

年内大豆进口有望减少千万吨以上

近日,记者在走访相关行业专家、综合分析国内外市场形势后发现,通过推广低蛋白日粮配方、增加杂粕进口、扩大国内生产等措施,2018年内我国大豆进口量有望减少1000万吨以上。

推广低蛋白日粮饲料配方可实质性减少大豆需求

目前,我国正在全国生猪、肉鸡和蛋鸡养殖中推广应用低蛋白日粮技术,通过添加氨基酸,降低豆粕等蛋白原料添加比例,而不影响生产性能。中国工程院院士、中国科学院亚热带农业生态研究所研究员印遇龙的研究表明,猪在不同生长阶段饲喂低蛋白日粮(蛋白添加比例降低3%)并补充四种限制性氨基酸后,猪肉产量和质量不受影响。据广东恒兴饲料实业有限公司技术总



监张海涛介绍,目前我国赖氨酸生产能力充足,而且使用低蛋白日粮配方技术,可以减少约5%至7%豆粕消费需求,折合大豆约500万吨。因此,通过低蛋白日粮饲料配方减少我国对大豆的实质消费需求,是可操作、可

持续的。

增加杂粕进口可有效替代大豆进口

饲料中的蛋白原料不仅只靠豆粕,也可来自其他杂粕,如菜籽粕、棉粕、葵仁粕、棕榈仁粕

等。当前,饲料中豆粕使用比例高,价格便宜是一个主要原因。随着豆粕价格上升,选择其他替代品将变得经济可行。上海汇易咨询股份有限公司董事长、首席咨询师李强介绍,2018年全球除豆粕外,主要

粕类产品出口前三大品种依次为棕榈仁粕、葵仁粕和菜籽粕,其中,棕榈仁粕出口723万吨,葵仁粕出口684万吨,菜籽粕出口613万吨。而我国目前棕榈仁粕、葵仁粕和菜籽粕的年进口量并不大,其中,棕榈仁粕进口45万吨,葵仁粕进口15万吨,菜籽粕进口100万吨,具有很大的增长空间。据李强测算,今年如能增加进口250万吨油菜籽(折合150万吨菜籽粕)、350万吨葵仁粕、300万吨棕榈仁粕,理论上可替代约480万吨豆粕消费,折合进口大豆约600万吨。

提升国产油料自给水平

当然,要缓解我国油籽油料供应受制于人的局面,离不开自身油料产业的发展。5月16日,农业农村部在新闻发布

会上透露,今年大豆种植面积将增加1000万亩。中国工程院院士、华中农业大学教授傅廷栋表示,我国长江流域约有1.5亿亩冬闲耕地和滩涂,其中6000万亩可率先利用。如果冬闲地实现一季油菜籽与一季大豆轮作,每年至少可产出1000万吨至2000万吨油料作物。

此外,养殖业亏损也导致对豆粕需求减少。今年3月开始,国内生猪价格迅速回落,生猪养殖利润进入亏损区间。四五月份,生猪和能繁母猪存栏环比和同比持续下降,生猪集中出栏数、出栏体重等指标大幅下降,导致4月至6月国内豆粕消费同比减少1.3%。预计未来几个月豆粕需求还可能继续低于去年同期,这将持续抑制国内大豆消费需求。

(中经网)

京郊奶牛场装上降温阀 同比日产超1吨鲜奶

本报讯 连续高温,为了给奶牛降温保证产奶量,近日,北京市畜牧业环境监测站自主设计研发的奶牛场夏季智能喷淋系统应用在了京郊奶源基地。相比往年同期,1000头牛的牧场,每天能多挤出1吨鲜奶,保证了夏季京郊奶源供应稳定。

奶牛汗腺不发达,对高温耐受性很差,盛夏常出现采食量减少、产奶量下降、抗病能力下降等不良反应。为给奶牛降温,以往降温喷淋都是人工操作,费水又费工,人还容易中暑,效果不佳。

