

近日,有媒体曝出冠县梨涂抹激素一事,一时间一些市民谈梨色变。24日,记者赶赴冠县中华第一梨园所在地韩路村调查发现,该村果农确实给部分梨涂抹了一种“小牙膏”,是一种内含赤霉素的生长调节剂类药物,这样的梨能提前上市15到20天,每斤梨可以多卖两三元。

市林业局果树站专家表示,冠县梨使用赤霉素时是涂抹在果梗上,吸收量有限。“赤霉素已使用多年,如对人体有害,早就发现并调整了,不会一直沿用到现在。”

果农>>

梨把儿上“抹药”为催熟 一棵树不是所有梨都抹

24日,中华第一梨园所在地冠县兰沃乡韩路村,因赏花期已经过去,景区里看不到人影。透过大门记者看到,梨树上已结出小梨,个头比樱桃稍大。景区外,韩路村四周也种满了梨树。

在村边一片果园里,几位果农正忙着给小梨套袋子。“套袋后防虫子,梨熟了摘的时候也带着袋子。”一位村民说,她是果园主人花钱雇来的,专门给梨树“抹药”、套袋子、摘果子。

据了解,这位村民所说的“抹药”,是一种装在类似牙膏袋子里的催熟剂,也就是传说中的“激素”。

这家果园的主人徐女士说,花落,要及时在小梨上抹上药,这样梨才长得快,提早上市。

村民许先生种了十多年梨树。他说,他们抹的

这种药俗称“920”,能让梨个头大,还能提前上市15天左右。“正常情况下,长把梨大约在8月5日左右上市,这种梨上市最早。现在抹了这种激素,能在7月20日左右上市,赶上价格高的好时节。”

许先生回忆说,去年7月20日左右,梨刚开始上市的时候,从地头批出的梨是1.5元一斤,而到了8月初,大量的梨上市,梨价下跌到1.2元一斤。“早上市20天,每斤能多卖两三元。”

许先生说,并不是所有的梨都涂上催熟剂。

“有一批梨提前上市就好,还有一部分正常上市。”许先生掰过一个梨树枝,靠近树干的梨把儿抹了药,靠外的却没有抹药。他说,这样一棵树上的梨就可以分好几次采摘。

冷库>>

韩路村存梨不多 现在极少流入市场

记者调查发现,韩路村的冷库里梨的存量不多。每年7月20日到9月20日,韩路村村民在村边卖掉大部分梨,也会留一部分储存在冷库。村里还有几家冷库,温度维持在0℃上下,每年约有两成左右的梨储存在冷库以备反季节销售。

冷库中的梨部分是村民们租赁来存放自家梨,也有些外地的水果批发商在村里收购了梨存起来,边卖边取。“第一年的梨

放到冷库里,到第二年的7月初还能卖。”许先生介绍,反季节卖梨价格也比正常情况高出不少。

记者以批发梨为名找到两家冷库,主人都表示,“现在来买梨有点晚了,梨花节的时候签了很多单,库里的梨都卖得差不多了。库里的梨不多,苹果倒有不少。”记者调查发现,村里梨的存量不多,冷库中有的村民剩下几箱准备自己吃,还有一部分是批发商的存货。



果农在小梨把儿上抹了类似胶状物的药物(画圈处)。

冠县激素梨? 实为抹了赤霉素

专家:已使用多年,如对人体有害早就禁用了

文/片 本报记者 凌文秀

农药店>> 有些催熟剂没批号

记者来到该村几家农药店,说“买梨树上使用的催熟剂”。有两家农药店老板表示,催熟剂使用的高峰期在十多天前,当时进货量很多,但前几天已经卖光了,没再进新货。

另一家老板开始很“警惕”地说没有,但跟记者攀谈一会儿后,得知记者用来给朋友家的果树用,就拿出两管没有外包装的“催熟剂”,还告诉记者,“这是梨树上专用的,‘上面’不让用这药了,没敢在店里摆着卖。现在用有点儿晚了,不管要多少,都25块钱一管便宜卖给你。”这名店老板拿出的药是牙膏样式,正面

