

从抽芽结穗到摆上餐桌,我们的粮食要经过多个环节。节粮,要从一粒米、一口饭、一次用餐的小事做起。不过,相比“舌尖上的浪费”,粮食上餐桌前从生产到加工过程中的无形损失鲜为人知,但同样触目惊心——全链条节粮减损迫在眉睫。粮食损失和浪费是多方面原因造成的,需要全社会从技术、制度、意识等方面做出努力,让节约粮食的传统美德根植于每个人心中。

聚焦餐桌消费“前端生态”

全媒体记者 罗少坤

一份来自国家粮食和物资储备局的数据显示,我国粮食在储藏、运输和加工环节,每年损失量达700亿斤。本月,国家粮食和物资储备局发布的《关于创新举措加大力度进一步做好节粮减损工作的通知》指出,当前,粮食产后收购、储存、运输、加工、消费等环节损失浪费问题仍然存在,个别环节较为突出。

上餐桌前粮食损失知多少

在9月中下旬的连续阴雨天气中,种粮大户施爱国从天气预报里等到了晴天,提前联系了收割机和工人,开始抢收稻子。

9月24日上午,桐城市城区东郊南口村,稻田一望无际,金黄的稻穗在阳光下显得愈发饱满成熟。在南口村,施爱国承包有800亩稻田。

在一块稻田里,两台收割机一远一近正在作业,一趟一趟将稻子卸到路边的卡车上。一辆卡车装满开走,施爱国又开着一辆卡车来了。

泥泞的稻田里,两名女工穿着靴子、戴着草帽,用小镰刀一把一把割下边角处稻子。为了颗粒归仓,施爱国另外请工,不让一点稻子糟蹋在田里。据他估计,如果不请工补割,每亩田要损失二三十斤稻子。

施爱国坦言,在收割的这片稻田种的是“野香优油丝”,是优质品种,一斤稻子能卖3元,请工还是划得来的。然而,常规品种一斤也就卖1.2元,算账,许多种粮户也就不会请工补割,就摆在田里,造成了粮食损失。

田里收回的稻子,不及时晾晒或烘干就会霉烂,“鸡鸭都不吃”。几年前,施爱国自己建了一个烘干车间,还建了一个小型加工车间,实现了种植、烘干、加工一体化。不过,相当一部分稻子还是要卖到加工企业。

近年,我市农村地区不少种粮户建起了自己的烘干车间,市粮食和物资储备局在全市各地新建了24个粮食产后服务中心,帮助种粮户解决供粮等粮食产后难题。

但是,储藏仓库、加工车间因投资较大,种粮户建得少,许多种粮户的稻子最终还是就近销往大型粮食加工企业。种粮户储藏、运输条件不一,在这一过程中,粮食损



颗粒归仓,请工补割,不让一点稻子糟蹋在田里。全媒体记者 罗少坤 摄

失也不可避免。

9月24日下午,在桐城经济技术开发区,一家大型粮食加工企业已进入秋粮收购时节。在稻米加工中心,两条加工线正在全力生产、全力“清仓”。

“去年收购了7000吨‘订单水稻’,今年要收19000吨。”公司副总经理王健说,“这次雨前已经收了一些,今天估计要收三四百吨。”

王健告诉记者,一些种粮户受设施、人员条件限制,粮食储藏可能无法做到入库清杂、及时通风、及时查粮,一旦稻子出现发热、生虫现象,一经扩散,粮食损失往往会加大。

本月,国家粮食和物资储备局发布的《关于创新举措加大力度进一步做好节粮减损工作的通知》指出,当前,粮食产后收购、储存、运输、加工、消费等环节损失浪费问题仍然存在,个别环节较为突出。

市场催生大米过度加工

一份来自国家粮食和物资储备局的数据显示,我国粮食在储藏、运输和加工环节,每年损失量达700亿斤。

如王健所说,一般的收割机在

收割时,一亩损失30斤稻子根本看不出来。而在加工环节,小型加工厂设备条件有限,磨谷机、磨米机使得稻米破碎率增加,加工工艺落后也会产生粮食损失。

另一方面,受终端消费市场影响,一些大米加工企业存在过度加工现象。原国家农业部曾经发布的一则通知显示,因过度加工,我国每年损失粮食150亿斤以上。

记者近日在市场调查发现,经过精细加工而更加洁白晶莹的大米更受消费者青睐,“颜值”成了消费者挑选大米的一项参考指标,也就催生了大米过度加工。

在望江经济开发区,一家大型粮食加工企业副总经理洪向峰告诉记者,一般在稻谷加工过程中,去壳损失20%,去皮损失8%至10%,去碎米加抛光损失10%至12%,色选损失1%至2%,最后出来的整精米率达到了58%就是比较好的了。

“市面上过度加工的米,整精米率在50%左右,原粮差的稻子,经过加工,整精米率在45%左右。”洪向峰说。

过度加工产生的碎米、抛光粉等无法作为大米上市销售,只能用作饲料、工业原料等。从稻谷加工全产业链来说,过度加工对企业不造成损失,对粮食却产生浪费。

洪向峰告诉记者,从营养角度来说,去壳后的糙米面上一层米皮富含维生素,米皮上的米胚芽是大米中的营养精华。经过打磨抛光,那些好看的大米主要成分是米淀粉,营养价值不高,但是糙米又不好吃,无法入口。因此,对大米进行适度加工,充分保留营养成分,让大米既好看又好吃,才应当是加工企业的追求。

