

·媒体瞰丰县·

走进丰县首羡镇，连片的洋葱田泛起翠绿色的波浪。种植大户刘红旗在为洋葱浇水的同时检查着即将采收的洋葱长势。

今年是他转型洋葱种植的第三年，也是他深耕洋葱产业的第十六个年头。“今年是个暖冬，加上技术到位，亩产预计能到16000斤，产量相比往年有提高，收益也是比较可观的！”望着长势喜人的洋葱田，这位皮肤黝黑的庄稼汉脸上露出笑容。

刘红旗是当地知名的“洋葱专家”。2010年起，他从事洋葱收购、储藏生意，足迹遍布山东、河南、甘肃等主产区。“以前天天和农户打交道，最清楚洋葱的痛点。”他回忆道，传统种植模式劳动强度大、抗风险能力弱，市场价格波动常让农户陷入被动。

近年来，丰县推进土地流转规模化经营，刘红旗抓住机遇分别在常店镇和首羡镇承包土地共350亩，开启从“中间商”到

味道辛辣日子甜

首羡镇：富民增收“葱”满希望

“种植户”的转型。依托十多年积累的市场经验和人脉资源，刘红旗建立起“种植+仓储+销售”的全产业链模式，带动周边农民加入合作社，共同致富。

“科技种田，不仅提高了效率，更保证了品质，让我们这些‘庄稼人’有了更多底气。”在刘红旗的种植基地，科技元素随处可见。整齐划一的起垄覆膜在阳光下泛着银光，滴灌管网如毛细血管般深入土壤，植保机、无人机在田埂旁随时待命。

“我们采用起垄、覆膜、铺管、打药‘四合一’种植法，效率比人工提升好几倍。”他指着今年在山东采购的起垄、覆膜、铺

管、打药一体化机械介绍道。

在技术应用上，刘红旗充分学习外地的优秀种植经验：育苗期使用无人机精准施药，节省药剂；生长期启用植保机，两人三天即可完成350亩作业；通过智能滴灌控制水量，将灌溉用水量降低50%。“以前雇30人都忙不过来，现在核心团队就2个人。”技术员小李展示手机上的智慧农业App，土壤湿度、病虫害预警等数据实时更新。

品种选择同样体现专业眼光。刘红旗种植的国外“珍珠”品种具有抗病性强、个头均匀、耐储运等特点，市场收购价每斤高

出0.1元。“这种黄皮洋葱挖出来锃亮，表面几乎没有泥土，在地头就能卖上好价钱！”刘红旗得意地说。通过引进优良品种，他的洋葱不仅产量提升，品质也大大提高，深受市场欢迎。

农业扶持政策也为刘红旗的现代化种植之路提供了坚实保障。近年来，丰县积极推动农业现代化，出台了一系列鼓励措施，包括提供农业技术培训、资金支持以及税收减免等，为像刘红旗这样的新型农业经营主体创造了良好的发展环境。

“政府免费提供地膜，每亩节省成本好几十元，让我们这些种植户更有底气。”刘

红旗感慨道，加上农机补贴，总成本降低数万元。明年他计划在政府政策的支持下，进一步扩大种植规模，提升种植效益。

作为丰县传统的农业大镇，首羡镇也是丰县主要的洋葱种植区，今年全镇洋葱种植面积达2.5万亩。此外，首羡镇政府还积极发挥主导作用，与外地客商联系，拓宽销售渠道，将洋葱销往全国各地，甚至出口到国外。

首羡镇相关负责人表示，下一步计划由乡镇政府牵头做好洋葱深加工产业，进一步提高洋葱的附加值，帮助农民实现持续增收。通过引进先进的洋葱加工技术和设备，将洋葱加工成各种附加值更高的产品，如洋葱酥、洋葱酱等，以满足市场的多样化需求。同时，首羡镇政府还将加大对洋葱产业的扶持力度，提供技术培训、资金支持等方面的支持，帮助农民提高种植技术和管理水平，降低生产成本，提高市场竞争力。

