

北方蔬菜报



微信扫官方公众号

微信扫官方视频号

面向全国 服务三农

第907期(总第957期) 本期16版

2025年2月 农历乙巳年二月初一 星期五 国内统一连续出版物号: CN 37-0123 国内邮发代号:23-319

全国蔬菜质量标准中心推广应用平台 北方蔬菜报社出版 中国农科院蔬菜花卉研究所协办

主粮减少损耗 事关大家

□新华每日电讯
记者蒋成、薛钦峰、周勉报道

水稻、小麦、玉米是我国三大主粮。中国农业科学院发布的《中国农业产业发展报告2023》显示,我国三大主粮全产业链浪费和损失严重,稻谷、小麦和玉米的全产业链损失率分别为26.2%、16.7%和18.1%,约占三大主粮总产量的20.7%。

减少损耗就相当于增产。提升公众的节粮意识,减少不必要的损耗和浪费,事关我国粮食安全。

2024年,我国粮食总产量达14130亿斤,首次超过1.4万亿斤。但与此同时,去年我国粮食进口量高达1.58亿吨。

业内人士认为,需从各环节协同发力,全链条减少主粮损耗。

加快高标准农田建设。受访专家认为,要降低土地细碎程度,实行“小田改大田”,减少“边角田”“巴掌田”。同时,研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械。

推广科学种植技术。农业专家建议,因地制宜,引导村民科学种植,推广集中育秧、精量播种等技术。内蒙古一些种粮大户采用导航播种技术,株距整齐划一;滴灌水肥一体化,既节水又省肥。

加强产后服务体系建设,减少粮食损耗。近年来,一些省份加强粮食产后服务中心建设,由中心为农户提供“代清理、代干燥、代储存、代加工、代销售”服务。

加大宣传力度,提高农民科学储粮意识。一些基层干部表示,一个储粮仓一千多元,有的农户舍不得投入;应加大宣传和引导力度,提高农民的科学储粮意识,减少“地趴粮”。同时,推广专用袋、专用运输车等粮食运输设备,推广充氮储粮等绿色储粮技术。

加大消费教育引导,倡导营养均衡、科学适量的健康饮食习惯。

一年损耗浪费数亿吨

蔬菜等七大类食物吃掉1/3、扔掉1/3、烂掉1/3

□新华每日电讯
记者叶婧、郭雅茹、许舜达报道

冰箱里“被遗忘”的蔬菜烂了,果园里卖不出去的果子扔了……

业内专家和研究报告指出,吃掉1/3、扔掉1/3、烂掉1/3,蔬菜、水果等七大类食物一年损耗浪费数亿吨。日常生活中,蔬菜、水果存在大量浪费、损耗。

是什么造成了蔬果的大量损耗?如何减少不必要的浪费?

蔬菜、水果损耗浪费不容忽视
春节过后,市民张敏对冰箱进行了“大扫除”,扔掉一批“生鲜垃圾”:一整颗生霉的卷心菜、四个软烂的柿子、一抽屉变皱的苹果……

除了家庭中的蔬果浪费,零售环节的蔬果损耗也较高。

在京津冀地区,记者走访一些蔬菜、水果经销商时了解到,分季节看,夏季损耗高于冬季。总体来看,蔬菜损耗率达10%至15%,其中白菜、菠菜等叶菜损耗较大,占总损耗的六七成;水果损耗率为8%至10%,其中葡萄、香蕉、猕猴桃损耗较大,约占总损耗的七八成。

浙江果农周春国对2023年大片柑橘烂在树上、无人采摘的情景记忆犹新。“2023年柑橘丰产却价贱,地头批发价每斤才1元多,但人工采摘柑橘每人每天要200多元,越摘亏得越多。都是好橘子,全浪费了。”周春国说。

《2023年中国食物与营养发展报告》显示,我国蔬菜、水果等七大类食物损耗浪费率约为22.7%,按2021年产量计算,共损耗浪费4.6亿吨,折合经济损失达1.88万亿元。

