

在网格驿站,大暑节气趣味“吃瓜”

现代+ 欢乐社区行

现代快报讯(记者 马壮壮)炎炎夏日,吃上一口甘甜清爽的西瓜,消暑又解渴。7月22日迎来大暑节气,当天现代快报欢乐社区行和南京市浦口区江浦街道同心社区共同主办了一场“清凉大暑 同享甜蜜”吃西瓜套清凉活动。“准备好了吗?开始!”在主持人的带领下,参与比赛的小朋友们在夏日里感受到清凉和欢乐。

7月22日上午9点半,在同心社区盛景北苑“暖心驿+”网格驿站,一块块切好的西瓜红彤彤,摆在桌面上格外诱人。活动共有20余名小朋友参加,在开始前,社区志愿者给大家介绍了比赛规则:小朋友5人一组参与比赛,谁吃得又快又干净,谁就获胜,每组的第二名可以获得小风扇奖品。

在志愿者组织下,小朋友们按照年龄分好组,吃瓜大赛正式拉开序幕。“3、2、1,开始!”主持人一声令下,小选手们争先恐后大口开吃,顿时满脸都是西瓜汁。现场“战况”激烈,小选手们都奔着第一名冲刺,各种吃态萌翻围观群众。大家都被欢快的氛围所感染,比赛场地笑声此起彼伏,还有人用手机



活动现场 现代快报/现代+记者 马壮壮 摄

记录下这一瞬间。

不到一分钟,第一名就诞生了。骆康泽小朋友今年11岁,两块西瓜吃完后,他拍着肚皮告诉现代快报记者,自己还能继续吃。“我最喜欢吃西瓜,看到活动预告后,立马就报名了!”骆康泽拿着奖品高兴地说,在比赛之前,他就知道自己能够获得第一名。在第二组比赛中,张紫卿小朋友不到20秒就吃完了一块西瓜,获得第一名。她说:“今天的比赛不仅能吃到甜

美的西瓜,还能收获友谊,拉近了大家彼此之间的距离。”

在吃西瓜比赛结束后,小朋友们还进行了套圈比赛。瞄准、出手、套圈落地,大家纷纷使出独门绝技,动作一气呵成。比技巧、拼运气,选手们用一个小小的套圈,将自己喜爱的礼物收入囊中,现场一片欢声笑语。

据悉,现场除了有趣味比赛,还有浦口人民医院前来爱心义诊,社区同时组织了爱心义剪、反诈宣传,让参与活动的居民在收获欢乐的同时,享受到更多公益服务。

车内暴晒的瓶装水能喝吗?实验结果显示:一般情况下,晒过的水不会变质

天气热了,各类瓶装水也进入了销售高峰期。近期,南京市市场监管局对市面上销售的各品牌包装饮用水开展了抽检,依据食品安全国家标准,重点检验包装饮用水中的重金属、质量指标、有机污染物等项目,共抽检82批次,合格率100%。

夏季为及时补充水分,不少车主会备些瓶装饮用水在车里,可是放了这么长时间的水会不会变质?暴晒会不会导致塑化剂迁移?没喝完的半瓶水还能喝吗?

为了解真相,工作人员选取了超市里常见的10种品牌瓶装饮用水作为实验对象,分别对未开封和喝了一半的瓶装水进行检验。

【实验一】长期放在车里的瓶装水会变质吗?

工作人员将未开封的瓶装水分别放置在车内后备箱和前排座位上,主要区别在于前者所处环境是高温避光,后者是高温且阳光直射。

通过连续10天的取样检测,结果显示,各类饮用水的质量都很赞!均未检出塑化剂,微生物

结果也符合食品安全国家标准限量。

【实验二】车里喝剩的半瓶水还能喝吗?

