

农科专家解密“太空食品”

随着神舟九号飞船成功返回,从飞船上带回的小麦、玉米、辣椒、茄子、番茄等“太空种子”引起了人们的广泛关注。由这些“神秘种子”长出来的太空蔬菜、太空粮食是什么样子的?它们和普通食品有何不同?它们距离百姓餐桌有多远?对此,农科专家为我们一一解密。

并非上天了就是“太空种子”

不少人认为,种子送上太空就能变异,种出的蔬菜瓜果就能增产。不少商家也经常借“太空种子”宣传自己的产品。对此,农科院专家表示,太空蔬菜、太空农作物并不是将种子送到太空再到地面种植那么简单。搭载上天只是培育太空种子的第一步,搭载回来的种子至少要经过三四代的筛选,然后到多个省份的试验点去试种;试种成功,再拿到品种审定委员会去审定。“品种委员会还要试种三年,如果三年的表现都超过对照品种,才能得到审定证书。”专家说,这时的种子才能叫“太空种子”,才能合法推向市场。

专家介绍,种子送上太空后,利用太空中特殊的宇宙强辐射、微重力、高真空等环境,使种子在不同于地球上的大气条件和重力条件下发生基因突变和染色体畸变。基因变异使得种子出现了新的特性,有些特性是负面的,就需要将这些不好的性状筛选掉,再将具有有利性状的品种选拔出来。在地面经过三到四年的培育最终形成新的作物品种。因此,并非所有上过太空的种子都是真正的“太空种子”。

据了解,我国已拥有经过航天搭载的农作物共计9大类393个品种,经多年培育已有70多个品种通

过国家或省级权威机构的鉴定认可,包括水稻、小麦、大豆、棉花、莲子、青椒、番茄、灵芝、西瓜等品种,迄今推广种植面积累计近2000万亩。

“太空蔬菜”营养高于普通菜

专家表示,与传统育种方式相比,太空育种具有变异幅度大、有益变异多、稳定性强、育种周期短等特点,能大幅度提高农作物产量和抗病性。而太空食品大多具有产量高、品质好、性能优异等特点,与普通食品相比具有得天独厚的优势。现实中人们经常见到的“太空菜”不仅个头大、形状各异、颜色丰富,其营养价值也高于普通蔬菜。

例如,1987年我国“龙椒二号”种子搭载返回卫星飞行5天,返回陆地后培育而成“宇椒一号”,其维生素C及可溶性固形物提高了19.48%-24.53%,叶绿素含量提高了24.6%,叶肉细胞的叶绿体线粒体及过氧化物酶均比陆地同类品种明显增多。同时,单果平均重量在200克以上,而原品种平均重量只有90克左右,平均增产20%-40%;1994年“组培大青”番茄种子搭载返回卫星飞行15天返回地面后,经多年培育而成“宇番一号”,单果平均重250克以上,最大的可达800克,果肉厚、沙瓤、味甜。

而通过多年的育种、筛选后,太

空蔬菜各项营养指标都超过普通蔬菜。如太空蔬菜的维生素含量高于普通蔬菜2倍以上,铁含量提高7.3%、锌提高21.9%、铜提高26.5%、磷提高21.9%、锰提高13.1%、胡萝卜素提高5.88%。而各种微量元素的增加往往还表现在口感方面,太空甜椒可直接生吃,味道微甜、清脆爽口;太空紫红薯生食味甜,水分足,口感犹如优质水果。

不必担心辐射 与转基因无关

“基因突变”、“辐射”、“变异”……这些太空育种的术语不免让个别消费者担心太空食品的安全性问题。对此专家表示,太空食品绝对安全,人们尽可以放心食用。

专家表示,辐射在食品工业中是被广泛应用的技术。除了太空育种之外,辐射也是地面育种中的一种常用手段。目前国际上已经通过这项技术培育出3000多个品种,美国有200多个品种,俄罗斯更多。而辐射在一些食品的杀菌、灭虫方面也有很多应用,在日常生活中有很多不适合高温灭菌的食品就是通过辐照进行杀菌的。而太空环境中的辐射量比地面育种以及辐射杀菌中的辐射量小得多。“最重要的是,辐射对于作物的影响仅仅是射线穿透,而作物种子本身,以及被杀菌的食物上并没有放射性物质残留。所以担心太空菜有辐射是非常