写着品牌和“梨果生长调节剂”字样,背面标着有效成分“GA4+7”字样。

记者查询得知,“GA4+7”即赤霉素,是一种植物激素。用法用量是,在花瓣脱落后20到40天内使用,均匀涂抹在果梗中上部,每只药剂约涂抹3000到5000个果梗。这种药物的主要作用是促进水果增大、增甜、耐储存,可提早20天以上收成。

记者走访得知,村里农药店销售的这种药物有很多品牌,剂量价格也相差很多,不过主要成分都是赤霉素。记者见到的“催熟剂”没有批号。



果农就是给梨涂抹了这种药物,图为:记者从韩路村一家农药店找来的这种药物包装。

相关部门>> 赤霉素不是限禁用药 但应适量食用

聊城市农委药检所所长表示,国家全面禁止使用的农药有23种,限制使用的有19种,赤霉素不属于限用和禁用类药物。“按规定赤霉素可以使用,不过使用时应按照产品说明书上注明的剂量使用。”

师所长说,农药必须严格按产品说明书使用,不可以过量。正规渠道的农

药都应有农药三证,即农药登记证、生产许可证和质监部门的核定标准。“这三证从产品外包装上就能看出来。”师所长说,部分非正规渠道销售的农药不得使用,一旦发现制售非正规渠道农药,农业、工商和质监部门都有权进行处罚,严重者可由公安机关逮捕。

市林业局果树站工作的刘女士说,

冠县梨使用赤霉素时是涂抹在果梗上,即外部使用。“食品添加剂是直接放在食物里,而涂抹使用生长调节剂,不是人直接食用,植物的吸收量有限,不会过量。”刘女士说,很多不同产地的蔬菜、水果也在用赤霉素。“赤霉素已使用了很多年,如果对人体有害,早就发现并调整了,不会一直沿用到现在。”

食用有机蔬菜更健康

萃琳牌有机蔬菜上市大受市民追捧

“太好了,终于可以吃到放心的蔬菜了,而且还是有机蔬菜,终于不用为家人的健康担惊受怕了!以后就选萃琳牌有机蔬菜了,就像自己家里种的一样放心……”正在选购的市民王女士高兴地说。

萃琳牌有机蔬菜种植基地的专家崔经理告诉记者,萃琳有机蔬菜基地位于聊城市许营镇崔庄村,该基地远离工矿企业、大型医院、生活垃圾堆场等,基地的水

质、土壤和空气均符合有机产品标准要求。主要生产茄子、黄瓜、豆角、西红柿、辣椒、西葫芦、白菜、西瓜等八类蔬菜水果。有机蔬菜在整个的生产过程中都必须按照有机农业的生产方式进行,也就是在整个生产过程中完全不使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂等农资产品,不使用转基因工程技术,同时还必须经过独立

的有机食品认证机构全过程的质量控制和审查。所以有机蔬菜的生产必须按照有机食品的生产环境质量和生产技术规范来生产,以保证它的无污染、富营养和高质量的特点。

市民赵女士告诉记者,有机蔬菜的选购鉴别需凭口感。你可以从有机蔬菜中吃到“生命力”。有机蔬菜吃起来清脆,它给你感觉就是新鲜,即使是烹调后,还是会有不一样的感觉,这不是

蔬菜经过处理可以制造出来的口感。另外该合作社的每一份蔬菜都有合格证,记载着管理者的信息,可追溯性强,我们买的放心吃的也放心。

现在人们对安全食品的需求日益强烈,市场前景非常乐观。目前,在亿津、大顺发超市都可以购买,其他大型超市也会陆续上架。相信萃琳牌有机蔬菜将会给聊城市民带来更健康、更美味的美食享受。



市民正在挑选萃琳牌有机蔬菜。