

消费提示—— 莫盲目跟风 购买网红粽子

□中国消费者报记者张文章报道

面对市场上琳琅满目的粽子，要怎么选？近日，福建省福州市消费者权益保护委员会发布消费提示，提醒消费者直播间购买粽子要细分辨留凭证，不盲目跟风购买“朋友圈”“群聊”中推荐或介绍的网红粽子。

近期，不少消费者通过电商平台或网络直播等形式购买粽子。在此过程中，消费者要注意留存商品详情页截图、直播间录屏等消费凭证，认准销售主体资质及产品信息，尤其是商品分量质量，警惕商家虚假宣传。收货后，要及时核对商品与宣传是否一致、产品生产日期新旧、保质期长短、速冻粽子是否全程冷链配送等，以确保粽子质量安全。在不了解产品信息的情况下，不盲目跟风购买“朋友圈”“群聊”中推荐或介绍的网红粽子，以免发生纠纷时维权困难。

消费者在选购粽子时，应综合考虑购买目的、家庭人口、消费习惯等因素，购买数量适宜、包装简约的产品，避免造成食物浪费和包装浪费。如果是走亲访友，也不要被所谓的“精美包装”所诱惑，可通过观察包装层数、包装空隙率等来简易判断是否存在过度包装问题，优先选择包装符合国家标准要求的粽子产品，不为过度包装买单。

同时，也呼吁和倡导粽子生产销售企业主动承担社会责任，严格遵守国家标准，不生产和销售不符合包装标准的粽子产品，优化采用简约适度、绿色低碳的包装材料和包装设计，依法诚信经营，切实保障消费者的知情权、自主选择权和公平交易权。

随着端午节后气温逐渐升高，食物若存放不当，容易腐败变质。建议消费者根据粽子类型的不同进行分类贮存：常温粽子（真空包装粽子）可置于冰箱冷藏室或室内阴凉处存放；速冻粽子应在冰箱冷冻室存放，不可常温存放。打开包装袋的粽子，室温存放时间不要超过2小时。自制或新鲜粽子一般保质期较短，存放冰箱冷藏不超过3天，请及时食用。

由于粽子主要由糯米制成，糯米失水后会变得干硬，影响口感，出现“返生”现象，因此粽子在食用前一定要彻底加热，确保蒸熟煮透后再食用。此外，粽子主要以糯米或其他谷类食物为主要原料，糯米中的淀粉升糖指数高，糖尿病患者应严格控制食用量。老年人、儿童和心血管病患者、肠胃消化功能较弱者也应少量食用。添加肉类和油脂的粽子脂肪含量较高，加上糯米的黏腻，过量食用容易积食。因此，吃粽子时最好搭配一些蔬菜、水果、豆浆、汤羹等，这样既能均衡营养，又有助于消化。

全国农药质监抽查启动

2025年计划抽查4100多个农药样品

□农业农村部新闻办公室报道

近日，农业农村部印发通知，部署2025年农药质量监督抽查工作。2025年计划抽查4100多个农药样品，覆盖22个省（自治区、直辖市），基本涵盖了我国常用农药品种和重要农产品

生产区域。

农药质量监督抽查工作采取例行抽查和指定抽查相结合的方式，在深入农药企业、经营门店随机抽查农药产品，了解农药产品质量总体水平的同时，结合农业生产实际，重点抽查粮油作物用药、蔬菜水果等鲜食农产品

用药以及近年来抽查问题较多的企业产品。通知要求，各级农业农村部门要高度重视，结合当地实际，坚持问题导向，规范开展农药监督抽查工作。强化检打联动，发现假劣农药的，依法严肃处理，切实维护农药市场秩序，保障农业生产安全和农产品质量安全。

预计后期菜价仍有下降空间

□经济日报记者黄俊毅报道

近期，受多重因素影响，全国蔬菜市场价格持续回落。“蔬菜价格近期下跌主要有三方面原因。”农业农村部农产品市场分析预警团队蔬菜首席分析师、中国农业科学院农业经济与发展研究所副所长孔繁涛说。