来源：徐州日报



消费新“丰”向

90后犟小伙面包房里演绎精彩人生

本报讯(融媒体记者 杨进博 黄浩)在不同短视频平台，账号“阿星有面包”以充满生命力的短视频，吸引了众多网友的关注。视频的主角，是自称90后“犟驴”的优尚西点烘焙面包店主理人阿星，他不顾父母反对回到家乡丰县创业，通过工作Vlog展示对烘焙行业的执着与热爱，在小小的面包房里，演绎着创新与坚守的消费新故事。

走进阿星的面包店，麦香与烘焙的焦香扑面而来。阿星端出一盘新出炉的碱水辣条，将其摆上架。满满的特色烧烤均匀覆盖在面包条表面，混合着孜然的香味，十分诱人。

“这是我们店的爆款！”阿星笑着介绍，“面团经过柔和发酵，再加上家乡烧烤风味的调料，深受年轻人喜爱。不少在外的游子都让我给他们寄去，说能吃出家乡味。”

阿星对烘焙的热爱，体现在每一个创新的想法中。曾经辗转外地打工的他，因对烘焙的热爱踏上回乡开店的创业之路。在他眼中，烘焙不仅是门手艺，更是创意的载体。他说：“美食背后是一个人与人的故事和对家乡的热爱，我想把家乡味道融入到烘焙产品的研发中，让外地人透过食物了解到我们本地的特色‘丰’味，让本地人吃出家的味道。”

阿星的短视频记录着面包店的日常，却不仅仅是为了宣传产品。“拍视频，是想和社会建立一种链接。”阿星说，他希望通过镜头，传递自己对县城和生活的热爱，给大家带来正能量，让更多人看到家乡的美食，感受县城的发展变化。

在流量至上的时代，阿星却有着清醒的认知。在他看来，流量能红极一时，却不能长久。阿星反复强调：“不能为了商业而商业，线上平台不是主要销售渠道，实体店的真诚服务和高品质的产品才是根基。”他曾跨越千里，亲自为其他城市的粉丝和客户送去面包，只为让顾客感受到面对面交流的真诚，体会到食物背后的人情味。

在瞬息万变的消费市场中，阿星也会敏锐地观察行业风向。随着人们生活水平提升，对饮食安全、健康和身材管理越发关注，健康食品成为消费趋势。这与阿星坚持用好食材、制作高品质食品的理念不谋而合。

近期，他推出少糖0添加的五谷代餐大满贯面包，以粗粮为面团，加入陈皮、芝麻、蔓越莓等原料，搭配高品质淡奶酪，完美契合当代人的健康需求。

阿星拿起试吃样品，“我自己先试吃了半个月，还不断收集顾客反馈，就是想把最好的产品端上大家的餐桌。”

·AI消费新观察·

在算法追逐流量的时代，“阿星们”正在用面团揉出消费新叙事。“不要瞬间膨胀的‘泡打粉’，只要时间赋予的真实口碑。县城面包房的突围密码不仅是烧烤料与碱水色的味觉碰撞，更在于将地方记忆转化为可咀嚼的情感符号。当健康代餐面包成为人们的自律图腾，当跨越千里送重构成了“人货场”的交互逻辑，这场消费革命正从流量深水区浮出水面——商业的本质回归到用好产品讲好人的故事，用温度对抗数字时代的原子化生存。烘焙坊的麦香里，藏着县城经济最真实的酵母。



乡村振兴好声音

科技赋能生态养殖 乡村振兴“羊”帆起航

本报讯(融媒体记者 刘相冉 马强)在顺河镇边庙村，丰县金环家庭农场历经十一年的积累与发展，通过科学养殖、精细管理和精准销售，实现了年出栏400余头羊的亮眼成绩，走出了一条绿色高效、降本增收的特色发展之路。

一次偶然的机会，村民刘国强夫妇敏锐地捕捉到养羊产业的潜力，毅然投身养羊事业，这一做便是11年。起初，他们从50余头羊起步，凭借不懈的努力和对技术的钻研，引入品种杂交技术，成功提升了羊群的繁殖率。如今，他们的羊群规模已稳定在600余头，年出栏量达到400余头。这一创新技术显著增加了养

