

威海无花果有了洋顾问

经区昨正式聘请以色列专家摩西为无花果产业发展顾问

本报威海3月24日讯(记者 吕修全) 3月24日上午,威海市经济技术开发区向来自以色列的无花果专家摩西教授颁发了顾问聘书,正式聘请其为经区无花果产业发展顾问。摩西结束了对经区无花果2天考察,针对经区无花果的栽培技术、鲜果贮运及杂交育种提出了若干建议,摩西本人也表示出提供抗寒育种帮助的意见。

摩西教授告诉记者,他认为经区无花果的产业大联合程度非常密切,政府、科研部门、企业、种植者结合紧密,产业大环境很好,这在世界上都很少见。据了解,早在2007年5月,经区管委就在凤林杨家台村建立了首个无花果种植基地。2007年8月,由家家悦集团、东珠果业、无花果种植大户和经纪人共同发起的无花果农民专业合作社在泊于镇挂牌成立,搭建了农户与市场的桥梁。经区管委还成立了由农学博士领衔的一个无花果研究所和技术推广服务中心,各镇街道也设立了无花果技术推广服务站。经区已连续举办了第二届“威海无花果文化旅游月”活动,在2010中国农产品区域公用品牌价值评估中,威海无花果品牌价值为4.4亿元人民币。

摩西教授认为无花果栽培技术的采用需根据品种特性、劳力、市场供应而定。以威海当地的青皮为例,如果需要较多的春果供应市场,建议轻剪;反之,则重剪回缩适当部位重新发枝,降低树高便于采

摘。针对当地品种青皮多年生枝出现后部光秃的现象,他提出在光秃处环割的建议。

针对无花果鲜果贮运的难题,摩西教授介绍了以色列的经验:包装一步到位,防止多次包装对果实造成伤害;根据无花果的果形开发包装材料;采用低温冷链贮运减少鲜果损耗,延长果实贮藏寿命;选育耐贮运的品种。而对于威海冬季低温导致部分无花果抽条死亡的问题,摩西教授建议通过杂交方式选育耐寒品种,他本人也表示出提供抗寒育种帮助的意见。

据摩西教授介绍,以色列夏季雨水较少,冬天无霜冻,一年可采摘3茬果,因此通过不同品种的合理搭配,以色列种植户再根据鲜果上市供应的时间,通过修剪和摘心调控果实成熟期,以色列无花果可以实现全年采摘,形成了鲜果供应欧洲高端市场的生产格局,并且通过低温冷链贮运实现优质鲜果的供应。为了生产优质出口鲜果,以色列多数种植户采用了覆网栽培的模式,可以防止果蝇、蓟马的侵害,同时也减少了风擦伤果面,既保证了果面光亮整洁,也减少了果实内部污染。

在以色列,每个无花果品种都有适应自身特性的配套栽培技术,土壤管理很精细,通过测土、测叶、看长势等诊断,进行配方平衡施肥,肥水通过滴灌系统注入。以色列人工费用较高,因此无花果多是矮化树形,大大节省了采摘用工。

“九阳希望厨房”山东行收尾

文登3所被验收学校的厨房让“检查官”们很满意

张家产中心完小获得“《齐鲁晚报》·九阳希望厨房”标牌。

本报记者 侯书楠 摄



本报威海3月24日讯(记者 侯书楠) 24日,由中国青少年发展基金会、山东省青少年发展基金会、齐鲁晚报、九阳股份有限公司联合发起的“希望厨房”验收活动山东最后一站落脚文登。文登的3所学校厨房干净整洁,配套设备齐全,让“检查官”们啧啧称赞,为此次验收活动山东之行画上圆满句号。

文登获得资助的3所学校食堂均是新建的,尤其张家产中心完小,新建的830平米厨房基本收工,预计今年5月前就可以正式对学生开放。据悉,九阳股份有限公司为每所希望学校扩建厨房,增添冰柜、热水器、消毒

设备等总价值3万元的硬件设施,并对食堂进行营养膳食指导。

为了让学生有良好的就餐环境,学校也不惜代价改造食堂。张家产中心完小校长丛茂滋为记者算了一笔账:“除了九阳公司捐赠的3万元设备,文登市政府和镇政府为兴建新食堂花费了上百万元,我们学校自己配备基础设施也花了20万元左右。”如此大手笔,让九阳股份有限公司新闻发言人顾东君很“羡慕”,她说:“文登这几所学校正是我们‘希望厨房’活动的楷模学校,很多西部学校食堂很简陋,有的还不足10平方米。我们要

努力把其他学校的厨房也打造得像文登这样。”

除了食堂的基础设施外,顾东君最关心的还是学生的营养问题。在泽库镇中心完小的食堂里,中国青少年发展基金会伙伴关系三部部长谷岚尝着刚出锅的土豆饼,连称“真香”,顾东君对极具胶东特色的大包子也颇感兴趣,吃了几口表示“味道很好”。

检查完厨房后,这些学校的厨房都将在门口醒目位置统一挂牌:“《齐鲁晚报》·九阳希望厨房”。结束山东一行,“九阳希望厨房”验收活动将转战云南,继续推广。