

马铃薯主食化进程加快

马铃薯是世界第四大粮食作物,其适应性强、产量高、营养丰富,深受各国人民喜爱。当前,我国马铃薯种植面积、总产量均居世界第一,但因马铃薯不含面筋蛋白,成型性、延展性差,手工难以制作成面条、馒头等适合我国居民饮食习惯和口味偏好的主食产品。

近年来,中国农业科学院农产品加工研究所科研人员基于马铃薯特性和配比、工艺参数对面筋网络形成和水分迁移的影响机制,发明了“一种马铃薯面条及其制作方法”,有效解决了马铃薯面条加工中存在的成型难、易破损、易断条、烹调损失大等技术瓶颈。

据该所有关负责人介绍,该专利通过采用经超微粉碎的马铃薯粉,显著降低马铃薯粉对面筋网络结构的破坏作用,马铃薯粉占比可提高至50%。同时,创建了一次面粒熟化—强力压面—二次恒温恒湿面带熟化强筋、成型技术。通过强力压面,使面团经多次折叠反复强力压面,形成强韧多维网络结构,显著提升产品筋道感和爽滑度。此外,新技术通过优化二次熟化参数,使面团水分分布更加均衡,水合作用更加充分,解决马铃薯面条面团中小麦粉、马铃薯全粉、谷朊粉等成分



因吸水速率不同,易导致马铃薯面条面团水合作用不均匀、不充分的问题。

除了面条,馒头也是中国人餐桌上的主食。加工所研究团队系统分析了我国不同马铃薯品种的营养成分与功效成分,建立了马铃薯面团及馒头产品的制备工艺、品质评价方法,形成了马铃薯馒头配方研发,发明了“一种马

铃薯馒头及其制备方法”。

这一专利具有不含面筋蛋白、产品质量高、不易老化、货架期长、工艺简单、生产成本低、易于实现产业化生产等优点;创造性地开发了一种马铃薯馒头及其制备方法,通过对本专利配方进行优化以及对本专利技术进行改进,可与甘薯粉、玉米粉、小米粉、小麦

粉等按不同比例混合,实现高占比(≥30%)薯类主食产品的生产。

截至目前,该技术已成功在北京市海乐达食品有限公司、郑州多福多食品有限公司、内蒙古娃姐食品有限公司、河南龙丰实业股份有限公司等企业进行转化与应用。2015年至2016年期间,累计生产薯类主食专用粉及薯类系列产品约2.34万吨,新增销售额约2亿元,新增利润约3000万元,取得了良好的经济和社会效益。

据了解,近年来,中国农科院农产品加工所聚焦马铃薯主食产业的上中下游关键问题,协同攻关,突破了原料处理高品质化、主食加工自动化、产品鉴伪精准化等关键技术50余项,研发出马铃薯主食产品300余种,创建了主食自动化生产线20余条。马铃薯优势产区和主食产品消费潜力区的九省七市积极开展马铃薯主食开发试点,成果已在100余家企业实现工业化、自动化、规模化生产应用,产生了显著的经济、社会和生态效益,实现了研究与示范的同步推进、科研成果与社会成效的双丰收,马铃薯主食化战略的实施取得突破性进展。

(中经网)

■ 部委信息

农产品批发价格200指数下降0.16个点

本报讯 据农业农村部监测,5月16日,农产品批发价格200指数为100.40,比前一天下降0.16个点,“菜篮子”产品批发价格200指数为100.18,比前一天下降0.19个点。

全国农产品批发市场猪肉平均价格为15.80元/公斤,比前一天上升0.1%;牛肉57.06元/公斤,比前一天下降0.1%;羊肉54.24元/公斤,比前一天下降0.8%;鸡蛋7.79元/公斤,比前一天上升0.3%;白条鸡14.47元/公斤,比前一天上升0.3%。重点监测的28种蔬菜平均价格为3.53元/公斤,比前一天上升0.9%;重点监测的7种水果平均价格为5.69元/公斤,比前一天上升2.2%;鲫鱼平均价格为15.02元/公斤,比前一天上升0.6%;鲤鱼12.33元/公斤,比前一天下降0.5%;白鲢鱼6.95元/公斤,比前一天上升0.7%;大带鱼36.62元/公斤,比前一天下降0.2%。

国内鲜活农产品批发市场重点监测的60个品种中,与前一天相比价格升幅前五名的是:西葫芦、生菜、菜花、韭菜和巨峰葡萄,幅度分别为3.3%、3.3%、3.1%、2.9%和2.9%;价格降幅前五名的是:白萝卜、豆角、葱头、洋白菜和冬瓜,幅度分别为1.3%、1.2%、1.2%、1.1%和1.0%。