殖收益，为市场提供了更优质、更丰富的羊肉产品，成为当地乡村振兴道路上的生动实践。

在养殖管理方面，刘国强夫妇精心探索出了一套“每日两餐定时投喂+动态健康监测”的科学模式，精准把控饲料投放时间与数量，促进了羊群健康生长。此外，夫妇俩每日都会仔细巡查羊群状态，严格执行“早发现、早隔离、早治疗”的防疫措施，最大程度确保羊群的整体健康，为养殖效益稳步提升筑牢了根基。

为有效降低饲养成本，农场创新性地开展“种养一体化”循环模式，通过自主调配营养均衡的饲料配方，实现了种植与养殖的有机结合，不仅

显著降低了饲养成本，还通过科学配比膳食纤维与蛋白质，使羊肉质地更加鲜嫩紧实。这种循环模式充分利用了种植业产生的秸秆等副产品作为饲料，同时将养殖产生的废弃物作为肥料回归农田，实现了资源的高效循环利用。

记者手札：

金环家庭农场作为乡村振兴的生动实践，通过技术、管理和模式的三重创新，不仅实现了自身健康发展，更为传统养殖业转型升级提供了可复制的经验。这种“科技+生态+市场”的融合探索，为乡村产业振兴注入强劲动能。

新型养殖育出“金翅膀”

顺河镇肉鸭产业“振翅高飞”

本报讯(融媒体记者 刘相冉 刘亚翔)“鸭子出栏喽！”在顺河镇张村口的现代化肉鸭养殖基地，出栏现场一片热火朝天。工人们手法娴熟地将肥美的肉鸭捆扎、装箱，不一会儿，数千只鸭子被陆续装运上车，驶向佳合鸭业。

近年来，张村口通过创新合作模式、科学养鸭方式，不仅让环境焕然一新，更让村集体和村民的钱包鼓了起来。

走进现代化养殖厂房，“环保养鸭”黑科技惊艳亮相。鸭舍“改头换面”，水鸭变旱鸭，住上“小洋楼”。粪便分离至下层，自动清粪机24小时“上岗”，随时将粪便铲走，化污为宝，生成清洁沼气、优质有机肥，为绿色农田“加油”。

鸭舍内空气清新，鸭子们在舒适空间自在嬉戏，疾病风险大幅降低。丰县佳合鸭业化身“贴身导师”，从鸭苗“选

秀”到饲料“配餐”，从疫病“坐诊”到成品“兜底”，全方位技术护航，稳定收购，让养殖户吃下“定心丸”。

如今，不单是张村口，周边数个村庄也陆续加入到科技养鸭的行列中，随着一批批鸭子顺利出栏，顺河镇肉鸭养殖产业升级成效显著。村集体增收、村民致富，绿色环保的养殖模式成为联农带农、加快乡村振兴的新引擎。

从庭院“小美”到产业兴旺

凤城街道黄堤口村实现美丽蜕变

本报讯(融媒体记者 吴尘 薛清志)暮春时节，春暖花开，草木葱茏。走进凤城街道黄堤口村，村头巷尾干净整洁，房前屋后整齐有序，一派清新宜人的乡村风貌映入眼帘。连日来，黄堤口村村两委从细节入手，深入推进人居环境整治行动，进一步美化乡村环境，让乡村焕发出新的生机与活力。

一户一风景，一院一画卷。走进村民黄明奎的小院，首先映入眼帘的是一方菜园。黄明奎正在施肥，他笑着说：“现在俺村的环境越来越好，我也想把自家院子收拾得整洁美观。看着干净又漂亮，心情也舒畅。”

近年来，黄堤口村以环境

整治提升为抓手，以公共服务和基础设施配套建设为支撑，推动从“一处美”向“处处美”转变，以“小家美”带动“全村美”，切实解决了农村人居环境脏乱差的问题。

在黄堤口村的观背青鳉养殖基地，养殖户张晴晴正在鱼塘边忙碌地挑选观背青鳉。她将这些精心挑选的鱼儿打包后，通过电商平台发往全国各地。据张晴晴介绍，如今基地的订单络绎不绝，每天能接到300多单。