资料图片

荒谬的。”

此外,专家表示,太空育种和转基因食品也不是同一个概念。太空育种通过辐射改变了植物的基因序列,使植物出现新的性状。但是这些基因和形状还是这个种类的作物本身的,并没有引入外来的基因。而转基因食品是将另外一种生物的基因引入到作物中,从而使作物表现出另一种生物的性状。这两者在本质上是根本区别的。

“太空食品”认证有待规范

据专家介绍,我们平时在超市里买的一些优质美味的青椒和樱桃番茄等,有不少就是太空育种的产物,而在一些蔬菜示范园里也可以看到太空育种蔬菜的身影。但记者调查发现,超市中有明确“太空育种”标志的蔬菜、农作物还很难见

到,这让普通消费者很难区分哪些是太空育种,哪些是地面育种。

对此,专家认为,目前我国“太空种子”更多的还处于试验示范阶段,离大规模推广进而实现真正的产业化还有一定距离。此外,太空育种食品没有专门的认证机制也使得太空食品市场发展比较缓慢。很多种子生产企业将“太空育种”作为一种噱头,实际上生产销售的还是地面培育的种子,这也给太空食品的推广和大规模种植增加了阻力。作为一种多学科、高成本、高科技的育种手段,航天育种的新品种也需要产权保护,对航天育种的成果也应该进行专门标注。

专家也表示,随着我国航天事业的飞速发展,在不久的将来,太空食品将成为百姓餐桌上的重要组成部分。

(本刊综合)

“鲜香六月”感恩季 欣和“原酿之旅”完美收官



近日,欣和企业启动了一年一度的“感恩季”——鲜香六月主题活动。欣和企业的总部也迎来了此次感恩月主题活动的“收官之作”——七十多名来自全国各地的幸运消费者,一同参加了由欣和企业主办的“原酿之旅”,让幸福变简单不再成为奢望。

据介绍,济南、青岛、烟台、北京、大连、南京、苏州、上海、沈阳等地的消费

者,只要在卖场购买欣和产品,即可获得鲜香生日贺卡或其他精美礼品。此外,所有在六月过生日的消费者,还可获得一次幸运抽奖的机会,最终获奖的消费者,可应邀参与双人

“鲜香六月,原酿之旅”的旅游大奖。

“欣和一直致力于人类生活品质的改善,让大家享受高品质中华烹饪美食的同时,感受家庭和亲情传递的爱,体验让幸福变简单的美好。”欣和企业品牌负责人表示,“我们提供营养美味的调味品的同时,更为消费者带来健康、快乐、便捷的饮食生活体验,让消费者轻松感受到美味带来的幸福,并持续倡导大家为

家人烹制美食,创造并享受家庭的温馨味道,实现让幸福变简单。

作为调味品行业的领先者,欣和公司始终将产品的安全和质量作为第一要务,以“致力于人类生活品质的改善”为使命。在不久前结束的春季糖酒会上,欣和重磅推出的遵循自然原酿酱油以“0添加、纯自然发酵、12.5%高蛋白含量”几大核心卖点,让人们开始重新审视高端酱油的标准。许多业内人士也把欣和“原酿12.5”的出现,看作是真正开启中国高端酱油消费市场的“标志性产品”。随着遵循自然原酿12.5等诸多新品的上市,欣和已在行业内先后推出了六月鲜、禾然有机、味达美等高品质酱油领先品牌,能够充分满足各种消费者及细分市场的需求。欣和已经成为业内公认的最具创新力和竞争力的品牌之一。

shinho 欣和
用心酿·健康生活

名企名牌



坚守品质,八方求索

中国高品质食品专业运营商 ——“回归自然”经营之道之一

为什么近日微博上曝光的“油条哥”火了?安全诚信用油本该是我们平常生活的一部分,却为何以一种渺茫的奇迹姿态呈现在公众面前,而且对可怜的消费者产生的竟然是久违的心灵慰藉?

