



# 全谷物食品如何更多走上餐桌?

# 铜产线上的“AI变革”

你经常吃燕麦、荞麦、藜麦吗?又是否了解哪些食物是全谷物食品?

所谓全谷物食品,是以全谷物为主要原料制成、全谷物含量达到一定比例的食品。2024年底,七部门印发《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》,旨在增加全谷物供给与消费,助力节粮减损,促进营养均衡,提升粮食安全保障和人民健康水平。

如何让更多全谷物食品走上餐桌?近期以来,“新华视点”记者进行了调查。

## 消费端:全谷物消费有较大提升空间

“全谷物是天然的‘营养宝库’”“全谷物中的B族维生素、矿物质等微量元素成分比精制谷物多40%至90%,富含膳食纤维”……王女士最近了解到这些知识后,想将家中主食换成全谷物,但事情比预想的要麻烦一些。

“煮的时间很长,不如平时煮米饭、面条来得快。糙米煮粥大概要一两个小时,或提前浸泡半小时以上,而普通大米只需要半小时。”王女士说。

国家粮食和物资储备局科学研究院首席科学家谭斌介绍,精制谷物比全谷物口感更好、更易保存。长期以来,我国居民已形成“精米白面”的谷物消费习惯,短时间难以改变。

“糙米、胚芽米营养价值高,但销量不太好,因为口感不佳、饱腹感强,如果不提前浸泡很难煮熟,很多消费者倾向于把它当成减肥产品。”一家大型连锁超市的售货员说,“如果消费者注重口感,我就会推荐好烹饪、更柔软的燕麦。”

增加全谷物供给与消费,既能促进

营养均衡,也可助力节粮减损。然而,数据显示,当前我国全谷物消费占谷物消费的比例不足1%,有较大提升空间。

《中国消费者全谷物认知状况报告(2021)》显示,消费者对全谷物的认知水平整体不高,仅有24.6%的消费者能准确识别全谷物,95%的消费者对全谷物的营养价值认识不全面,仅有不足15%的消费者知道每天该吃多少全谷物。

一些消费者说:“对全谷物产品的认知不多,常见的只知道糙米和全麦面包。”记者注意到,不少售卖全谷物产品的商超、电商平台也没有明显的宣传提示。

也有消费者表示,市场上部分产品打着“全麦”“杂粮”旗号,但实际上全谷物含量不达标,难以通过外观、标签准确判断。

## 供给端:创新推出更多高品质全谷物食品

在电商平台,为避免快餐煮粮、煮粥杂粮、即食麦片、全麦产品等为主的全谷物产品琳琅满目,销量靠前的几家全谷物产品月销超过1万单。记者在多地数家大型连锁超市也看到,全谷物产品种类相对丰富。

国内一家烘焙企业相关负责人介绍,近年来,以全麦、燕麦、黑麦面包等为代表的全谷物产品在烘焙领域逐渐流行,消费整体呈增长势头,但相对而言,局面还未打开。

贵州一家大型连锁超市相关负责人介绍,以该超市在全省近50个经营门店数据来看,2024年全年销售全谷物类产品约38000公斤,仅占全粮食品类的0.12%。

为进一步推动全谷物食品供给和消费实现动态平衡,形成供需适配的全谷物产业发展格局,多地企业通过推动全谷物关键共性技术创新,创制更符合大众消费特点和习惯的全谷物食品。

由山东省农业科学院粮食储藏与减损团队主导研发的高品质全麦粉及全麦制品制备技术,现已推广应用。烟台、青岛等地企业利用这一技术,实现了速冻全麦面粉、全麦挂面、全麦粉、全麦吐司等系列产品的规模化生产,市场反响良好。其中,全麦挂面于9月下旬投产,第一批约5吨货品销售一空。

山东省农业科学院粮食储藏与减损团队负责人龚魁杰说,主打健康理念的全谷物、全麦等产品更多进入市场,是发展适度加工的生动案例。

“以小麦为例,借助技术手段使其副产物得到食物化利用,可达到和普通小麦粉的品质、口感、细腻度一致的水平,且膳食纤维、微量元素含量高,有益于人体健康。”龚魁杰说,新技术有很大应用空间,有望让小麦食物化利用率提升到90%左右。

