

粮食产后损失严重

■产后损失量接近粮食大省吉林全年粮食产量

精加工后损失更甚

■原农业部2014年有关数据显示：因过度加工我国每年损失粮食150亿斤以上

■业内人士说：有的企业100斤稻谷只能出30多斤精米，剩下的碎米只能用来做饲料

■行业人士表示：一般情况下小麦出粉在80%左右，但近年精加工面粉市场比例不断提高，出粉率在70%左右，甚至还有一些“30粉”“20粉”

消费观念亟待更新

■很多消费者并不知道，越靠近小麦或者稻谷表皮的部分所含营养越丰富

■经过3道抛光的精米，胚全部脱落，皮层全部剥去，蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分所剩无几

■希望精细主粮之外，有更多符合现代健康理念的粗粮商品

每年损失量达700亿斤以上

粮食产后损失 “一年一个吉林”

我国粮食产后损失严重，每年损失量达700亿斤以上，粮食行业“产后护理”空间巨大。

记者27日从国家粮食和物资储备局获悉，据测算，我国粮食在储藏、运输、加工等产后环节损失量每年在700亿斤以上，接近粮食大省吉林全年粮食产量。“一年损失一个吉林”，主要是农户储粮、粮油加工等环节损失较为集中，粮食流通个别环节损失率高。

据国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司司长王宏介绍，近年来有关部门不断强化粮食产后服务体系建设，财政部、国家粮食和物资储备局实施优质粮食工程，有偿为农户提供收储减损技术服务；按产粮大县全覆盖目标，26个省份及新疆生产建设兵团计划建设粮食产后服务中心5000余个，已完成近4000个；开发0.5吨至2吨

农户储粮装具、10吨农户仓、10吨至20吨中小型农村烘干装备及农户杀虫技术等，为粮食“产后护理”提供技术支撑。

粮食产后损失惊人，意味着“产后护理”空间巨大。中粮贸易辽宁公司农业产业化部副经理徐春算了一笔账，以辽宁省为例，该省年玉米产量约1350万吨，农户储粮损耗率约2%，如实现从田间到粮库粮食“全程不落地”，每年可节约27万吨，按目前市值计算高达约5.9亿元。

王宏说，我国粮食产后减损仍然任重道远，要将节粮减损纳入拟议的国家粮食安全保障法，建立政府主导、全民参与、社会协调推进的机制。在提高设施水平、强化技术攻关同时，加强宣传引导，普及节粮知识，开展爱粮节粮宣传教育，在全社会营造“爱惜粮食光荣，浪费粮食可耻”氛围。

有的100斤稻谷仅出30多斤精米！

粮食过度加工 损耗超70%！

两份颜值不同的大米：一份是粗加工，色泽暗淡；另一份经过精细加工，洁白晶亮。你更青睐哪个？

“新华视点”记者调查发现，精细加工的粮食产品受到不少消费者欢迎。但看起来“白细美”的粮食背后，存在粮食过度精加工带来的损耗问题。原农业部2014年发布的关于加强粮食加工减损工作的通知显示，因过度加工我国每年损失粮食150亿斤以上。

精加工面粉 有的出粉率仅20%

在哈尔滨市双利精米有限公司的大米加工车间，机器轰鸣，清理筛、碾米机、抛光机等正在作业。带着壳的稻谷进入车间后，历经三抛三选、去杂、碾米等28道工序，最终被加工成色泽晶亮的精米。

公司副总经理卞敬侠说，从水稻到大米，28道工序包含3次抛光，每抛光一次就会增加一次损耗，导致出米率降低一两个百分点。

近日，记者走访多家粮食加工企业发现，粮食精加工是行业的普遍现象，一些粮食加工企业还在加工精度上“攀比”，精度越来越高，出米率、出粉率越来越低，成为粮食“餐桌外浪费”的一环。

据业内人士反映，一般来说，100斤稻谷去壳后会变成80斤左右可食用的糙米，糙

米磨成白米损失10斤左右，再经过两次抛光、两次筛选又损失4斤，这样共有14斤左右原本能吃的大米损失掉。

湖南省岳阳市一位农业干部告诉记者，有的企业100斤稻谷只能出30多斤精米，剩下的多为碎米，只能用来做饲料。

面粉行业同样存在过度精加工的问题。走进超市粮油货品区，麦芯粉、特一粉、富强粉.....面粉类型五花八门。对比可发现，加工精度高，面粉更加雪白细滑，价格也高。

行业人士表示，一般情况下小麦出粉在80%左右，但近年精加工面粉在市场的比例不断提高，出粉率在70%左右的面粉越来越多，甚至还有一些“30粉”“20粉”。

“卖相”越好价格越高

国家对粮食加工有明确标准。国家市场监管总局、国家标准委2019年5月实施的《大米》(GB/T1354-2018)国家标准将大米加工精度分为“精碾”“适碾”，精碾为背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占80%至90%，或留皮度在2.0%以下；适碾为背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/5的占75%至85%，其中粳米、优质粳米中有胚的米粒在20%以下，或留皮度为2.0%至7.0%。

业内人士表示，这个标准只是推荐性标准。由于市场上精加工大米售价普遍高于一般大米，所以一些企业刻意提高粮食加工精度，还把高于国家标准作为卖点进行宣传，吸引消费者。

面粉行业同样存在这个问题。由于小麦加工行业长期存在加工成本高、收益低的情况，而精加工面粉口感好、色泽好，售价更高，企业更愿意通过精加工来提高产品售价，增加利润。

湖南省益阳市粮食行业协会会长蔡达明说，近些年精深加工愈演愈烈，除了部分消费者的认知误区外，一些加工企业的推波助澜也不容忽视。为了追求更高利润，企业通过过度加工让粮食卖相更好，价格也就定得更高。

精米“好看”并不等于“好粮”

中国社会科学院农村发展研究所所长魏后凯说，粮食的深加工对于延伸农业产业链条、增加农产品附加值，带动我国粮食产业发展具有积极意义，但超过一定标准的过度加工会增加粮食损耗，粮食加工不一定是越“细”越好。

黑龙江孙斌鸿源农业开发集团总经理孙斌说，很多消费者可能并不知道，越靠近小麦或者稻谷表皮的部分所含营养越丰富。

“为迎合部分客户需求，我们抛光3次。”卞敬侠说，经过3道抛光的精米，胚全部脱落，皮层全部剥去，蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分所剩无几。

记者采访发现，随着社会发展，消费者的观念和需求也更加多样化。

一些专家表示，粮食加工企业应将企业发展的重点和利润的增长点放在满足群众消费需要的产品创新上。河南科技学院教授茹振刚等专家建议，消费者越来越看重粮食的健康与营养，加工企业可以将产品的重点聚焦在丰富产品种类、提升营养度、保证品质等方面。

针对当前一些企业过度加工导致粮食损耗的问题，卞敬侠、蔡达明等建议，应该推动企业切实遵循加工标准，合理确定加工精度，严格限制过度加工，提高粮食加工和转化利用率，降低损耗。

商务部：推动建立制止餐饮浪费的长效机制

商务部新闻发言人高峰27日介绍，在前期调研座谈的基础上，商务部正会同相关部门研究制定制止餐饮浪费的相关政策措施，支持行业协会发挥自律作用，推动建立制止餐饮浪费的长效机制。

高峰在商务部27日举行的网上例行新闻发布会上说，在完善餐饮节约规范方面，商务部将会同有关部门出台绿色餐饮相关标准，制定、修订一批行业标准，目前有的正在征求行业和公众意见。商务部将根据各方意见建议及时修改完善，争取尽早出台。

本组文图均据新华社