

生产流通中食物损耗调查

新华社“新华视点”记者 蒋成 潘德鑫



新华社发 朱慧卿 作

超量使用种子、收割时大量粮食颗粒掉落或破碎、果蔬运输中大量腐烂……

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示,每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计 22.7%,约 4.6 亿吨,其中生产流通环节食物损耗 3 亿吨。“新华视点”记者调查发现,生产环节播种粗放、采收不精,储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

播种粗放,采收不精

根据联合国粮农组织的定义,食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失,不包括在消费端的食物浪费。

记者在田间地头调研发现,有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折,粮食损耗率较高。

在播种环节,一些小麦产区仍是“广种薄收”模式。由于播种技术、种植观念等不同,用种量参差不齐。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现,正常用种量在 30 至 50 斤,有的农户播种粗放,每亩播种量高达 100 斤。

到了收割时节,麦籽被收割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍,

收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变,影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映,收割机作业过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况,都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究

所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现,机械收割粮食环节损耗率最低可以控制在 1.9%,但个别地区玉米机收总损耗率高达 10%。

贵州省威宁彝族回族苗族自治县马铃薯种植大户管绍刚说,使用机械收获马铃薯的损耗率为 5%左右、人工采收损耗率为 15%。

存储运输损耗不小

记者调研发现,由于设备保障、专业知识不足,在储运环节中,蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中,水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化,通风、温控等设施配备不足,发霉和虫蛀时有发生。2020 年以来,随着粮食价格预期上涨,一些种粮大户惜售心理变强,但其储粮设施简

陋,有的甚至无法及时烘干,损耗较高。

一些农户缺乏储存专业知识,果蔬产后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说,一些小型果蔬基地,多种蔬菜、水果混合储存现象普遍,已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示,果蔬生产及产后处理

损耗最低可以控制在 9.2%,最高则超过 25%。

程广燕说,我国果蔬损耗率高与冷链化程度较低密切相关,大部分果蔬运输处于“裸奔”状态。据了解,发达国家冷链运输普遍在 80%以上,我国目前仅为约 30%。

记者调查发现,一些商家采用的“冷链”还比较原始,仅放几个冰块,有的甚至依旧用简陋的小棉被裹着

生鲜品。“为了节约成本,冷链司机在运输途中私自关上制冷机的情况依然存在。”一位冷链企业负责人说。

“一车豌豆从云南发往北京,需要经过基地收集转运、批发商装车运输、农贸市场批发、零售商进货等环节,装箱搬运最少 4 次。”货车司机王大勇说,“非冷链条件下,一车 30 吨重的豌豆会产生近 5 吨损耗。”

如何减少损耗

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示,我国七大类食物减损空间有五成左右,若挽回一半的损耗和浪费,可每年节约 2.3 亿吨食物,能满足 1.9 亿人 1 年的营养需求。

受访专家和基层干群建议,通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等减少食物损耗。

普定县农业农村局蔬菜站长邓飘建议,从“最先一公里”和“最后一

公里”着手,加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入,增加冷藏车购置使用,尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车,保障冷链运输,完善生鲜食物终端配送机制。

近年来,我国大规模开展高标准农田建设,提高全程机械化水平和作业标准化程度,推进产地冷藏保鲜设施建设,加强粮食仓储和流通设施建设,有效减少农产品的产后损失。

记者在非黄种植大县贵州普定县看到,为了减损,该县在非黄基地建立清洗、整理、分级、包装、预冷一体的非黄采后商品化处理配套设施。邓飘说:“目前,全县非黄商品化处理配套设施齐全,非黄全产业链损耗降低了 50%以上。”

业内专家建议,加快构建全产业链食物减损标准体系,推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。如一些山区因地形原因不能

使用大型机械采收,可研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械,同时开展农民技术培训,提高作业的规范性和精准性。

程广燕建议,做好蔬菜等非耐储运生鲜农产品产销衔接,提高食物系统供给效率与韧性。加大产地预处理,推广净菜,对食物的边角废料进行集中高效分类处理,最大程度提高食物利用水平。

(据新华社贵阳 4 月 17 日电)