然而延庆区北京大地群生养殖专业合作社在安装了智能喷淋系统后,奶牛们每天都可以定时享受智能“淋浴”降温。

“智能喷淋系统由市畜牧业环境监测站自主设计研发,能动态检测牛舍内温湿度,精准感知牛群位置,动态调整喷淋强度和周期,从而有效降低牛群体温,缓解奶牛热应激。”市畜环站技术人员孙越说,“此外,该系统节水作用也相当明显,相同降温效果下智能喷淋比传统喷淋节水50%以上,同时还能提高产奶量,1000头牛的牧场每月提升经济效益近10万元。”

孙越介绍,夏季智能喷淋降温系统的落地与推广,使得传统畜牧业和智能化有机结合,顺应了农业供给侧改革的浪潮。这次在延庆奶牛场运行成功后,接下来将向京郊更多农场推广,保证夏季京郊优质奶源供应稳定。

我国马铃薯种植面积世界第一

主要薯类作物年种植面积超过1.5亿亩

中国农业科学院国家薯类作物研究中心揭牌仪式日前在京举行。从揭牌仪式上获悉:中国主要薯类作物年种植面积超过1.5亿亩,占全国可用耕地8%左右。其中,马铃薯和甘薯的种植面积和总产量均居世界

第一位。薯类作物是我国粮食作物的重要组成部分,其产业发展对促进我国种植业调整,支持农业发展具有重要意义。

国家薯类作物研究中心是在整合农科院在马铃薯和甘薯领域研究力量基础

上建立的国家级薯类作物研究公共平台。建立该中心旨在有效整合薯类作物科技资源,探索建立新形势下高效的农业科技协同创新的组织模式,建成具有世界先进水平的薯类作物研发与成果展示平台。

北京餐饮业经营规范宣贯大会大兴专场活动举行

本报讯 冯文亮 8月2日,由北京烹饪协会主办的北京餐饮业经营规范宣贯大会——大兴专场活动在奥宇锦华酒店举行,来自大兴区的100多家餐饮经营企业参加学习。

会上,餐饮业经营规范起草人、北京市旅游学院餐旅系教授桑建对餐饮业经营规范进行解读。北京烹饪协会清洁生产中心主任、北京科林蓝宇环境技术有限公司总经理李昕,就餐饮业推行清洁生产的目的和意义、相关政策法规、餐饮业适用清洁生产技术以及清洁生产典型案例等方面进行了解读,并简要介绍了将于2019年1月1日新出台的餐饮业大气排放标准。

据了解,自2016年10月《北京市餐饮业经营规范》(简称《规范》)发布之后,北京烹饪协会就组织了多场宣贯活动,印发《规范》、邀请专家解读、组织企业学习,并对照检查。一年来,京城餐饮企业在《规范》的指导下,规范餐饮经营行为,全面提升企业品质,不断为市民提供更高质量的餐饮服务。2018年,

北京烹饪协会加强培训、指导、检查、典型引路等多个举措,确保《规范》落实效果,力促北京市餐饮行业品质提升。在继续开展“阳光餐饮”工程外,还将持续开展餐饮业经营规范宣贯工作。7月17日,由协会主办的首场餐饮业经营规范宣贯大会在海淀区举行,拉开了宣贯餐饮业规范经营的序幕。目前,该活动已在两个区顺利进行,受众面大,得到了餐饮企业的一致欢迎。

参加宣贯会议的某餐饮企业负责人表示:《规范》涵盖了各餐饮业态的开业及经营管理标准,分别从开业条件、经营规范、操作规范等,全方位对企业从开业到管理、



会议现场

从制度建设到检查落实等方面的规范进行了详尽描述,突出行业发展的规范化、品牌化、连锁化、标准化,《规范》如同一本详尽的“开店指南”,受益匪浅。

据悉,餐饮业大气排放新标准将于2019年1月1日实施,对加强规范、品质提升将显得尤为重要。