电商不仅拓宽了销售渠道，还带动了周边村民家门口就业。鱼池中，“星光”“白金”“三色锦”……色彩斑斓的观背青鳉在水中欢快地翻腾跳跃，形成一片片绚丽的色

彩。这里是一个集种苗繁育、成鱼养殖和销售为一体的综合性产业中心，形成了完整的产业链。

在黄堤口村一隅，曾经的废弃坑塘如今已成为一道亮丽的风景线。暮春时节，这里郁郁葱葱的树木环绕四周，勾勒出一幅迷人的乡村画卷。

黄堤口村因地制宜，在充分保留坑塘原有地貌、水系等自然风貌的基础上，通过实施水系连通、微地形处理、艺术景观植入等措施，让这片废弃坑塘成功转型，变身兼具生态功能与景观价值的“生态公园”。这一举措不仅提升了村庄的生态环境，还为群众休闲娱乐增添了一个好去处。

生活帮

ShengHuoBang

全面禁用！事关纯牛奶

近日，国家卫生健康委员会、市场监督管理总局联合发布《食品安全国家标准灭菌乳》第1号修改单(以下简称“1号修改单”)，其中明确了9月16日起，生产灭菌乳只能以生乳为原料，不再允许使用复原乳。

灭菌乳只能以生乳为原料复原乳被禁用

一直以来，我国乳制品市场都以液态奶为主，其中纯牛奶主要包括巴氏杀菌乳(俗称鲜奶)和灭菌乳。灭菌乳俗称常温纯牛奶，是以生牛(羊)乳为原料，经过超高温瞬时灭菌或保持灭菌等工艺制成的液态乳制品，最大特点是保质期可达6个月以上。自2010年12月1日起实施的《食品安全国家标准灭菌乳》(GB 25190—2010)规定，允许在灭菌乳生产中使用复原乳。

1号修改单亮点：

1号修改单由中国农业科学院北京畜牧兽医研究所乳业创新团队起草。该团队相关负责人介绍，此次修订不涉及灭菌乳安全指标，主要变化是明确了灭菌乳只能以生乳为原料，不再允许使用复原乳(复原乳又称“还原乳”或“还原奶”，是指将干燥的乳制品与水按比例混匀后获得的乳液，即用奶粉加水复原而成的牛奶)；使用复原乳生产的乳制品不得标注“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”，而是将作为调制乳管理。

事实上，乳业的相关政策标准频频提及鼓励企业采用生鲜乳生产液态奶。国务院于2005年发布的《关于复原乳标识标注有关问题的通知》提出巴氏杀菌乳中不允许添加复原乳，鼓励使用生鲜乳。2024年2月发布的中央一号文件提出，完善液态奶标准，规范复原乳标识，促进鲜奶消费。

来源：央视新闻 中国消费者报

新增29种本科专业！

教育部22日发布2024年度普通高等学校本科专业备案和审批结果，全国高校共新增专业点1839个，调整学位授予门类或修业年限专业点157个，停招专业点2220个，撤销专业点1428个，专业调整优化力度进一步加大。

教育部同步更新发布《普通高等学校本科专业目录(2025年)》，增列29种新专业，纳入2025年高考招生。新目录包含93个专业类、845个专业，进一步强化专业设置对国家战略急需和高质量发展的快速响应。

此次增设的29种新专业，充分体现国家战略、市场需求和科技发展牵引：

在服务国家战略方面，增设了区域国别学、碳中和科学与工程、海洋科学与技术、健康与医疗保障等专业。

面向科技发展前沿，增设了智能分子工程、医疗器械与装备工程、时空信息工程等专业。

主动适应市场需求，增设了国际邮轮管理、航空运动等专业。

聚焦人工智能赋能经济社会发展，增设人工智能教育、智能视听工程、数字戏剧等专业。

为更快响应国家战略，教育部首次建立了战略急需专业超常设置机制，对于中央最新部署、高度关注的战略领域，开辟相关专业设置即时响应“绿色通道”。瞄准低空经济快速发展需要，突破集中申报限制，指导北京航空航天大学等6所高校增设低空技术与工程专业。

目前，全国普通高校本科专业布点共有6.28万个。教育部将进一步强化专业设置与就业工作的联动，指导高校持续调整优化存量专业，加强各领域人才需求预测分析，不断增强高等教育与经济社会发展的契合度。

来源：交汇点新闻