工作人员邀请了7名身体健康的小伙伴参与本次试验,每人选择1款瓶装饮用水分多次喝完约一半后,放入车内前排排水槽位置,分别间隔12小时、24小时和48小时取样后送实验室检测比对。

从实验结果来看,铜绿假单胞菌、亚硝酸盐均未检出,塑化剂(DEHP、DBP)、大肠菌群均小于定量限。

唯一有检出的是菌落总数,这是由于人口腔内存在大量的微生物导致。存放24小时后,绝大部分样本的菌落总数呈递减趋势甚至未检出。可能是饮用水中的营养成分不足以维持微生物的生长,持续的高温环境导致瓶装水中的微生物难以存活所致。

结论是,夏季放车里的瓶装水,一般情况下不会变质。不过,还是建议大家不喝车内剩下一半的水,最好一次喝完,避免浪费。

据南京市市场监管

院士团队田间地头种“梨”想 南农大张绍铃教授40年梨研究结硕果

夏日炎炎,南京农业大学湖熟梨科技小院的试验示范基地里,中国工程院院士、国家现代农业(梨)产业技术体系首席科学家、南京农业大学教授张绍铃正和团队成员在田间地头忙碌着。作为第一批国家级科技小院,这里保存着张绍铃院士团队从国内外引进的1400多份不同生态类型的梨种质资源。

通讯员 王璐
现代快报/现代+记者
于露/文 王玉秋晨/摄



张绍铃院士和团队成员在田间地头忙碌着

中国梨首席这样做“品控”

走进基地,很快便能发现与别处的梨园不同,这里的梨树排列整齐,不少依托着“Y型”支架,顶上有着挑高的细网。原来,搭架子有助于梨树塑形,张网则防止鸟类和飞虫破坏果实,不同的品种有不同的设施,尽可能让梨不受外界侵扰。

身着白大褂、戴着草帽,张绍铃和团队成员身穿在基地里,查看各个品种梨的长势、性状。一圈跑下来,大家满头大汗,衣服也早已被汗湿。此时,正值梨的成熟季,每隔两三天,张绍铃就要到基地来瞧一瞧这些梨树。等到了丰收季,张绍铃一天甚至要尝几百个梨来做好“品控”工作。

1983年大学毕业后,张绍铃就和梨结下了不解之缘,这一“结”就是40年。他创立南京农业大学梨研究团队,主持建成国家梨产业技术研发中心等多个科研平台,率先破解梨树自花授粉不结实的产业问题,领衔完成国际首个梨全基因组图谱和蛋白组全景图谱,以第一

完成人获得国家科技进步二等奖2项,实现了南京农业大学的梨研究从无到有、到国内一流、到世界一流的“三级跳跃”。

红色的梨你见过吗?

从“砀山酥梨”“库尔勒香梨”“苍溪雪梨”“杜梨”“豆梨”到“夏露”“宁霞”,讲起基地里栽种的梨树品种,张绍铃如数家珍。

他曾走遍全国20多个省(直辖市/自治区),千方百计从全球搜集,慢慢积攒了1400多份梨种质资源,为梨的基因组测序和杂交育种提供了多样化的材料。

近年来,张绍铃团队的育种工作取得了快速进展,梨子大家族陆续添丁,青翠欲滴的“夏露”,汁多脆爽的“夏清”、脆嫩清甜的“宁早蜜”“宁酥蜜”,红润可爱的“宁霞”……各具特色。

“市面上的梨很少有红色的品种。‘宁霞’最大的优点是颜色好看,品质也很出色,它的口感酸甜还带有香味。到8月底成熟时,梨的颜色会特别漂亮。”张绍铃介绍。

为梨家族描绘“族谱”

对于这位六旬院士来说,他的选育品质目标特别纯粹,就是选育出“好吃、好看、易种”的梨品种。

梨属于典型的配子体型自交不亲和果树,必须配置授粉树或辅助授粉才能保障产量。20世纪90年代,张绍铃解析了梨自花结实与不结实性机理,创立了规模化鉴定梨自花结实性种质和S基因型的技术,并创建了基于S基因型配置授粉品种的技术体系。在此基础上,他发明了梨自花结实性种质创新方法,育成了“宁酥蜜”等自花结实性新品种。

