

火烧、霉变、遗漏、抛洒

粮食收储环节损耗惊人

收割机漏不捡、存储火烧霉变、流通搬运抛洒、加工过度抛光……仅生产后环节,我国一年损耗的粮食就超过700亿斤,接近我国粮食总产量的6%,相当于产粮大省吉林省一年的粮食产量。粮食产后损耗已成为影响我国粮食安全的重要因素。

运输难以统计的粮食损耗

机械化收割提高农业生产效率的同时,也增加粮食遗漏数量。黑龙江省一些农民介绍,以前人工收玉米时都是先把玉米秸秆割倒,然后再把玉米棒逐一掰下来,拉运到家里后再脱粒。这个期间的工作大部分都靠人力,干活仔细,收的过程中损失很少。

但机械化收割后有了变化。黑龙

江省勃利县勃利镇星华村农民齐云朋说,有时候玉米水分少,玉米粒比较干、脆,收割玉米棒时就容易掉下玉米粒子。赶上玉米倒伏,还会落下一些玉米棒子,每年这样的损失都不少。

水稻收割也同样如此。黑龙江省海伦市伦河镇西伦村甄士玖是当地的水稻种植大户,他说,在机械收割水

稻过程中,经常会有稻粒顺着稻草被抛洒出来,这种损耗很难算,但肯定不少。

如今生产机会成本的增加,使很多农民不再愿意去理会这些零碎的粮食。一些农民告诉记者,搭上一天工夫,在地里找那么一点稻谷或玉米棒子,不如出去打一天工,更多的钱都挣回来了。

收割机械收割遗漏多 拾穗不如去打工

记者在吉林省的四平市、长春市部分地区的农村采访时发现,不少农民家里储粮还是采用直接堆放在地上的方式。殊不知这样的储粮方式造成浪费不说,还极易导致霉变。吉林伊通县黄岭子镇莽丈村农民陈凤东说:“对粮食保管,我们也很头疼,老鼠吃、地返潮,再小心都有损失。”

吉林省粮食局局长韩福春说,在吉林粮食主产县市,80%—90%的农

户都是采取“地趴”式储粮,因设施简陋,技术水平低,粗放经营,粮食损耗高达11.77%。

记者在广东、山东等地采访了解到,当前农户储粮中都存在着与吉林类似的情况。国家粮食局局长任正晓在接受记者采访时表示,由于农户家庭储粮装具普遍简陋等原因,农户储粮损失率约为8%,每年仅这一环节的粮食损失就达400亿斤。

在粮食仓储环节的损耗,除了农民储粮,“国有粮库”因非正常原因造成的损耗也不可忽视。2013年,中储粮黑龙江林甸粮库起火,仅过火粮食就高达4万多吨。今年10月,存有42000多吨玉米的中储粮黑龙江海林的仓库再次发生火灾,大火持续50多个小时。

仓储农户储存鼠吃霉变 国营粮库火烧连年

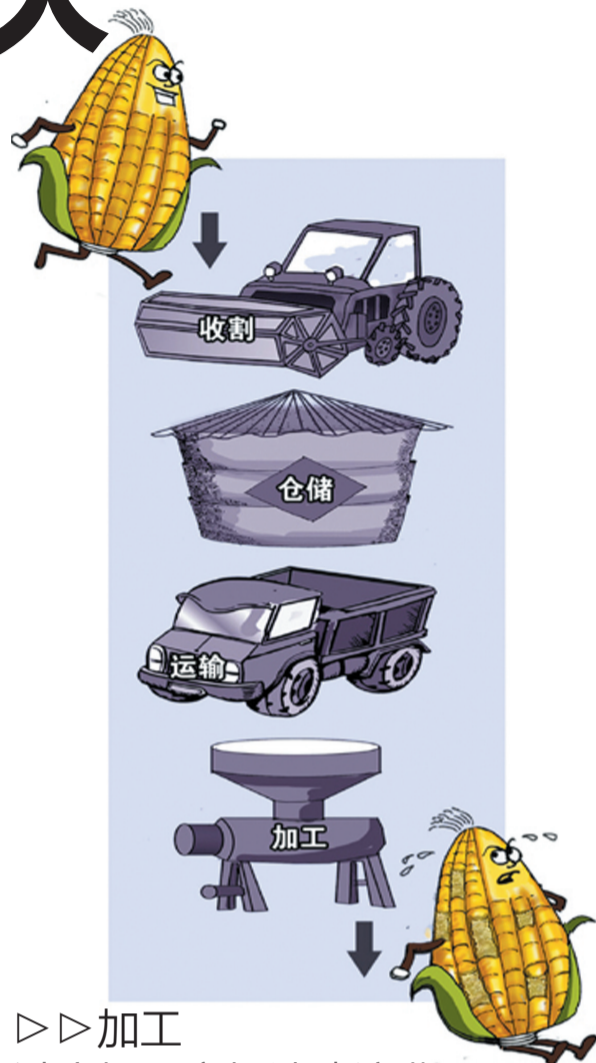
记者在采访中了解到,部分粮食收储企业由于存储设施简陋,运输方式落后,不仅增加了存粮风险,还制约了粮食的中转调运,增加了粮食在流通中的损耗。

