

扫二维码可查大黄鱼“身份”

“一品一码”可追溯的宁德大黄鱼入驻夏商水产品交易中心

晨报讯(记者 郭钦转)今后,在厦门市场上购买大黄鱼将多一份保障。昨日下午,“一品一码”可追溯的宁德大黄鱼正式入驻夏商国际水产品交易中心。

在福建省海洋与渔业厅的牵头下,厦门市海洋与渔业局联手宁德市海洋与渔业部门推动下,宁德市渔业协会率在厦销售大黄鱼的10家宁德企业与夏商水产集团公司进行现场对接,签署可追溯宁德大黄鱼质量安全共建协议。

用手机扫一扫包装盒上的二维码,立马就能查询到冰鲜大黄鱼的出品单位、养殖场、出厂日期、检测报告等详细的产品信息,弹出的页面还为市民提供有奖举报的反馈窗口。

据了解,这些宁德大黄鱼在收获前要先通过渔业协会进行药残快速检测,合格后才能收购,一个包装箱用一个防伪码,做到“信息可查询、来源可追溯、去向可跟踪、责任可追究”。

大黄鱼,因其体色金黄、肉质细嫩、营养丰富,广受厦门市民喜爱,一天流入百姓餐桌的大黄鱼平均多达20吨,他们均来自宁德地区。

宁德大黄鱼实现“一品一码”可追溯,大大降低了市场方监管的难度与成本,让市场方腾出精力对少数无标志的大黄鱼监管,不仅有效保障了市民的餐桌安全,也是厦门批发市场水产品质量安全“一品一码”追溯工作的一次推动。

据介绍,从去年10月开始,厦门市海洋与渔业局大力推进水产品“一品一码”追溯体系建设,推动夏商集团落实水产品质量安全的追溯工作。目前,夏商水产品交易中心基本完成“一进口”、“一出口”的标准化建设,扩建了检测实验室,启动“一品一码”的信息化管理系统建设,逐步推进产地准出和市场准入系统的衔接。

下一步,厦门还将以此次“一品一码”宁德大黄鱼的人驻为契机,以点带面,推动夏商水产品交易中心其他产品品种“一品一码”的追溯管理工作,实现批发市场水产品从产地准出到市场准入的管理,确保百姓舌尖上的安全。

S8914061



扫二维码就可查宁德大黄鱼的“身份”。P189137199

“两岸臻茗”两款新茶上市

晨报讯(记者 谢祯)以匠心致初心,只为有灵魂的茶叶。9月12日,在中茶厦门公司多功能厅举行了两岸臻茗获奖茶系列品鉴会海堤专场,两岸臻茗也同期正式上市。

当天下午举行的品鉴会上,中茶海堤经销商、资深茶友、厦门晚报读者近百人品鉴了两岸臻茗获奖茶系列。由厦门晚报社与中茶厦门公司联合推出的两岸臻茗,首推浓香铁观音和大红袍两个系列。其中,浓香铁观音限量发行2400盒,大红袍限量发行1600盒。

资深茶友林女士是安溪人,她说:“从娘胎开始喝铁观音,两岸臻茗浓香铁观音是喝过的茶中最有

灵魂的,真的是好喝又不贵。”

据悉,当天也是这两款新品上市的日子。在备受业界瞩目之下,两岸臻茗经过半年多的准备,近日在中茶海堤门店正式上架。此外,在厦门晚报放心购平台和位于厦门北站的福建茶叶品牌定制中心,市民都可以购买到两岸臻茗。这两款新品一推出,已经有近半数茶叶被抢购了。

作为市场的小众茶,两岸臻茗璀璨夺目,每一盒茶都拥有该茶最高品质的“身份”鉴定卡,不以外界标榜的“高端”山场茶为定义。陈志雄介绍说,两岸臻茗原料选自两岸斗茶王争霸赛年度评选出的获奖茶叶。