市粮食和物资储备局相关科室负责人蔡映庭说,他们一直提倡企业适度加工,要求粮食加工企业合理确定加工精度,严格限制过度加工,不断提高成品粮转化率,提高原粮综合利用率,杜绝浪费,以减少口粮资源的损失。

蔡映庭说,到2019年底,我市有粮油加工企业149家,其中大米加工企业88家。整体来看,我市大米初加工能力是过剩的,而深加工企业少之又少。通过深加工,增加大米附加产品,也是一种粮食节约。

全链条节粮减损迫在眉睫

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”

相比“舌尖上的浪费”,粮食上餐桌前从生产到加工过程中

的无形损失鲜为人知,但同样触目惊心——全链条节粮减损迫在眉睫。

就粮食生产环节节粮减损,市农技推广中心总农艺师陈再高建议,要做到适时播种、精良播种,做好苗床管理,减少种子上的浪费。目前农田机械化程度高,但农机质量良莠不齐,收割时应选择粮食损失率小的收割机,尽量到边到拐,适当采用人工收割及脱粒。稻子达到黄熟即可收割,不要等到过度黄熟,避免落粒。

“为减少各个环节损失,推动粮食生产一二三产业融合是最好的。这样能够使粮食生产按照一定规范标准进行,能够让稻谷及时烘干、及时加工或储藏,避免小农户烘干不及时、储藏不方便造成粮食损失。”陈再高说。

《关于创新举措加大力度进一步做好节粮减损工作的通知》从加强立法修规、服务体系建设和技术成果应用、弘扬节俭美德等方面,对节粮减损提出要求。

作为市、迎江区两级人大代表,农产品生产加工企业负责人吴昆建议,可通过制定相关法规,扼制铺张浪费行为。在粮食生产加工和运输存储环节,要求企业从自身做起,提高生产加工设备精细度,并加强保护措施,减少折损。在市场消费环节,针对婚宴、商务宴请等浪费比较突出的消费领域,要求经营者承担对浪费行为进行劝导、制止的义务。

当节约粮食成为市民的一种自觉行动,成为社会的一种盛行风气,节约的成果才会真正显现。此前,市粮食和物资储备局曾向全市发出倡议,呼吁“厉行节约、反对浪费”。全市的粮食系统干部职工在各个场所用餐中,带头节约不浪费,用实际行动影响和带动身边每一个人加入到爱粮节粮行动中来,引领崇尚节俭的良好社会风尚。

“节约粮食不仅是尊重他人劳动的表现,也是我们精神文明的体现。”市第十四中学办公室主任汪加龙说,学校将劳动教育与勤俭节约教育结合起来,并向全体师生发出“光盘行动”倡议书,让节约粮食的传统美德根植于师生心中。

点 击 DIANJI

我市四项举措保障特种设备安全

我市四项举措保障“两节”期间特种设备安全。开展安全监督检查。对商场、酒店、液化气充装站等人员密集区的特种设备开展严查,重点检查特种设备使用单位安全管理情况和设备运转状况。截至目前,出动执法人员56人次,检查单位180家,下达特种设备安全监察指令书5份。举办应急救援演练。在中石化安庆分公司举行液化石油气泄露突发事件应急救援演练,以实战形式模拟特种设备突发事件,有效检验危化品相关特种设备企业和市场监管部门联动机制,增强特种设备应急救援的实战能力。落实企业主体责任。完善“企业查隐患、执法促整改”工作机制,制定特种设备安全检查方案,要求企业对照《特种设备安全法》以及相关法律法规,通过管理技术人员普查、发动企业职工参与、邀请专业机构协助等形式开展自查自纠,确保安全隐患早发现、早整改。严查设备规范管理。深入企业生产车间和现场,严查特种设备使用登记证、作业人员上岗持证情况,特种设备依法按期检验情况和安全应急预案制定执行情况等,确保标准落实到位。市监

市文化和旅游局推动全民阅读建设书香安庆

市文化和旅游局推动全民阅读建设书香安庆。拓宽服务渠道。充分利用市图书馆网站、移动图书馆等平台开展在线数字阅读服务。提供超过150余万册数字图书报刊,10万集有声读物及50万分钟音视频阅读查询及下载。今年以来共组织线上活动317次、参与人数50万余人次。扩展服务内容。举办世界读书日读物展、端午诗词展、16期“众志成城抗击疫情”主题连环画公益行和28期“一网读尽”主题阅读推荐活动。开通“书香助力战疫 阅读通达未来”线上课堂12场、“国学大讲堂系列”12期。强化上下联动。各县(市)区结合实际开展全民阅读活动,岳西县、桐城市分别定期开展的“古岳阅读”和“文都讲坛”品牌活动,社会影响广泛,激发群众阅读热情。文旅

安慶日報

专题副刊部

电话: 5325922 5325921
E-mail: zw5325922@163.com

厉行节约 反对浪费

人口普查 惠及万家



安慶日報公益发布