北京市5月16日部分蔬菜批发市场价格行情

单位(元/公斤)					
品种	最高价	最低价	品种	最高价	最低价
大白菜	1.6	1.3	莴笋	2.8	1.4
油菜	1.2	0.6	莲藕	3.6	2.4
小白菜	1.6	1	绿豆芽	2	1.9
韭菜	2.2	1.6	黄豆芽	1.9	1.8
蒜苗	6	3	菜花	3	2.6
白萝卜	0.8	0.6	西红柿	4.4	2
土豆	3	1.6	尖椒	3	2
胡萝卜	3.6	1.2	南瓜	3.6	2.8
大蒜	2.2	1.4	冬瓜	2.2	2

海淀区设60家“葡萄酒消费体验点”

本报讯 5月13日,由北京市海淀区人民政府、比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛组委会主办的2018(北京·海淀)比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大赛(以下简称“CMB大奖赛”)落下帷幕。下一届CMB大奖赛将于2019年在瑞士举行。据悉,海淀区已设60余家“葡萄酒消费体验点”。

据了解,CMB大奖赛1994年由现任大奖赛组委会主席卜度安·哈弗的父亲路易·哈弗创办于家乡比利时布鲁塞尔,是全世界最具权威的三大国际葡萄酒赛事之一。此次落户海淀是CMB大奖赛首次离开欧洲,走进亚洲。在三天时间里,来

自51个国家和地区的400名评委对9180余款葡萄酒进行盲品评分,评选出了对消费市场颇具影响力的CMB“大金奖”“金奖”和“银奖”。

在本届CMB大奖赛上,海淀区将科技元素运用到极致,让大赛的举行更加高效便捷,得到了组委会和各国评委的好评。海淀区区长戴彬彬表示,本届大奖赛现场充分发挥了海淀的科技优势,应用电子打分器、人脸识别签到系统、机器人服务等智能和科技类产品,为评委们提供更为便捷化的体验。

除了三天专业比赛外,海淀区在赛场外及筹备预热期,邀请几万名市民参与了分会场活

动以及“陌生人,请你喝一杯”“诗酒嘉年华”等一系列“葡萄酒+”赛前活动。这些活动将葡萄酒文化与中国传统文化和海淀特色相结合,提高了大众参与感,普及了葡萄酒文化。

本次大奖赛虽然结束,但带给消费者的福利还将持续。目前,海淀区正在推行“CMB奖牌酒体验网计划”,京东“7fresh”生鲜超市北京华润五彩城店、超市发、便利蜂等60余家位于海淀区的商超成为“葡萄酒消费体验点”。这些葡萄酒最贵的不超过300元,还有很多仅售几十元。接下来,“葡萄酒消费体验点”将逐步在全市铺开,消费者在家门口就能一饱“酒”福。

第六届北京农业嘉年华闭幕

本报讯 近日,第六届北京农业嘉年华正式闭幕,为期58天。作为北京现代农业的重要展示平台,本届农业嘉年华共设置了“三馆两园一带一谷一线”八大板块,时间跨越清明、五一两个节日,自3月17日开幕以来,总共迎客112.86万人次,累计实现总收入2.84亿元。

活动期间,组委会共设计了200余项互动体验项目,让游客们参与其中,近距离感受农业的魅力。今年的互动体验中,新增了许多让人耳目一新的项目,如油彩工坊主题馆的“油葫芦榨油”介绍了水代法取油,甜蜜糖城主题馆的拉

糖技术体验让游客切身感受“手握甜蜜”,竹韵清风主题馆中制作的手工竹扇则让游客领略了来自中国竹乡的高超手工技艺。

来自国内外的300余家参展企业走进农业嘉年华,通过184个展位,向市民集中展出1000余种特色农产品,展商数量、产品类型均达历年之最。“参与报名的展商有600余家,我们在质优与市场认可度之间折中后,最终选取了300余家,这样一来,游客们买到了心仪的产品,参展企业也得到了较好的推广,整个会期的销售情况十分喜人。”组委会相关负责人邹祖新介绍。

嘉年华举办期间,每逢周末、

节假日,在草莓博览园的小广场上还累计上演了60余场内容丰富、形式多样的主题活动。其中不仅有昌平区各镇(街)居民带来的文艺表演,还有与昌平交流密切的兄弟旗县推介活动,以及庆祝“中国航天日”、京津冀协同推进民族团结教育成果展示活动等大型主题活动。

周边各草莓采摘园接待游客达256万人次,销售草莓197.8万公斤,实现收入1.23亿元;嘉年华有效带动延寿、兴寿、小汤山、崔村、百善、南邵6个镇的民俗旅游,共计接待游客73.26万人次,实现收入1.16亿元。