多环节短板不足造成损耗浪费

业内专家表示,我国蔬菜、水果在生产、流通、消费等环节仍存在一定短板不足,造成了损耗、浪费。

浙江大学环境与资源学院研究员田生科等受访专家认为,在生产环节,市场信息的不对称限制了蔬菜、水果产业对市场变化的适应能力;农产品与工业产品不同,保质期普遍较短,一旦价低卖难,浪费就很难避免。

2024年6月,记者走访山东滨州、菏泽、聊城等地农产品生产基地发现,西瓜、芸豆等农产品的地头价低于往年同期。“农产品价格越贱越卖不动。一卡车西瓜,一天只能卖一半。”受访农户、蔬果经营商户告诉记者,西瓜等农产品前几年价高,吸引农民跟风种植,面积、产量一扩再扩;加之受天气影响,部分蔬果出现高温大棚、低温拱棚、露天三种种植方式“撞期”上市情况,致使价格低迷,难卖浪费。

在流通环节,不少受访者反映,我国农产品的物流体系发展仍相对滞后。有的地方蔬菜物流水平还不高:只进行简单包装,采用常温物流配送,耗损较大。成规模的蔬菜冷链运输企业少,全域冷链运力有限。

在消费环节,综合加工利用技术匮乏也造成了不少蔬菜、水果的“被动浪费”。有专家告诉记者,许多地方的消费市场净菜需求旺盛,净菜加工过程中会产生大量有食用或利用价值的副产品,可进行深层次加工利用;但目前这方面技术相对匮乏,造成20%至30%的资源被浪费。

此外,一些消费者因促销活动或缺乏合理规划,一次性购买大量蔬果,导致吃不完、腐烂变质,不得不

扔掉;还有的消费者和商家过于在意蔬果外观,那些不漂亮、形状不规则或有瑕疵的产品因此被丢弃。

如何减少蔬果浪费

2024年11月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出,切实降低粮食和食品损耗浪费。

河北科技师范学院食品科技学院教授刘绍军认为,根据蔬菜产区的栽培面积和生产能力,加强恒温库设施建设,提高冷链运输能力。

为保持蔬菜新鲜、避免积压浪费,河北省秦皇岛小江蔬菜专业合作社建设了高标准蔬菜冷藏保鲜库,并设计了专用货架,通过张贴内部识别码,使产品可追溯,快速了解库存情况,便于仓储管理。“蔬菜入库、出库过程中,我们用叉车装卸,保持蔬菜包装规格不变,避免了人工搬运和二次装卸造成的蔬菜损耗。”合作社理事长郭大为说。

商务部等9部门2024年底印发的《关于完善现代商贸流通体系推动批发零售业高质量发展的行动计划》提出,到2027年,果蔬和肉类冷链流通率分别达到25%和45%。

山东师范大学地理与环境学院副教授张雯认为,在改进包装设计、加工工艺之余,可以发挥电商优势,优化蔬果流通模式,减少过剩生产、库存积压和物流损耗。

业内专家指出,有的家庭习惯一次性买大量食物放到冰箱里,吃的时候拿出来,这一做法并不可取。一些细菌在冰箱中照样可以生长繁殖,甚至污染别的食品。消费者应摒弃“冰箱就是食物保险箱”的观念,根据实际需要购买食材,树立健康节约意识。

北蔬农资臻选

随机探店 寻找农资店镇店之宝

你想展示店里的镇店之宝吗?
你想谈谈对行业的感想吗?
你想给更多农户介绍好农资吗?

赶快来参与农资臻选报名吧! 均可在“北蔬农资臻选”
公众号或抖音号留言、私信留下您的店名、联系方式
或拨打热线电话报名 **0536-5253221**



农资界“达人”们
农资臻选
现面向业界
招募啦
JOIN US