



码上看报



码上订报

三色白菜在西安推广 引领市民餐桌新风尚

农业科技报·中国农科新闻网记者 靳民

近日,创新型蔬菜——三色白菜在陕西西安正式推出,引发了广泛关注。作为传统蔬菜的代表,大白菜迎来了新的发展机遇。11月28日,记者深入西安市长安区,与西安市农业技术推广中心专家探寻三色白菜的背后故事,见证其有望重塑白菜产业格局、走进市民高品质生活的历程。

传统大白菜的市场困境

大白菜长期以来一直是百姓餐桌的常客,因其亲民的价格和广泛的适应性而受到喜爱。市民王大妈表示:“冬天家里会囤很多大白菜,炖粉条是经典美味,一家人都特别爱吃。”

然而,时代的发展使消费者的饮食观念发生了显著转变。西安市农业技术推广中心的余剑指出,普通大白菜在外观和营养成分上存在局限,市场售价因此低迷。一旦产量上升,滞销现象便频繁出现,影响菜农的利益。如今,消费者追求健康与多样化的饮食,传统大白菜已难以满足市场需求,创新成为必然。

为破解这一困境,农业科研人员积极探索新路径。西北农林科技大学张鲁刚教授带领团队经过多年努力,成功培育出三色白菜,为传统大白菜产业注入新活力。

三色白菜 营养高、口感好

据介绍,三色白菜是农业技术领域的一项重大突破。科研团队运用先进技术,首次将彩色基因植入白菜,使其菜心呈现独特的紫色与黄色,外观极具吸引力。三色白菜以橙色为背景,紫色逐渐加深,富含类胡萝卜素

和花青素。

这种新型大白菜不仅适合鲜食,且生食时脆嫩多汁,口感如冰淇淋;熟食则散发鸡蛋香味,做汤无需添加鸡蛋也能自带鲜美;凉拌后则脆嫩爽口、甜味突出。

其营养价值同样令人惊叹。根据“点点帮农”产销大数据平台负责人黄小星介绍,一颗三色白菜的营养成分可与紫甘蓝、胡萝卜和西红柿相媲美,富含花青素、类胡萝卜素和番茄素等多种营养物质,能够为人体健康提供丰富滋养。

引领饮食健康新风尚

谈及三色白菜为何选择在西安推广,余剑表示:“西安作为副省级省会城市,人口众多,辐射能力强,市民对健康品质生活的追求为三色白菜的推广提供了广阔市场。”

长安区成为三色白菜推广的核心区域,得益于其优越的地理位置、肥沃的土壤和良好的自然条件,以及当地政府与农业部门的大力支持。记者走访长安区瑞邦专业合作社的白菜基地,看到大片三色白菜茁壮成长,菜心处的紫色与黄色交织,展现出独特的美感。长安区瑞邦专业合作社理事长成国栋对此充满期待,他相信三色白菜将为农民带来更好的收益,为整个白菜产业带来全新的发展机遇。

余剑充满信心地表示:“今年长安区五百亩的种植规模是三色白菜走向市场的关键一步。在政府、科技、生产和市场多方协同合作的推广体系助力下,三色白菜将以西安为起点,逐步迈向全国市场,丰富市民的餐桌,提升生活品质,成为市民追求健康饮食的新宠,开启大白菜产业高质量发展的新篇章。”



三色白菜具有更高的营养价值

草莓长在“空中” 管理简单品质高

农业科技报·中国农科新闻网记者 李富辉



王永刚在大棚内察看草莓苗长势。

近日,记者来到山西省运城市盐湖区大渠街道南孙坞村领鲜堂草莓园,看到一座高7.5米、跨度17米的高架草莓种植大棚。在这里,草莓不是种植在田垄上,而是培育在一排排悬挂式的栽培架上。

草莓种在空中有何好处呢?据了解,大棚内的草莓苗在高架种植槽中舒枝展叶,身高1.7米的棚主王永刚无需弯腰,一边走一边就能打理草莓苗,省工又省力。

这座外形充满科技感的大棚,其内部的种植技

术更是先进。章姬、红颜草莓全部采用立体草莓栽培模式,置于高架结构上,利用人工基质进行栽培。为了种出品质更好的草莓,王永刚今年还引进了全自动净水机和水肥一体机,依托定制的水肥配方,实现了草莓种植全流程的智能化、数据化管理,全力打造低农残、高效率的生态草莓农产品。除此之外,王永刚还将草莓植株做成精美盆栽,不仅方便管理,也更加适合家庭种植。

接下来,王永刚还将继续对大棚进行升级改造,让这座大棚更加智能。

科技助力 辣椒提纯复壮

走进位于湖南省岳阳市湘阴县樟树镇阳雀湖辣椒种植基地,阳光穿透大棚,青葱的辣椒挂满枝头,村民正忙着采摘、搬运。

“这是我们应‘需’上市的秋延辣椒,填补了秋冬季节无樟树港辣椒的市场空白。”湖南省阳雀湖农业开发有限公司董事长曾立宇说,这种最适宜炒肉的辣椒全年均可种植,品质、供应、价格价格在20多元一斤,全年均可稳定保持。

为确保樟树港辣椒的独特风味,当地全年只种一季。近年来,湘阴县与湖南省农业科技园、湖南农业大学等建立产学研合作机制,请中国工程院院士邹学校等专家蹲点指导,建立辣椒院士工作站,持续推进樟树港

辣椒提纯复壮,并开展太空育种、辣椒粮食作物轮作、樟树港秋延辣椒等科研项目,提升亩产效益和产品竞争力。

2023年2月,搭乘“神舟十四号”飞船遨游太空六个月的163.1克樟树港辣椒太空种子在湘阴县正式“落地”。如今,在阳雀湖航天育种科研基地里,用这些种子培育出的辣椒苗正静静生长。

“目前,我们已初步筛选出几份辣椒素含量较高的材料,以及分枝较少的材料。”湖南农业大学园艺学院教授刘峰表示,计划通过“太空育种”培育出抗病性、抗逆性更强,维生素含量更高的种子,为樟树港辣椒产业高质量发展持续赋能。

(据中新网)

“菌菜轮作”新模式 一田双收增效益

在甘肃省庆阳市正宁县,秋收过后,往一年的农事就到了尾声。可在宫河镇现代农业示范园里,农户陈大爷却又开始新一轮的忙碌。在前几天刚刚收完辣椒翻整过后的土地上,陈大爷与同伴一起,又开始播种羊肚菌。

陈大爷指着地上的菌包说:“半个月后,羊肚菌就会从这些菌包里长出来,到明年四五月份就会成熟。紧接着,我们就能再种一茬夏季蔬菜。这样好啊,地不闲着。种这一茬羊肚菌,一个棚能多收益5万多元,我能多拿到1万多元。”

正宁县夏季炎热冬季寒冷,农民主要种植玉米、小麦等耐寒耐旱的作物,可收益

不高。要让农民增收,就要拓展农作物品类,种上经济价值更高的蔬菜。在东西部协作的大背景下,天津市北辰区与正宁县共同携手,共同打造了占地500亩的正宁县现代农业示范园。园区采用“菌菜轮作”模式,改变了传统的单一种植模式。这样一来,收割后的蔬菜茎叶翻进土里,增加了土壤菌群、土壤有机质和养分含量,而羊肚菌的菌渣废料,又为夏菜生长提供了肥料。目前大棚每亩地能产辣椒8000斤至10000斤,西红柿和黄瓜亩产能达到13000斤至15000斤,羊肚菌亩产能达到800斤到1200斤。

(据农业农村部官网)