

奋进新征程 建功新时代 乡村振兴

荔湾区派驻梅县区工作组举办消费帮扶活动

帮扶产品走进荔湾区政府大院

“我要一瓶娘酒，一袋盐焗鸡。”4月18日中午，在广州荔湾区政府上班的张先生到饭堂吃午饭时，在旁边的“消费帮扶——荔湾区对口帮扶梅县区农特产品宣传推介展”上买了几样梅县特色产品，“这些都是绿色健康的好产品，这样的活动能让我们直接买到这些好产品，非常好。”

新快报记者实地了解到，这次“消费帮扶——荔湾区对口帮扶梅县区农特产品宣传推介展”由荔湾区农业农村局、荔湾区派驻梅县区驻镇帮镇扶村工作组共同组织，4月18日和19日在荔湾区政府大院连办两天，宣传推广梅县区乃至梅州市特色优质农产品。

■采访:新快报记者 方轶
■图片:新快报记者 龚吉林



■政府工作人员午休时在推介会上了解梅县特色产品。



■农特产品宣传推介展现场。



■荔湾区驻梅县区工作组和工作队来到推介会现场，介绍自家特色产品。

既有梅县特产，也有周边市县特产

18日上午，荔湾区驻梅县区工作组组长和帮扶五镇的工作队队长都来到推介会，现场介绍自家特色产品。盐焗鸡、水煮花生、丝苗米等特色产品还可以现场“试吃”，中午时分吸引了大批工作人员品尝。

在荔湾区派驻梅县区驻镇帮镇扶村工作组组长杨海伟看来，推介会是消费帮扶的一个有效载体，“希望通过这个活动，首先让我们荔湾区的干部职工了解、熟悉梅县的优质农产品，再通过他们起到更大的宣传推广作用。”他表示，下一步，希望通过后方的东西部协作消费平台和两个乡村振兴馆，通过多种形式将我们梅县的农产品推广到机关单位、社区、各类农产品市场和商场等场所，建立广泛的销售渠道和网络，从而进一步推动梅县优质农产品“出山入湾”。

客家腌面、晒面、盐焗鸡、牛肉干、梅干菜……当天展销推介的产品主要来自梅县区，也有来自周边梅江区、兴宁市、蕉岭县等地的特色农产品。工作组表示，梅州山清水秀，优质的农产品非常多，这次通过引荐，也带来了周边地区的

优质产品，既能拓宽它们的消费渠道，也能让荔湾干部职工享受到更多梅州优质特色农产品。

消费帮扶要“输血”更要“造血”

消费帮扶是巩固拓展脱贫攻坚成果、促进乡村全面振兴的重要举措，既能发挥“输血”效用，更要打造“造血”功能。新快报记者了解到，这次推介会上，梅县区的特色农产品都来自荔湾区派驻梅县区工作组和工作队帮扶的企业。

杨海伟也是丙村镇工作队队长，他向新快报记者介绍，盐焗鸡是梅州市客迁食品有限公司的产品，该企业就在丙村镇，工作队对它的发展给予了从科技、物流、冷链到包装等方面的全方位帮扶，目前企业正在拓展业务，涉足当下热门的预制菜行业。

“我们这次带来了南口镇特色的晒面、野生蜂蜜、麓湖山矿泉水、南口贝贝南瓜、南源世第香米等优质产品。”南口镇工作队队长李宝山边说边拿起一个小小的南瓜，“这是我们南口镇基地种植的贝贝南瓜，在梅县已经小有名气，我们准备扩大种植规模，打造‘南口贝贝南瓜’

品牌。”

在一方展台上，盒装的、袋装的牛肉干占据了主要位置。白渡镇工作队队长于建军介绍，牛肉干是白渡镇的特色产品，白渡牛肉干制作工艺被列入梅州市“非遗”名录，产品畅销大湾区以及东南亚。在白渡镇生产牛肉干的作坊不少，比较大的就是生利德盛，目前是第五代传人。工作队希望以他家为龙头，通过与第三方合作，将白渡镇牛肉干发展成产业，做大做强。

松源镇工作队队长康亮介绍，松源土地资源丰富，丝苗米、烟叶和柚子是三大农产品，这次推介会上，带来了今年春季的丝苗米。他还重点介绍了当地青年刘伟峰创业打造的一款盐焗鸡，也是工作队将要重点帮扶的产业之一。“这个年轻人做事踏实，目前他准备租用原村委的两层楼，一楼做厂房，二楼做网销平台，我们工作队和镇村都全力支持他，计划打造一个盐焗鸡品牌。”他笑着说。