“我们公司种植了千余亩红米。红米富含膳食纤维和氨基酸等微量元素,有利于健脾消食、防止贫血。”安徽省太湖县泉之道农业有限公司董事长赵金根说,红米产量低、种植成本高,如果直接作为主食,口感一般;为适应年轻消费者需求,公司自建了烘焙工厂,研发了红米酥饼等20余款产品。

## 优供给利消费,实现健康与节粮双赢

因地制宜发展全谷物产业,有利于促进居民营养健康消费,在更高层次、更高层次上保障国家粮食安全。

“《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》的核心目标是加快我国全谷物食品产业的发展,力争用10余年时间,大力提升我国居民的全谷物消费占比。”谭斌说。

中国农业大学全球食物经济与政策研究院专家王晶晶建议,加大对全谷物在生产、储藏、运输、加工、消费全链条中的环境效应、营养健康效应及粮食安全效应的分析;加快全谷物术语、分类、标示及检验检测等国家标准、行业标准制修订;加强全谷物原料、全谷物主食品及全谷物方便食品等标准的制修订。

业内人士建议,可在稻谷、小麦等原料富集区布局产业园区,整合“种植—加工—物流”资源,建设标准化原料供应基地。吸引龙头企业入驻,培育链主企业带动中小企业协同发展。

如在山东德州、滨州、泰安等粮食加工大市,一些重点龙头企业通过提升改造生产设备和工艺技术,延长研磨取粉道数,大幅提升小麦出粉率,并推出“粗磨”“全麦”系列产品,让营养健康与节粮减损实现双赢。

“推动全谷物产业发展是系统工程。”谭斌建议,在生产更多符合消费者需求的全谷物新产品的同时,可通过开展全谷物宣传引导行动,加强多渠道、多主体、多场景的全谷物科普活动,加快形成并发布全谷物营养健康科学共识,倡导全谷物膳食健康消费。

新华社“新华视点”记者 蒋成 叶婧



# 山东胶州:小辣椒串起乡村振兴“增收链”

走进位于山东胶州的青岛柏兰集团有限公司辣椒生产车间,一股浓郁的辣椒香味扑鼻而来。新鲜辣椒经过清洗、烘干、研磨、分装等工序后,在自动化生产线上变成调味品。“今年以来,公司生产线保持满负荷运转,目前产值已超10亿元,较去年同期大幅增长。”柏兰集团生产厂长耿孝大说。

胶州市是我国重要的辣椒加工基地和交易集散地,全市现有辣椒加工企业360余家,辣椒年交易量约120万吨,年交易总额约160亿元,辣椒产品出口量占全国的80%以上。

胶州辣椒产业协会会长王勇说,当地辣椒产业从种植起步,在多年发展中不断拓展延伸,已形成种植、加工、出口、种子研发、机械生产制造等链条完整的产业生态。

位于胶州市胶西街道的青岛三禾农业科技开发有限公司,是一家专注辣椒种子研发的企业。企业负责人吴国成说:“全国有上百万亩农田种植我们的辣椒品种,种出的辣椒品质好、产量高。公司还直接带动周边200余户农户参与育种配套种植,户均年增收超2万元。”

胶西街道叶家庄村村民王建国就是一名受益者。“3年前,我开始跟着三禾公司种‘红龙13号’品种,公司不仅提供种苗,还派技术员上门指导,成熟后直接回收,不用担心销路。”王建国算了一笔账,“一亩地能产干椒600多斤,收购价每斤12元,扣除成本一亩地净收入4000多元,现在村里有20多户跟着种,小辣椒成了‘致富椒’。”

