2026年10月23日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

全谷物食品加快走向千家万户

本报讯 王东辉 今年10月16日是第四十六个世界粮食日，全国粮食安全宣传周活动同步展开。今年全国粮食安全宣传周以“实施全谷物行动计划 促进节粮减损和营养健康”为主题，主会场活动在安徽合肥中国科学技术大学举办。

实施全谷物行动计划兼具营养健康与节粮减损双重价值。习近平总书记强调：“食物节约减损既可有效减轻供给压力，也可减少资源使用”“引导全社会树立正确健康观，进行有效的健康自塑和管理”。习近平总书记重要讲话为实施全谷物行动计划提供根本遵循。

逐渐改善消费者膳食营养结构

在四川省马边彝族自治县荣丁镇，千亩全谷物绿色种植基地里，马边紫白青金米业有限公司精心培育的厚皮紫米即将收获；清晨，河南省郑州市各大超市的“多福多主食厨房”和社区便利店会准时摆满新鲜的全谷物产品，吸引顾客选购；安徽王仁和米线食品有限公司的生产车间中，添加全谷物成分的低GI（血糖生成指数）米线等全新品类批量下线，满足全场景需求。

从田间地头到超市货架、百姓餐桌，全谷物在潜移默化间逐渐改善消费者的膳食营养结构。

国家粮食和物资储备局党组书记、局长刘焕鑫介绍，今年的世界粮食日和全国粮食安全宣传周活动旨在为粮食节约减损注入新动力、为促进居民营养健康增添新活力。

2024年12月，《国家全谷物行动计划（2024—2035年）》发布实施。联合国粮农组织驻华代表卡洛斯·阿尔德科表示，当前农业粮食体系遭受新的挑战，中国的全谷物行动计划开辟了一条创新路径，能够在减少粮食损失浪费、改善营养健康、保障粮食安全等方面发挥积极作用。

国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司司长韩继志介绍，国家全谷物行动计划实施以来，各地通过细化配套措施、强化标准制修订、推动全产业链发展等举措，使全谷物行动取得积极成效，全谷物产业发展起势良好。

公众认知逐步提升。开展全谷物相关主题活动2643场次、科普讲座1164场次，公众对全谷物的知晓率和认可度日益提高。

标准体系日益健全。国家层面已制修订并发布全谷物相关的国家标准、行业标准18个，地方层面已制修订地方标准29个、团体标准200个、企业标准179个。

关键技术逐步突破。各地组织开展相关基础研究435项、应用研究657项，建设地方各类创新平台70个、研发创新产品495个。

产品供给逐渐增多。目前全国具备全谷物生产加工能力的企业926家，拥有产业园（集群）29个、区域公共品牌103个。

以科技守护大国粮仓 端牢中国饭碗

守护大国粮仓，促进全谷物产业提升，要紧紧依靠科技创新。

好品种为增产助力，为营养兜底——

新一季收获期来临之际，黑龙江省宁安市的十几名种粮大户在田间地头参加一场特别的“高蛋白玉米食品品鉴会”。玉米糊、玉米面煎饼等美食让一些种玉米的老把式赞不绝口。

主持这场品鉴会的，是黑龙江省农业科学院耕作栽培研究所副所长钱春荣。过去几年，她带领团队研发出高蛋白玉米品种“钱玉568”，籽粒蛋白含量接近12%，比普通玉米要高出3到4个百分点。

“为了让老乡们愿种、会种高蛋白玉米品种，我们一直在调整优化栽培管理技术。今年我们在黑龙江富裕县忠厚乡蓬生村推广小麦和玉米套种的间作模式，收获时，村民在小麦丰收的情况下，每亩地还多收了440多斤高蛋白玉米。”钱春荣说。

适配消费者健康膳食需求，科研人员研发多种类全谷物玉米产品，实现从“粗粮细作”到“全粒利用”的跨越，推动当地玉米产业从好产量向好品质、好效益转型。

升级储粮技术，降低存储损耗——

好粮得管好、存好。存储环节，粮食最怕高温、高湿和虫霉。中央储备粮河源直属库地处广东，夏季状态长、空气湿度大，传统充氮气调设备体积大，完成一轮充氮时间较久，保障储粮安全压力不小。

为此，中央储备粮河源直属库升级充氮气调杀虫技术，通过“双工制氮”等新工艺实现循环制氮、循环降氧，确保仓房内氮气无死角全覆盖，让害虫缺氧窒息、霉菌无法繁殖。

“别看它个头小，1小时就能产出近40立方米氮气。”中央储备粮河源直属库有限公司总经理包中平展示“智能氮温双控储粮终端”模型，设备的体积和粮仓空调差不多，每个仓房都能装一台，实现单仓独立气调、控温，落实“以防为主、综合防治”的保粮方针。