而两岸臻茗的推出除了为消费者增加选择的余地,还将给买茶人提供了一个参照标准。中茶厦门公司负责人、副总经理陈志雄认为,为了让更多人可以品鉴到好茶,特别是那些厦门以外、很难来厦门参加两岸斗茶的朋友,两岸臻茗的推出打通了品茶和销售渠道。同时,由权威专家评出来的这些原料不仅数量有限,还以一个非常“接地气”的价格面市。“我们也是铁观音、大红袍的原料采购商。这么好的原料再经过精致加工后的成品,像50克的大红袍只卖1000元。和很多动辄50克上万元的产品相比,两岸臻茗真的是金质奖茶叶,卖的可是白菜价。”

“蓝光之父”在厦讲LiFi的未来

2014年诺贝尔物理奖获得者中村修二被誉为“21世纪的爱迪生”



2018年第七届国际新材料大会开幕现场。

晨报讯(记者 蔡柳柳 通讯员 薛岚)一位诺贝尔奖获得者,四位海外院士,两位国内院士……全球近30个国家和地区的大约500位专家、学者和企业代表与会。显然,这是一份沉甸甸的与会嘉宾名单。

昨日上午,2018年第七届国际新材料大会在厦门开幕。作为第二十届中国国际投资贸易洽谈会、第五届人才项目资本合作展的场外活动之一,本次大会受到了国内外社会各界的普遍关注。大会围绕新材料前沿动态、先进结构材料、功能材料、下一代信息材料、智能电子材料与集成电路、新型纳米材料、能源和环境材料、新材料基础科学、新材料的加工和制造等诸多热点问题,展开了深入研讨与交流。

与会嘉宾中最受关注的当属2014年诺贝尔物理奖获得者、日裔美籍电子工程学家中村修二。他因发明高效蓝色发光

二极管,被称为“蓝光之父”。会上,他分享了自己研发高效蓝色发光二极管(LED)的技术历程,以及接下来固态照明技术的关键发展趋势,他也因此被誉为“21世纪的爱迪生”。

中村修二表示,蓝光、绿光、红光LED的发展是一个大的趋势,而传统的LED产业的发展有很多光污染,未来,应更注重解决污染问题,才能使得LED产业成为一个更好的产业。

中村修二在演讲中认为,“未来,用蓝光雷达二极管替代所有的红外线二极管进行通讯,有很大的发展机会,又叫可见光无线通讯(LiFi)。”WiFi是微波无线通讯,而蓝光激光的频率更高,带宽可以更宽。这项技术可通过LED的照明设备实现,但目前的研发生产费用还很高,并未得到广泛应用。不过,不少智能手机公司都在关注着这项技术的发展。 S8914047

厦门市海洋与渔业局
研究中心厦门市海洋与渔业局
“蓝海潮”

鱼肚,不是鱼的肚子

鱼肚又叫鱼胶、白鳔、花胶、鱼鳔。鱼肚有黄鱼肚、回鱼肚、鳗鱼肚等,主要产于我国沿海及南洋群岛等地。是鱼的鳔,经剖制晒干而成,属四大海味之一,近代被列入“八珍”之一。鱼肚也是入菜的经典食料。

鱼肚产于我国沿海,以广东的“广肚”为最佳。福建的“毛鱼肚”较次于“广肚”,但也是佳品。鱼肚的品质鉴别比较简单,除了掌握各种鱼肚的特点之外,一

般张大体厚、色泽明亮者为上品;张小质薄、色泽灰暗者为次品;色泽发黑者已变质,不可食用。

鱼肚营养价值很高,含有丰富的蛋白质和脂肪,主要营养成分是黏性胶体高级蛋白和多糖物质。据测定每百克干鱼肚含蛋白质84.4克,脂肪0.2克,钙50毫克,磷29毫克,铁2.6毫克。

问题:公认的四大海味是哪四种?

竞答须知:扫码关注“蓝海



潮”或“厦门南方海洋研究中心”微信公众号,以了解更详细的内容(每周五18:30发布)。参加本期活动的市民将有机会免费参观厦门海底世界,具体规则归市海洋与渔业局解释。

S8914043