



仓廩实 天下安

——细数《大国粮仓》背后的益嘉故事

□ 吕静

民以食为天。实现粮食供应充足的我们,很难想象在70年前,曾有外国人面对中国庞大的人口和稀薄的土地断言:“中国人口众多,没有办法解决中国人的吃饭问题!”如今看来非常荒唐的一句话,在当年却是一个不争的事实——面对人多地少的现实,如何解决温饱,确实需要勇气向落后的粮食产能“开刀”。

央视纪录片《大国粮仓》,从主粮保障、粗粮供给、油脂加工等方面为我们讲述了中国是如何用仅占世界9%的耕地,6%的水资源,养活占世界20%的人口。随着纪录片的播出,细心的观众不难发现其中多次出现益海嘉里金龙鱼的身影。作为一家扎根中国30余年的粮油企业,又在“仓廩实 天下安”的故事中书写了怎样篇章呢?

故事一:蟹稻共生 天然的稻米生态系统

进入21世纪后,科技兴农大放异彩。智慧农业、绿色农业、生态农业等促进粮食产量增加、质量提升。《大国粮仓》取景益海嘉里金龙鱼在辽宁省盘锦市的“稻蟹共生”水稻生态种植基地,向观众介绍了“蟹稻共生”的种植技术。

“蟹稻共生”即利用生物共生原理,稻田和蟹田互利共生:一方面,稻田为蟹提供饵料和栖息条件,而稻田通过蟹的活动来松动泥土;另一方面,蟹的排泄物可成为天然肥料,有效减少农药和化肥的使用。

除了“蟹稻共生”,益海嘉里金龙鱼根据南北差异,还积极探索虾田稻、鸭田稻等生态种植方式。位于黑龙江省五常市的鸭田稻生态基地,利用鸭子旺盛的杂食性和不间断的活动,吃掉稻田内的杂草、害虫,疏松土壤、刺激水稻生长。实现鸭护稻,田养鸭,种养结合共生循环。

湖北是小龙虾的主要产地之一,这里水网密集、土地肥沃,为小龙虾提供了良好的生长环境。益海嘉里金龙鱼在长江中下游平原设立的潜江生态基地,便是利用虾田稻的种植方式,小龙虾的养殖为水稻的生长减少了虫害、化肥和农药,使稻谷更营养、更健康。

益海嘉里金龙鱼大米遵循和谐共生的传统农耕智慧,秉持“好基地,出好米”理念,已在全国29处优质水稻产区建立了生态基地,产出金龙鱼原香稻、金龙鱼蟹稻共生盘锦大米等一系列产品,通过

科学的种植方式保障了大米的安全、健康、营养和美味。

故事二:循环经济 从产业综合利用率不高到精深加工

在主粮缺乏的六十年代,国民靠玉米、甘薯、大豆等粗粮填饱肚子。其中,大豆身躯虽小,用途却大,榨油、制豆腐、做豆浆……《大国粮仓》实拍了益海嘉里金龙鱼旗下秦皇岛金海粮油工业有限公司的生产车间,呈现大豆榨油及豆粕的生产过程。

大家是否有想过工厂里生产大豆油后的豆渣,最后去了哪里?

在益海嘉里金龙鱼,一颗大豆被提取完豆油后并没有完成它的使命。大豆榨油时,产生的粕类被叫做豆粕。豆粕含有大量蛋白质,是牲畜与家禽饲料的主要原料。不仅如此,精炼豆油过程产生的废白土、皂脚、脂肪酸等副产品,也会被益海嘉里金龙鱼进一步精深加工作为油脂科技的原料。

不仅是大豆,益海嘉里金龙鱼还创新研发“水稻循环经济”“油脂副产品绿色加工利用”等多种循环经济产业模式。

其中,水稻循环经济模式集大米生态基地种植、加工、储运、副产品综合利用一体化。该模式不仅满足消费者对大米的美味、安全、环保的需求,更从根本上提升了中国水稻加工产业链的附加值。

水稻循环经济模式使水稻废副产品得以充分利用,可延伸加工30多种高附加值产品。从稻壳燃烧后的稻壳灰中提取白炭黑,又可作为替代矿砂白炭黑生产绿色轮胎的可再生重要原料。米糠榨油不仅生产营养丰富的高端稻米油,还可以继续提炼卵磷脂、肌醇、甾醇、谷维素、香兰素等产品,广泛应用于食品、化妆品等行业。这种模式对于世界稻米产业转型升级来说,具有引领示范作用。

故事三:从毛油到绿色精准适度加工 金龙鱼再次引领食用油革命

在餐桌上,和稻米同样重要的是食用油。中国人一年到底需要多少食用油呢?