在胶州,小辣椒串起了乡村振兴“增收链”。除参与育种企业的配套种植外,当地不少农户还通过参与辣椒加工企业的订单种植,或从事辣椒分拣、包装等工作,实现稳定增收。

为推动辣椒产业发展,胶州出台专项支持政策,财政、科技、金融、电力等部门高效联动,聚焦技术改造、研发创新、资金周转、降本增效等方面痛点,通过财政补贴、产学研合作、金融支持、电力保障等方式,助力产业发展和农户增收。

“我们深化改革赋能,以定制化服务助力辣椒产业发展。”国网胶州市供电公司营销部主任任强说,针对辣椒育苗棚24小时恒温需求,他们为育苗棚安装电压监测设备,实时跟踪稳定性,保障供电“零波动”;对加工企业推出“数智电管家”服务,客户经理上门指导错峰用电,降低企业运行成本。

新华社记者 贾云鹏



柳州市柳江区三都镇龙兴村村民在种植香葱(无人机照片,11月11日摄)。秋冬时节,位于广西柳州市柳江区三都镇的万亩香葱产业核心示范基地逐渐进入香葱收割、销售的旺季,广大农民抢抓农时,深入田间地头开展各项工作,处处呈现繁忙的劳作景象。

近年来,三都镇加快产业兴农富农步伐,通过“示范区+专业合作社+农户”模式,推进香葱产业化、规模化、标准化生产,构建生产、加工、销售、服务一体化的产业体系,不断增强产业聚集效应,持续推动乡村产业振兴。据了解,三都镇香葱种植面积已达4.3万亩(含复种),年产量约10万吨。

新华社记者 黄孝邦摄

# 水乡“洼地”振兴记

晨雾如纱,鸟篷船轻轻拨开水面。船娘立在船头,哼着水乡小调,载着新鲜的龙香芋和稻米,穿行于纵横交错的埭田水网间。

江苏兴化千垛镇东罗村的清晨,在这样一幅流动的诗意画卷中缓缓展开。东罗村是有着600多年历史的埭上水村,东邻千垛油菜花景区,西接水上森林公园,南望平旺湖。埭田如格、河汊如线,记者乘船入村,感觉像来到一座“水上迷宫”。

“坐稳,扶好咯!”本地船娘卢宝芳声音爽朗,她曾是普通农妇,如今成了村里最受欢迎的船娘之一。“游客来体验埭田行船,没半个钟头都会不得走!”她笑着说,“一个菜花季,就能有万把块钱收入,挣钱比以前轻松多了。”

这片水乡,曾是“锅底洼”——里下河腹地地势低洼,众水汇注,庄稼常被淹没。当地先民为防洪垒土成埭,造就了星罗棋布的埭田奇观。如今,这些漂浮于水面的土地,不仅养出龙香芋、大青虾等特色农产品,更“种”出了乡村振兴的硕果。

2014年,“兴化埭田传统农业系统”被联合国粮农组织认定为全球重要农业文化遗产;2022年,“兴化埭田灌排工程体系”入选世界灌溉工程遗产名录。小小东罗村,手握“双遗产”金名片。今年10月,东罗村又从联合国旅游组织

捧回“最佳旅游乡村”荣誉,成为江苏首个获此殊荣的村庄。

“村里年轻人此前纷纷外出务工,现在却有一批批年轻游客来打卡观光。”东罗村党总支书记罗国康说,这样的转变得益于基础设施改善,让“藏在深闺”的水乡成为远近闻名的旅游地。

“以前抬头便是电线‘蜘蛛网’,地上还常有泥水塘,游客留不住。”罗国康回忆说,后来村里和国网兴化供电公司成立攻坚小组,移除横七竖八的电线杆,让杂乱的电线电缆巧妙入地,近30公里线路“隐身”。“如今完整的水乡埭田天际线让游客连连称赞。”

“我们开展特色田园综合体配套建设,坚持‘针灸式’改造,不搞大拆大建。”国网兴化供电公司相关负责人陈诚介绍,乡村电网升级同步带动了智慧路灯、新能源充电桩布设,同时农家乐、民宿等自发开展全电厨房改造,让乡村旅游进一步绿色转型。

