

防止“跑冒滴漏” 端牢“中国饭碗” 如何堵住主粮损耗漏洞？



今年春节期间,某饭店内一桌顾客用餐结束后留下的食物浪费场景。



吉林省农安县某种粮大户将收获的玉米放进储粮仓内存放,有利于减少损耗。

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”
水稻、小麦、玉米是我国三大主粮。中国农业科学院发布的《中国农业产业发展报告2023》显示,我国三大主粮全产业链浪费和损失严重,稻谷、小麦和玉米的全产业链损失率分别为26.2%、16.7%和18.1%,约占三大主粮总产量的20.7%。
减少损耗就相当于增产。提升公众的节粮意识,减少不必要的“跑冒滴漏”,事关我国粮食安全。

主粮损耗浪费多

“从收割到存储,很多环节都白白浪费了不少粮食,看着都心疼。”西南地区一位水稻种植大户给记者算了笔“损耗账”:他家每年产粮80多吨,损耗的就接近2吨。

这位种植大户介绍,如今水稻采用机械化收割,虽然提高了效率,但相较传统的人工收割,本身就会多约1%的损失。

收获的粮食需要晾晒烘干,如果碰上下雨天处理不及时,或者晒坪、烘干设备不足,有的就可能发霉变质。粮食放进自家仓库后,还会面临被虫、鼠、雀偷吃的危险。

去年秋收期,在吉林省农安县不少村路上,记者不时看到玉米粒从农民拉粮车的车厢缝隙中漏下,一路撒在公路上。一家粮食收储企业负责人告诉记者,粮食从农户家里最终运输到销区,还需要经历多次转运,每转运一次就会损耗大概2%;转运四五次,粮食就要损耗约1%。

在东北部分玉米主产区,不少种粮农户多年来习惯于“地趴”式的储粮方式。每年秋收后,一些农民为了省事和节约成本,将收获的上万斤玉米棒子直接堆在院子里,等到开春后再销售。如果赶上玉米水分大、气温偏高,很容易造成玉米霉变。一些种粮大户告诉记者,“地趴粮”每年的损耗在5%以上。

粮仓基础设施落后、管理不善也可能带来储粮安全隐患。2024年底,在东部某产粮大县,一家粮食企业收储了一批水分为20%的玉米;但因工作疏忽,粮食保管不当,数万斤玉米发霉,损失不小。

中国农业风险管理研究会会长张红宇认为,虽然我们解决了吃饱问题,但粮食和资源性农产品总量供需依然处于紧平衡,需要引起高度警觉。

播种、收割、储运、加工都存漏洞

业内专家表示,粮食播种、收割、储运、加工等各环节都存在一些漏洞,让主粮浪费积少成多。

——播种。

湖南省汉寿县沧港镇小凡洲村“新农人”向伟东告诉记者,一些南方稻区的农户

为了省时省力,不愿意提前育秧,而是直接把稻种播进田里。这种方式不仅有极大的烂秧风险,而且用种量达到了每亩18斤,比抛秧和机插多出80%。

一些小麦产区农户播种方式仍较为粗放,没有采用精量播种。山东省一名种粮大户告诉记者,小麦每亩播种量,精量播种只需30斤左右,但“漏斗播”需要六七十斤。

——收割。

在收割环节,机具类型、机手操作水平和田间作业条件都会影响粮食损耗。吉林省敦化市一名种粮大户告诉记者,他前些年购买的大型收割机技术较落后,粮食损耗率偏高,损耗率在2%左右,相当于每公顷大豆光收割环节就要损失掉100多斤。

“1亩地里如果有1根电杆,每年起码少收10斤谷。”湖南省一名种粮大户告诉记者,电杆会影响收割机等大型农机作业,以电杆为中心、半径1米的范围内,收割机难以进行精细作业。此外,不规整的“边角田”“巴掌田”机收时也存在浪费问题。

——储运。

记者采访发现,目前不少农户还是露天存放粮食,一旦遇阴雨、降雪等天气,易生潮霉变。

为了便于存储,国家对收储粮食的水分含量有要求。以稻谷为例,水分含量不能超过13.5%。“湿粮和干粮的差价每吨可达数百元,一些粮贩便采用‘装底盖面’(外面好里面差)的方式,将收来的稻谷交给国库或企业。”湖南一家米厂负责人介绍,收购水分不达标的稻谷,容易造成霉变。

农业农村部食物与营养发展研究所植物食物与营养政策研究中心主任黄家章等专家说,传统运输主要用麻袋、编织袋装粮食,进仓库需要拆包,转运时又要重新包装,效率低、损耗大。