在《大国粮仓》中,中国粮油学会首席专家王瑞元表示,中国现在每年消耗大约4000万吨食用油,人均年消耗量约29公斤,超过世界人均食用油用量。

但是让很多年轻消费者想不到的是,在过去很长一段时间里,想吃油都是

一种奢侈。在20世纪50年代,我国食用油短缺,原中央政务院于1953年10月发布命令,全国实行粮食计划供应,人们只能凭借油票限量领油。

直到上世纪80年代,随着改革开放,政府鼓励多元资本进入油脂产业,吃油慢慢变得不再是一个难题。在这样的历史背景下,益海嘉里金龙鱼敢为人先,率先在深圳蛇口投资建立了油脂精炼工厂——南海油脂工业(赤湾)有限公司(下称“南海油脂”),助力开启中国食用油产业的新纪元。

1991年,第一瓶金龙鱼小包装食用油在南海油脂诞生了,这是中国食用油历史上又一堪称具有里程碑意义的大事。金黄透亮的精炼食用油,加上轻巧密封充氮的小包装延长了食用油的保质期,从此,高品质的食用油走进寻常百姓家,中国城镇居民逐渐结束了食用散装油的历史。

益海嘉里金龙鱼用敢于突破的创新精神和精益求精的匠人精神,完成了一次又一次令人惊喜的产品升级。2002年,“金龙鱼第二代调和油”面世,推动了国人食用油消费理念从“安全”到“营养健康”的提升;2016年,益海嘉里金龙鱼十几年磨一剑推出金龙鱼稻米油,其创新研发的米糠加工技术,从米糠中提取珍贵稻米油,将谷维素、植物甾醇、维生素E等营养成分充分保留,只为实现营养与品质的结合。

食用油精炼技术曾为中国人带来了一场食用油革命,但食用油精炼程度并不是越高越好,过度加工会导致油中的营养物质流失。而适度加工可在去除有害物质的同时保留更多营养成分。2020年,益海嘉里金龙鱼创新研发绿色精准适度加工工艺,推出“零反式脂肪”食用油系列产品,将食用油的健康、安全、营养提高到全新维度。

益海嘉里金龙鱼的每一次突破性尝试,都有着行业里程碑式的意义。益海嘉里金龙鱼始终在为中国粮油的技术升级贡献着自己的力量,做中国粮油行业探索的支持者和践行者。

悠悠万事,吃饭为大,粮油安全关乎民生大计。今天,中国粮食库存充盈,稻谷、小麦等粮食的库存量,能够满足14亿中国人一年以上的消费需求。在中国共产党领导下,中国走出了一条有中国特色的粮食安全之路,确保中国饭碗始终牢牢端在自己手上。

益海嘉里金龙鱼为能够参与其中而深感自豪,未来也将不负所托,继续为“大国粮仓”添砖加瓦。

市场快讯

新发地部分猪肉 价跌破10元/斤

本报讯 孙颖 “今天猪肉批发价格从每公斤18.5元到23元不等,部分猪肉的批发价已跌破每斤10元。”今日,在新发地市场肉类交易大厅,市场上猪肉供应充足。新发地批发市场董事长张玉玺介绍,目前猪肉存栏量稳定,随着气温增高,预计六七月份猪肉价格将稳中有降。

肉类交易大厅里,各个摊位上都摆满了猪肉,商户们在整理、分割着猪肉,有的还将排骨剁好装进一个个塑料餐盒里,这是要供应给超市的分装肉。市场门口处的大屏幕上滚动播报着当天各屠宰场批发猪肉的数量、价格及检测结果。数据显示:当天猪肉交易量为1490头,批发价格从18.5元至23元每公斤不等。

“猪肉批发价格平均已经降到21元,比去年同期的36元下降了42%,比春节期间的34元下降了38%。”张玉玺介绍说,新发地市场猪肉批发整体呈现日均上市量不断增加,批发均价明显下降的“量增价降”特征。

比如5月26日猪肉交易量为1368头,5月27日就达到1490头。张玉玺分析说,进入5月份以后,毛猪产能恢复的程度已经接近往年同期水平,达到了供求平衡的状态。而且随着毛猪产能的释放,毛猪整体供应基本上会进入比较充裕的状态。因此养殖场对后期价格走势的预期明显降低,出栏意愿明显增强。预计六七月份猪肉的价格还会稳中有降。

北京时令水果 价格亲民

本报讯 “我们每天供应市场的茄子有45吨至60吨左右。”“茄子大王”李军介绍,这些茄子目前主要来自河北衡水的基地,极大地缩短了运输成本。

“现在鲜食玉米每斤的价格在1.6元至1.8元,比去年同期每斤便宜2毛钱。”“玉米大王”李忠跃介绍,现在新发地市场每天供应的鲜食玉米在500吨左右,他供应的就有300吨,主要来自福建、广西、四川、云南等地,这个季节是北京市民吃鲜食玉米的旺季,市场预期稳定,供应量也非常充足。

新发地批发市场董事长张玉玺介绍说,5月26日新发地市场蔬菜上市量达到2.05万吨,加权平均价为1.16元每斤。目前北京市蔬菜供应中80%以上来自山东、河北等地区,而这些地区今年气候非常适宜蔬菜生长,供应量大,运输成本和保鲜成本低,所以蔬菜价格近期都将保持稳定。

另外,随着气温不断增高,水果也开始大量上市,樱桃、荔枝、草莓等时令水果备受青睐,随着上市量的增加,价格也越来越亲民。比如樱桃,在新发地市场上市量每天达到340吨,美早品种加权平均价为32.5元每斤,布鲁克斯品种加权平均价为15元每斤。