畚江镇工作队队长朱北辰重点介绍了畚江丝苗米和畚江米酒，“由政府牵头，将畚江镇十几家种植企业联合起来组成了畚江产业联盟，还打造了网上销

售平台，统一销售畚江镇特色农产品，畚江丝苗米就是复耕复种的产品。”他介绍，畚江镇原名畚坑，是客家娘酒的发源地，因此畚坑米酒是具有畚坑特色的客家娘酒。

加强两区联系对接，强化产业引领

杨海伟表示，荔湾区对梅县区的帮扶，消费帮扶是主要内容之一，作为搭建两区桥梁的工作组，联合五个工作队，一直都在努力推动实现“梅县所需，荔湾所能”的全方位帮扶，希望通过以党建引领，以两区各部委办局的对接，实现各个街道、各企事业单位、企业和经济联合社的全方位对接，发挥最大的组团帮扶效果。

他强调，在扎实做好梅县区防返贫等工作的基础上，要加强产业引领，更加稳定持久地推动梅县区的乡村振兴。“目前我们荔湾帮扶梅县的5个镇，每个镇都有两个到四个非常有代表性的农业项目，我们希望通过后方支持，把这些项目变产业，通过产业带动就业，通过消费带动产业，推动梅县区产业发展，让梅县群众稳定地增收致富。”

民生

肠道微生物会影响大脑？珠江科学大讲堂开讲

4月16日，由广州市科技局主办、广东科学中心与羊城晚报社联合承办的第108期珠江科学大讲堂在广东科学中心学术交流中心举行。华南理工大学食品科学与工程学院教授、食品加工与安全研究所所长、博士李汴生做客大讲堂，带来了《益生菌与人体健康》健康科普讲座。

讲座以益生菌与人体健康为切入点，与公众共同了解什么是益生菌，并科普相关知识，提高公众对益生菌的认知。华南师范大学附属荔湾小学组织学生走出校园，通过参加讲座及参观广东科学中心，以探究式的学习模式，让学生通过亲身体验来感受科技的神奇，探索各种科学领域的奥秘，发展学生的科学思维。

■新快报记者 陈慕媛

益生菌随处可见

李汴生首先介绍说，从“益生菌”这一名称就可以看出，指的是那些对人体有益的微生物。益生菌是活的微生物，当摄入足够数量时，它对宿主起有益健康的作用。随着社会的发展，人们对健康问题越发关注，因此，益生菌、肠道菌群已经成为中国健康领域的研究热点。

在人们的日常生活中，随处可见益生菌的“身影”。最为常见的就是酸奶。在牛奶中加入益生菌，经过一定的时间就可以形成酸奶。酸奶的好处在于可以存放的时间比较长，内含的大量乳酸菌可以竞争性地抑制其他有害的微生物，从而保证酸奶不容易腐败。“科学家们发现，如果酸奶进入人体后，同样可以起到抑制有害微生物的作用，对我们的身体有好处。”李汴生说。

李汴生还介绍了人类发现、研究

微生物的历史。1667年，列文·虎克首次使用显微镜发现了微生物的存在。100多年后，路易斯·巴斯德开创了微生物生理学，奠定了现代微生物学的基础，并且发现了通过加热可以杀死微生物，并因此而创建了巴氏杀菌法。“人类是无法和微生物分离的，我们身体的任何一个部位都能找到微生物，而且有些地方微生物的积存特别多。”他提到，例如在人体内部，肠胃、女性生殖器官中微生物的量非常大。而且，这些微生物的存在，对人体的健康作用非常之大。

不要把益生菌当成药

李汴生强调，如果肠道中存在着有害的微生物，那么就会产生有害的代谢物质，这些有害物质会严重影响人的健康甚至可以从一个人的脸色上看起来。因此肠道内微生物非常

重要，有科学家专门研究肠道微生物。目前发现，肠道中的微生物种类可能有数万种之多，其中既有有益的也有有害的，也有中性的。

随着人的成长，从婴儿期、幼儿期、成年期，再到衰老期，科学家们发现有一种叫作双歧杆菌的益生菌会出现明显的减少，而通过补充双歧杆菌，则可以起到一定的延缓衰老的作用。有趣的是，科学家们还发现，肠道微生物还会影响大脑，并将其称为“脑肠轴”。

李汴生最后总结说，人体摄入的益生菌是会影响肠道里面的微生物，益生菌只是一个健康的因素并不是万能的药，千万不要把它当成药，它只是人体健康的因素之一，还需要我们有一个很健康的饮食习惯、规律的生活作息，才能让我们人体处于一个健康的状态。