“民以食为天,食以安为先”,食品安全问题,已经成为当今的头等问题。对于这个问题,“回归自然”人又是如何解决的呢?

除了对有机食品进行权威质检认定,与合作方签订诚信契约和建立严格的质量内控体系之外,那就是寻找和考察。既寻找优质的产品,又对产品的原产地进行考察,更注重寻找有良知的生产者和讲诚信的供应商。为此,他们以“汗漫九垓,历游八方”的精神苦苦求索,呕心寻找,并把这种求索和寻找称之为“回归之路”:回归到大自然,回归到农业、农民中间,去寻找那些优质的产品、优质的土壤、有良知的农民和食品企业家。

东北五常的“圣上壹品”大米,西双版纳的“野花香”土蜜,贵州深山中的“甘者”古方红糖,山东丘陵之地的“鑫久嘉”小米等这些上乘产品都是这样发现的。每一次发现,都是一次欣喜一次感动。让人欣喜和感动的,不仅仅是产品,更是产品生产者那可歌可泣的创业历程。

比如“鑫久嘉”小米的生产者高存岭。他是一个地地道道的农民,一直坚持用原始耕作方式种植春谷,一年一季,不使用化肥、农药等任何化学物质,用豆粕作肥料,人工除草完成田间耕作,靠天降雨。有很长一段时间,“劣币驱逐良币”,他的小米卖不出好价钱,但是他倔犟地说:“我不信这么好的小米,就没人识货!”他的身体都几乎累垮了,并不富裕的家更穷了,但他始终坚持着。“回归自然”人需要和寻找的就是这种敢于坚持、能够坚持的食品生产者和供应者。

“路漫漫其修远兮,吾将上下而求索”,“回归自然”人锲而不舍的求索和寻找,也是一种坚持。他们坚持的是一种精神,一种信仰,一种高品质。(柳斌)

运营电话:0531-67890505 官网:www.hgzr.com

全家人吃三全龙舟粽后拉肚子

消费者索赔遭遇质量检测难题

近日,济南市民刘女士向本报反映,端午节期间,他们一家人吃了“三全”牌龙舟粽后都出现了拉肚子症状,特别是刚满4岁的孩子吃后上吐下泻,在医院打了几天吊瓶才好。

据刘女士说,端午节前她在省城某超市花120多元买了7包蜜枣和猪肉馅的三全龙舟粽,其中两包送到了自己母亲家,另外5包带回了家。没想到的是,一家人吃了这些粽子后就开始拉肚子,刘女士的母亲也出现了腹泻症状。“大人还好些,吃两天药就好了,可孩子吃了后上吐下泻,在医院打了好几天针才好。”刘女

士说,医生做出的诊断就是食物中毒。刘女士认为,自己一家和母亲都是吃了粽子后出现腹泻症状,说明肯定是粽子质量出了问题。

随后,刘女士找到超市和三全厂家。工作人员了解情况后,提出给予500元赔偿,刘女士对此表示不满意。她说:“光孩子在医院打针就花了七八百,而且一家人都受了不少罪,500块钱连医药费都不够。”超市和厂家工作人员则表示,如果刘女士想得到更多赔偿,需要自己到相关部门对粽子进行检测,证明粽子确实存在问题后,他们再进行相关赔偿。但刘

女士询问相关检测部门得知,检测费用得1400多元,且检测结果也不一定明确粽子是否存在质量问题。对于这样的答复,刘女士非常不满,又多次与超市和厂家联系,但问题一直没有解决。

随后,记者也拨打了厂家的售后服务电话,得到的答复是需要对情况做进一步了解后再做出处理。

为了更好地引导食品行业发展,保障消费者权益,本版特别开设“维权热线”栏目,将对食品质量安全等问题给予监督和维权,共同创建健康、透明的食品消费环境。维权热线:0531-85196381。

《食为先》订版电话

0531-85196381

关注食品行业 优化百姓生活