这种微改造理念也随处可见,记者漫步村内看到,青砖黛瓦、石板巷弄、老庙旧址,都焕发新生。闲置校舍变身精品民宿,老庙改成村民大礼堂,陈旧老宅飘出咖啡香……

“当初回来,就是看中村里条件都好起来了!”大学毕业后曾在上海打拼的高庆英,如今在临水老宅开起了咖啡

馆。“最多一天卖出上百杯,不少游客专门沿着水道导航来打卡。”她说。

村庄的蝶变,吸引一批外出务工人员返乡追梦,也让吃上“旅游饭”的村民越来越多。村民罗中坤返乡创业5年,将自家房屋改造成14间民宿。“今年菜花季客房全满,国庆中秋假期就赚了3万元!”他笑着说,“家里还经营超市、给村食堂供菜,年收入超20万元。”

如今的东罗村,延续着“依埭而居、傍湖而兴”的格局,也孕育出“农旅融合、三产联动”的现代产业生态链。春日,千垛菜花铺成金色海洋;秋日,稻浪翻滚裹挟着丰收气息。水乡文化节、农耕体验、非遗展示、农民画创作……传统文化在这里活态传承,成为游客难忘的乡愁记忆。

“村里人来人往,日均游客约4000人次,可热闹了!”罗国康说,东罗村还持续打造农产品品牌,当地兴化大米、红膏蟹、桂花米酒等特产受到大量游客青睐。2024年,东罗村特色农产品销售额达2300万元,村民人均支配收入达34066元,同比增长8.1%。

“我们将继续深耕埭田‘双遗产’,努力做精研学、民宿等,发展特色田园经济,让生态优势持续转化为村民的增收实效。”罗国康说。

新华社记者 何磊静

# 火塘边的烟火气和文明新风

围坐在火塘旁,架起柴火,煨个洋芋,煮壶茶水。待到洋芋裹上一层焦香的皮,茶水煮沸,话匣子也就打开了。今年雨水多,把草果喂得饱。我刚刚进山转了一圈,看到红彤彤的果子一个紧着一个。马上就要采摘了,各家的情景都怎么样?云南省腾冲市猴桥镇猴桥村党总支书记蔡文辉一边说,一边抿了口热茶。

“我种下的100多亩草果,长势不错,还在上大学的娃娃明年的生活费都有了。”猴桥村村民余绍贵满脸笑意。“我又养了一些新苗,等到这批草果收获就种下去。不过,一些苗存在病虫害问题,不如下周一起开个技术培训会?”村民余旗艳说……

火塘,一直以来都是当地傣人家人的“标配”。围着火塘,照明取暖、烧水做饭,暖烘烘的火焰映得人们脸庞通红,聊家常、解矛盾、叙友情,由此形成了开“火塘会”的传统。

近年来,猴桥村从“火塘情结”“围炉夜话”等民俗中汲取经验,把“火塘会”开到村寨、开进群众家中,也把政策宣讲、民意收集、产业谋划的平台,搬到了接地气、聚人气的火塘边。

“草果是我们村的主导产业,村干部常常领着农技专家、乡贤能人进到家里,大家像朋友一样搓手烤火,聊聊怎么给草果科学喷灌、除杂草。”余绍贵说。截至目前,猴桥村的草果占地约1.3万亩,预计2025年收入820余万元,户均增收达2.1万元。

除了草果,猴桥村还采取“党组织领办合作社+龙头企业+农户”的运行模式,发展以三文鱼为代表的高端冷水鱼类养殖业。“这里的水清澈,基本恒温,适合三文鱼生长。”村务监督委员会主任余文辉告诉记者,不断扩建、扩养后,现在的鱼有2万多尾,养鱼场旁边还开了农家乐。



11月12日拍摄的“阳光就业,职为你来”2025年杭州市总工会冬季专场招聘会现场。

11月12日,“阳光就业,职为你来”2025年杭州市总工会冬季专场招聘会在杭州市人才市场举行,50多家招聘企业推出1200多个工作岗位,助力劳动者求职就业。新华社记者 韩传号摄