一是蔬菜集中上市推动菜价下降。在季节性波动规律影响下，我国蔬菜价格每年自3月份起就会进入下行通道。

今年，阶段性降温天气对蔬菜生产造成一定干扰，部分品种蔬菜因低温环境导致生长周期延长，上市时间相应推迟。

二是今春气候向暖利于蔬菜增产。据中国气象局统计，今年全国大部分地区气温较常年同期偏高，天气条件利于蔬菜生产，蔬菜单产不断提升。北方产区部分品种由暖棚生产变为冷棚生产，由设施生产转为露地生产，生产成本不断下降，推动菜价下行。

三是前期菜价高企推动蔬菜扩种。

市场经济环境下，菜农种植决策依赖市场信号。2024年蔬菜价格高企，月均价达5.25元/千克，比前三年平均水平高5.3%，激发了菜农2025年扩种积极性。调研数据显示，4月份全国蔬菜在田面积8325万亩，同比增加1.9%，蔬菜产量提升导致菜价持续下行。

孔繁涛预计，受蔬菜在田面积增加、蔬菜生产和运输等影响，后期蔬菜价格仍有下降空间，将呈现稳中有降、波动下行趋势。

农产品全产业链构建起“农业新生态”



□记者侯庆强、王秀慧报道

农产品全产业链发展，一头连着农业农村，一头连着工业市场，是推进乡村全面振兴和发展县域经济的重要支撑。

分拣、称重、包装……潍坊一家农产品深加工车间内，工人正按客户订单，在红薯干食品流水线上有序作业。近年来，山东省潍坊市不断推动农产品产业发展升级，从莱种子到一盘菜，从畜禽养殖到预制菜出口，从“土特产”到精深加工农产品，形成了粮食、西甜瓜、生姜、果品、蔬菜、种子种苗、肉鸡、肉鸭、生猪、奶牛十大农业全产业链重点链，构建起现代农业新生态。

小麦为何北“硬”南“软”

□人民日报记者喻思南报道

小麦有上万年的驯化历史。前不久，我国科学家牵头开展的一项研究，发现了小麦品种分化的关键区域，并揭开了小麦演化的奥秘。该研究由中国农科院作物科学研究所研究员张学勇团队联合国内外科学家共同完成。

小麦基因组极为复杂，经过长期培育，育成的品种丰富多样。张学勇介绍，科研人员挑选了17个具有代表性的小麦品种，对它们染色体水平的基因组进行从头“组装”，最终得到了高质量的基因组数据。研究过程中，他们发现，染色体跨着丝粒区域是小麦

品种分化的核心区域。

科研人员分析，我国小麦品种的遗传多样性高于国外品种。这背后可能有个原因：我国小麦商业化育种发展的速度相对没那么快，在一定程度上让小麦的遗传多样性得以保留，品种的韧性也维持在较高水平。这一发现有望为以后调整作物育种体制提供参考。

冬麦和春麦是怎么分化出来的？科研人员通过分析春化基因VRN—A1拷贝数的变异情况找到了答案。联合团队成员、中国农业大学教授郭伟龙介绍，小麦的祖先种，像野生四倍体、栽培四倍体，基本上都是“春

性”类型，体内基本只携带一个VRN—A1基因拷贝。后来，普通小麦发生了“冬性”突变，VRN—A1基因的拷贝数也出现了变化，小麦的抗寒性也随之改变。

该研究还发现了一个很有意思的现象：小麦地域饮食习惯潜在造就了小麦北“硬”南“软”。张学勇解释，小麦籽粒的硬度是影响面团结构的关键遗传因素，它受Pina和Pinb两个基因控制。当这两个基因中任何一个发生突变或者丢失时，籽粒硬度就会提高，用这样的小麦制作烘焙食品，口感会更好；要是两个基因都正常，就更适合加工馒头等松软的食品。