在吉林一些地区,多数粮食仍是包粮运输。业内人士介绍,包粮运输出于成本考虑,都不会用什么好袋子,在搬倒、运输过程中难免会破

漏,这个算不了,只能是漏多少损失多少了。记者在从吉林长春市前往四平市的途中,看到一辆运输粮食的汽车尾端不断有玉米粒洒落出来,甚至像水流一样一直不断。

目前东北不少粮食运往南方都要经过多道转运:粮贩子从农民手中收粮后,集中运输卖给当地粮库;到了粮库以后,如果走铁路,需要用汽

车运到火车站,运到销区后再倒汽车,才能到市场批发商或者加工商的手里。东莞市南方粮油有限公司经理蔡焕元说,从东北到东莞,走铁路最少三四次搬倒,每搬倒一次就多一部分损耗。但具体损耗了多少,每一家每一次都不一样,不好统计。



加工过度加工变相造成浪费

随着经济生活水平的提高,人们在购买大米时,不仅要求口味,还要求卖相。长期研究粮食安全问题的华南师范大学三农研究所所长胡靖说,以前大米加工去壳后简单清理就行了,但现在消费者要求“光鲜”,大多数大米都会进行抛光,甚至多次抛光。

“大米抛光加工后,看起来的确是晶莹剔透,卖相良好,但事实上,抛光一次,大米

就减少一层,降低了出米率。也就是同样数量的稻谷,抛光越多,产出的大米成品就越少。这事实上是过度加工,变相浪费了粮食。”胡靖说。

北大荒米业集团御绿制米有限公司党支部书记李桂英告诉记者,粮食过度加工,不仅降低营养,而且会增加生产成本,从粮食安全和消费者营养的角度来说,得不偿失。

坚决堵住餐桌外的“跑冒滴漏”

“天育物有时,地生财有限”,一句话,道出粮食生产的不易和粮食安全的必要。然而,我国每年餐桌以外的粮食浪费超过三分之一!着实让人惊心动魄。从一些公开的信息可知,在餐桌浪费已受到广泛关注,并通过“光盘”等时尚社会风气得到一定扭转的背景下,餐桌外巨大的损失和浪费也不容忽视。

我国尚有8000多万农村贫困人口、近2000万城市低保人员以及其他为数众多的困难群众,国情决定了我们决不能大手大脚、铺张浪费,宝贵的粮食要颗粒归仓。但是,因粮仓老旧导致存粮受潮发霉、因储运薄弱导致粮食抛洒率过高、因不当加工导致粮食浪费严重……粮食的收、存、储、运及加工环节技术、设备和管理理念的落后导致的“跑冒滴漏”,却让宝贵的粮食未上餐桌就已“消失”。

粮食安全具有非凡的战略意义,堵住浪费黑洞就是保障粮食安全。如果无视因技术和管理原因造成的粮食损耗,

不经意间让粮食从眼皮下手指尖悄悄溜走,既对不起汗滴禾下土的农民,也对不起国家每年进口粮食的大量花费,更无法面对过亿的困难群体。

遏制粮食餐桌外的浪费,确保粮食安全,必须想方设法加强粮食生产后全流程科学管理,提高节粮减损能力,这需要从官方到民间的齐心协力。从改换储粮设备,淘汰落后的储存方式开始;从增加粮食流通科技含量,建设现代化农业物流体系开始;从引导加工企业开展技术升级,树立科学加工粮食的理念开始。总之,就是对粮食从生产、流通,再到加工全过程进行堵漏改造,有效抑制餐桌外的“跑冒滴漏”。

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。杜绝粮食浪费,保障粮食安全,是保持社会稳定和可持续发展的必然要求。只有切实把餐桌外的粮食浪费黑洞也堵住,才能增益粮食节约,确保颗粒归仓,更好地保障我国的粮食安全。(据新华社)



山东省著名商标 山东省十大品牌 山东省调味品行业标准化生产示范基地

抱犊酱油 国标二级 一级 特级

氨基酸态氮含量大于0.55g/100ml

纯粮酿造 不添加任何增鲜剂

抱犊调料 家家需要 1.9L金标特油

金标特级酱油 500ml辣子鸡油