让全谷物产品好吃又营养 融入三餐四季

在西南财经大学的食堂中，一张涵盖130多种全谷物食品的菜单，展现了全谷物在高校食堂的可能性。

基础餐线上，全谷物主食天天见；烘焙区内，全麦面点种类齐全；移动健康全谷物餐车备齐自创的全谷物特饮和各类零食面点，将食堂从窗口延伸到师生身边……

西南财经大学后勤服务总公司饮食服务中心经理马明思介绍：“为了保证长期稳定地供应高性价比的全谷物美食，食堂一方面集中采购，另一方面结合师生实际需求‘定制’生产。”

加快全谷物食品走向千家万户、融入三餐四季，让全谷物产品好吃又营养是重要条件。

在国家粮食和物资储备局科学研究院昌平研发中试基地，一条中试生产线记录了一袋青稞脆麦片上市之前，被反复试验、调整、优化的全过程。

用青稞整籽粒投料代替青稞粉试验、采用双面烘烤方式、注意调整温控参数……国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌带领团队一遍遍调试。

谭斌介绍，全谷物产品膳食纤维含量高，导致其口感粗糙。此外，全麦粉容易氧化。要发展全谷物产业，加工性能差、货架期短、口感粗糙这些难题就必须攻克。

物理破碎技术调控谷物颗粒尺度，让面粉拥有细腻质地；生物酶制剂软化膳食纤维结构，让口感不再粗糙；灭酶技术让微生物实现稳态化，延长保质期；主持发布各级全谷物标准……硬件软件齐攻关，为推广全谷物打下了良好基础。

“十五五”规划纲要提出，推进粮食产后全链条节约减损，实施全谷物行动计划。刘焕鑫表示，将继续广泛深入开展全谷物科普宣传，在标准完善、品质改善、产业基础夯实上持续下功夫。



乳制品消费扩容不止于销量增长

本报讯 刘维卿 《关于推动商品消费扩容升级的实施意见》提到，开展膳食营养科普，引导居民低脂饮食，增加豆制品、奶类摄入。乳制品是覆盖全人群、全生命周期的营养产品，是扩大消费潜力较大的品类。近年来，我国国民饮食理念完成从“饱腹刚需”到“营养提质”的转型，农业农村部提出“减油、增豆、加奶”的发展导向，乳制品站上市场风口。

乳制品消费扩容的意义，远超一个品类的销量增长。一方面，这是牵引奶业供给升级的关键一招。当低温鲜奶的消费占比提升，就会倒逼养殖端提高生鲜乳品质、缩短运输半径；当奶酪、黄油等干乳制品需求增长，会引导加工端调整产品结构、延伸产业链。另一方面，我国奶源主要集中在内蒙古、河北、黑龙江等北方省份，而消费增量更多来自南方市场和下沉市场。乳制品消费扩容客观上要求完善冷链物流体系，优化产销衔接机制。这本身就体现了带动区域协调发展的溢出效应。

当前，从需求端来看，我国乳制品消费扩容仍有空间。目前人均奶类表观消费量约41公斤，折算到每天仅110克左右，不到《中国居民膳食指南（2022）》推荐量的一半。城乡之间、区域之间差距显著，农村居民饮奶率偏低。在供给端，部分地区出现生鲜乳收购价格低迷、牧场经营困难的情况。目前，北方奶源带产能集中，南方消费市场鲜活供给短缺，“北奶南运”的冷链成本和时效损耗居高不下。解决这些问题，要从消费端发力，用真实、可持续的需求信号引导供给端优化升级。

在需求层面，把乳制品消费嵌入民生政策大框架。扩大国家“学生饮用奶计划”覆盖面，推动从“有奶喝”向“喝好奶”升级。结合“一老一小”服务保障，开发适老化、婴幼儿配方等功能性产品。常态化开展科学饮奶科普，消除认知误区，引导消费者认识乳制品在优质蛋白、钙摄入中不可替代的作用。

在供给层面，以需求信号引导结构调整。养殖端，优化品种结构和区域布局，提升规模化、标准化水平。加工端，打破液态奶独大的格局，顺应茶饮、烘焙、餐饮等新场景快速增长的趋势，发展奶酪、稀奶油、乳清蛋白等高附加值品类。同时，企业也要加强品牌建设，以品质和口碑赢得消费者信任，避免陷入低价内卷。

此外，还要补上冷链物流短板。完善从牧场到餐桌的全程冷链体系，降低“北奶南运”成本，扩大低温鲜奶的辐射半径，让县域和农村市场获得新鲜、多样的乳制品供给。健全生鲜乳价格协调机制，促进奶业上下游利益共享、风险共担，防止价格大起大落伤农伤企。

责编：陈钊琦 版式：武凯强