张绍铃牵头组织中、美、日等多国科学家组成的国际梨基因组研究组,推动基因组测序工作实施,2012年,率先绘制完成了世界第一个梨全基因组精细图谱。“我们为来自全世界不同生态类型的113份代表性梨种质资源建立了‘户口本’,还精确定位了决定梨花期、果实大小、性状、色泽、糖酸等重要性状的基因,为后续研究奠定了基础。”

来江心洲,葡萄采摘正当时

现代快报讯(记者 赵丹丹)阳光玫瑰、巨玫瑰、奶油、巨峰、夏黑……7月22日,现代快报记者获悉,南京江心洲的葡萄已经进入成熟期,采摘正当时,7月中旬—9月下旬,市民可以来尝鲜啦。

江心洲曾经以葡萄闻名遐迩,是许多人心中的采摘天堂。随着生态科技岛的建设,一些村民的葡萄园已经没有了,但其实江心洲还在岛南保留了30亩的葡萄园。走进葡萄园,你会发现这里的葡萄品种丰富多样,令人目不暇接。这里既有过去老南京的经典葡萄品种如巨峰,也有近年来备受市场欢迎的新优品种,如巨玫瑰、醉金香、阳光玫瑰等。

据介绍,园内共有14个葡萄

品种,最近上市的是早熟品种,如京亚、红太阳、醉金香、夏黑等。8月上旬上市的是中熟品种,如蜜红、巨玫瑰、奶油、无核王子、金手指等。到了8月中下旬,月光、国王、巨峰、黑美人、阳光玫瑰等品种也将上市。

工作人员介绍,在葡萄的种植方式上,园区施用有机肥,严格控制化学农药的使用,力求突出江心洲生态绿色发展的理念。值得一提的是,江岛雨露葡萄还荣获2023年南京市优质葡萄评比大赛双奖项。

近期,江岛雨露葡萄园内的葡萄已进入采摘期,快带上家人和朋友一起来品尝吧。采摘时间:2024年7月中旬—9月下旬7:30—17:30。

秦淮区“小店自我更新”,两家已完成

现代快报讯(通讯员 庞博 记者 赵丹丹)7月22日,现代快报记者从秦淮区城管部门了解到,今年,6家小店率先加入小店出新活动,截至目前,两家店面已完成门头店招改造。

此次小店出新活动,由朝天宫商户自治协会面向辖区店家进行招募,来自明瓦廊、大香炉、丰富路、朝天宫西街的6家小店(农家小院、易记面馆、生机勃勃水果店、李记清真、金中鸭血粉丝汤、杨家馄饨)参与到此活动中来。主办方征集到来自全国范围的100多份设计方案,经过两轮评审,包括商户、专家、设计师、管理部门、社会公众、媒体等共同参与评审,选出最终的获胜方案。从今年6月开始,小店们已经陆续按照设计方案展开施工。截至目前,农家小院、易记面馆已经完成门头店招改造。明瓦廊的易记面馆是极具知

名度的老面馆,已经经营20多年。实施了新的设计方案后,店招的辨识度更高了,店面更具整体性和美观性。大香炉的“生机勃勃”是一家网红水果店,现状是门头破旧、空间狭小,设计方案则是集中于门头改造和空间利用,一方面增强了门头店招的辨识度,另一方面对店内外空间进行了一定程度的改造利用,解决了店内收纳仓储空间不足的问题。评事街的李记清真是南京老字号,也是旅游打卡的热点。李记清真的更新,则要解决门头风格不统一的问题,着眼于门头形象上延续品牌记忆,并与评事街历史风貌区的风格相匹配。

朝天宫街道相关负责人表示,与以往的店招门头整齐划一的“要我更新”不同,这次都是小店自主报名参与“我要更新”。商户们都希望通过参加活动,改善自己的店面形象和经营状况。