——加工。

吉林省辉南县朝阳镇兴德村物元农场负责人陆晓泉说,水稻去壳后,除销售一部分糙米外,大部分要再抛光一两次,让大米卖相更好。大米每抛光一次,就有3%的损耗,不仅营养物质减少了,加工成本也增加了。

中国农业科学院农产品加工研究所所

长王凤忠介绍,过度追求“精、细、白”会造成营养成分损失,导致“量减质低”。另外,我国的米糠综合利用率目前尚不足20%,还需要加大粮食副产品利用率。

协同发力减少损耗

2024年,我国粮食总产量达14130亿斤,首次超过1.4万亿斤。但与此同时,去年我国粮食进口量高达1.58亿吨。

粮食安全是“国之大者”——

业内人士认为,需从各环节协同发力,全链条减少主粮损耗。

加快高标准农田建设——

受访专家认为,要降低土地细碎程度,实行“小田改大田”,减少“边角田”“巴掌田”。同时,研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械。

推广科学种植技术——

农业专家建议,因地制宜,引导村民科学种植,推广集中育秧、精量播种等技术。内蒙古一些种粮大户采用导航播种技术,株距整齐划一;滴灌水肥一体化,既节水又省肥。

加强产后服务体系建

设,减少粮食损耗——

近年来,一些省份加强粮食产后服务中心建设,由中心为农户提供“代清理、代干燥、代储存、代加工、代销售”服务。全国产粮大县吉林省梨树县目前已建成7个粮食产后服务中心,可安全存粮超12亿斤,占梨树县玉米产量的近三分之一,大幅降低当地储存环节的粮食损耗。

加大宣传力度,提高农民科学储粮意识——

一些基层干部表示,一个储粮仓一千多元,有的农户舍不得投入;应加大宣传和引导力度,提高农民的科学储粮意识,减少“地趴粮”。同时,推广专用袋、专用运输车等粮食运输设备,推广充氮储粮等绿色储粮技术。

此外,还要加大消费教育引导,倡导营养均衡、科学适量的健康饮食习惯。国家食物与营养咨询委员会主任陈萌山等建议,消费者在日常饮食中应粗细结合,避免一味选择“亮、白、精”,尽量减少粮食营养流失。

据新华社“新华视点”报道

【相关】

不少蔬菜水果进了垃圾桶 如何减少损耗浪费？

冰箱里“被遗忘”的蔬菜烂了,果园里卖不出去的果子扔了……

业内专家和相关研究报告指出,“吃掉1/3、扔掉1/3、烂掉1/3”,蔬菜、水果等七大类食物一年损耗浪费数亿吨。日常生活中,蔬菜、水果存在大量浪费、损耗。

是什么造成了蔬果的大量损耗?如何减少不必要的浪费?“新华视点”记者展开了调查。

损耗浪费不容忽视

春节过后,山东济南市民张敏对冰箱进行了“大扫除”,扔掉一批“生鲜垃圾”:一整颗生霉的卷心菜,四个软烂的柿子,一抽屉变皱的苹果……这些蔬果,有的是一箱箱网购来的,有的是从超市里一袋袋买回来的,还有的是父母“投喂”的。

“心疼这些浪费掉的蔬果,也心疼钱。但没办法,吃不完放进冰箱,忙起来就忘了,放坏了只能扔。”张敏说。

除了家庭中的蔬果浪费,零售环节的蔬果损耗也较高。

《2023年中国食物与营养发展报告》也显示,我国蔬菜、水果等七大类食物损耗浪费率约为22.7%,按2021年产量计算,共损耗浪费4.6亿吨,折合经济损失达1.88万亿元。

如何减少蔬果浪费

2024年11月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出,切实降低粮食和食品损耗浪费。

商务部等9部门2024年底印发的《关于完善现代商贸流通体系推动批发零售业高质量发展的行动计划》提出,到2027年,果蔬和肉类冷链流通率分别达到25%和45%。

山东师范大学地理与环境学院副教授张雯认为,在改进包装设计、加工工艺之余,可以发挥电商优势,优化蔬果流通模式,减少过剩生产、库存积压和物流损耗。

此外,业内专家指出,有的家庭习惯一次性买大量食物放到冰箱里,吃的时候拿出来,这一做法并不可取。一些细菌在冰箱中照样可以生长繁殖,甚至污染别的食品。消费者应摒弃“冰箱就是食物保险箱”的观念,根据实际需要购买食材,树立健康节约意识。

据新华社“新华视点”报道



河北省秦皇岛小江蔬菜专业合作社工人正在张贴内部识别码。