

大豆出路在全产业链

首届全国大豆产业博览会日前开幕,现场见证大豆购销项目签约,意向交易量196万吨,交易额92亿元。会上发布大豆“三图一树”,引发社会关注和业内期待。

毋庸讳言,大豆是我国主要农产品的最大短板所在,进口量最大、自给率最低。2015年我国大豆种植面积约0.98亿亩,为近年最低;2020年大豆进口量超过1亿吨,为历年最高;2021年自给率仅为15%。大豆问题成为中央关切。2022年中央一号文件提出,大力实施大豆和油料产能提升工程;2023年中央一号文件提出,加力扩种大豆油料。

今年大豆生产形势好于去年。针对农民种豆比较效益低的问题,国家春播前出台了被称为“豆十条”的一揽子支持政策。农情调度显示,大豆面积稳中有增,连续两年稳定在1.5亿亩以上。有关部门预计今年大豆单产增、品质好。这是加力扩种大豆油料的硕果,我国大豆保障能力再添砝码。

眼下大豆市场也好于去年。今年以来,经济加快恢复,餐饮、旅游等

市场回暖,拉动农产品消费向好。四季度传统大豆制品消费进入旺季,蛋白和压榨加工景气程度都在提升,预计大豆消费将明显好于去年。大豆产量增质优、消费持续向好,价格走势有望以稳为主或稳中偏强,市场预期在改善。

但也要清醒看到,大豆产业的部分弱项并没有得到根本性改变。此前多年,国产大豆遭受着价格风险、极端天气和成本攀升等多重冲击,保障豆农基本收益异常艰难。这两年在政策拉动下,面积和单产都有所增加。基于农业生产特性和产业发展特点,推进大豆产能提升不可能一蹴而就。如何继续调动农民种豆积极性?怎样把丰收的大豆卖得更好?这些都要久久为功。

产能不足是大豆问题的要害,但其原因却在其他环节;提高产能是大豆产业的首要任务,其解决也离不开其他问题的解决。相较于三大主粮,大豆有“三高三低”,即生产成本低、市场化程度高、国际影响程度高,单产水平低、政策支持力度低、比较效益低。围绕大豆的各种产业问题交

织缠绕、互为因果,破解起来自然不能头痛医头。大豆全产业链是个整体,生产、加工、收储、消费等必须协同。此次发布的“三图一树”,即生产区域布局图、单产提升模式图、消费引导图和精深加工产品树,正是全产业链思路的体现。

先要种得好。我国大豆单产仅为美国和巴西的六成,出油率也低于进口大豆。如果能补齐短板,那么竞争优势就会重塑,农民也将更有积极性。这需要高油、高蛋白、耐密等优质大豆品种,离不开科研攻关,同时也要让专家的产量变为农民的产量,并尽量控制成本。东北地区在探索粮豆轮作,其他地区在探索复合种植。开发闲置土地资源也是有效途径,然而在盐碱地种大豆也需要探索适宜品种。可见,扩面积、提单产的背后是提升品质、改良品种。

也要卖得好。农民种多种少要算效益,种前要有预期,收后要能变现。现实中,不同粮食作物的亩均收益存在差距。有的农户担心,大豆补贴力度虽然较大,但价格波动也大。因此,各地不能只盯着完成扩种,还

要稳定收益和促进销售。宏观层面要保持大豆补贴政策的稳定性和连续性,平衡好大豆和竞争性作物的比较收益。同时,加大金融信贷支持力度,扩大大豆完全成本保险和种植收入保险覆盖面,为农民吃下定心丸。

还要加工好。我国大豆产销分离,种植集中在东北主产区,加工大多在东部沿海和长江流域。产销运距长、含油率偏低、交易成本高,这些都影响压榨企业收购国产大豆的积极性。要引导大型加工企业在东北主产区扩大投资,深化主产区与龙头企业的合作,解决产区销区错位问题。国产大豆的优势在蛋白,主渠道在食用。要引导企业开发新型大豆食品和高附加值深加工产品,拓展国产大豆加工的增量空间。

提高大豆产能固然很难,但正确而有意义的事,即使艰难也要去做;愈艰难,就愈要做。唯其如此,才能逐步形成国产大豆产业健康发展良性循环。

乔金亮

《经济日报》

粮食住进“好房子”至关重要

仓廩实,天下安。我国粮食连年丰收,库存充足,为保障粮食安全奠定坚实基础。库存粮食主要包括政府储备、政策性库存和企业商品库存三类,其中,政府储备包括中央和地方储备粮,政策性库存包括最低收购价粮、国家临时存储粮和国家一次性储备粮,企业商品库存是企业保持经营需要建立的周转库存粮食。在现有库存规模中,政府事权粮食占比超六成。把库存粮食储好管好,对保障国家粮食安全至关重要。

加快建设安全粮库,做好粮库软硬件建设,完善基础设施,提高管理水平。从硬件上,持续加大高标准粮库建设,全国标准粮仓库容近7亿仓,平房仓、浅圆仓、立筒仓等现代化仓型成为主流,仓容条件总体达到世界先进水平,能够满足当前粮食收储需要。从软件上,强化法治保障,做好粮食安全保障立法工作,推进粮食储备安全管理条例修改,健全粮食购销管理规定、粮食仓储保管规定,切实维护粮食储存安全。

我国地域辽阔,大大小小粮库遍及全国各地,管理是一道难题。加快建设智慧粮库,全面应用信息化、智能化技术,强化人防技防结合,提高粮食管理效能。所谓智慧粮库,是通过传感器、射频识别技术、自动化控制技术以及物联网、大数据、云计算、区块链等智能化技术,对粮食出入库中的报港、检验、称重、入库以及仓储管理、经营管理、财务结算等各个环节的作业流程智能化,实现了作业、物流、资金、信息等项目实时、准确、管控的现代化粮库。

加快建设绿色粮库,推进低

温、气调等仓储新技术系统集成,促进提质降耗、节能减损。近年来,我国开展粮食绿色仓储提升行动,用科技赋能仓储升级,全国900多家粮食仓储企业积极参与新建高标准粮仓、推进老旧仓房维修和改造升级,提升仓房的气密和保温隔热性能,推广应用绿色储粮技术、发展多参数多功能粮情测控系统、提升清理净粮能力、推动粮食分类分级,实现“优粮优储”。目前全国已实现低温低湿储粮仓容1.8亿吨,应用气调储粮技术仓容超4600万吨,粮食仓储由“安全储粮”向“绿色储粮”迈进,国有粮库仓储周期粮食的综合损失率降到1%以内。

粮库是“压级压价”“以次充好”“以陈顶新”“空进空出”等腐败问题高发区域。要加快建设廉洁粮库,通过综合运用人防、技防、物防相结合的手段系统性整治,堵上粮库管理漏洞,严惩粮库腐败。持续强化粮食购销领域腐败问题专项整治,释放从严从重惩处信号。强化法治保障和制度建设,不断净化粮食粮库政治生态,切实守牢粮食安全底线。

粮库是储存粮食的地方,也是粮库管理人员的工作场所和精神家园,要加快美丽粮库建设,优化环境条件。与传统粮库“傻大黑粗”不同,现在的粮库普遍“颜值”高,仓型设计富有现代感,仓内仓外干净整洁。库区绿树成荫,鲜花盛开,小桥流水,生态环境优美,形成人与自然和谐共生的美丽粮库,真正实现仓原现代化、储粮绿色化、信息智能化、管理精细化、库区园林化,会让粮库工作人员以良好精神状态守住管好“天下粮仓”。

绿色发展好“竹”意

近日,国家发展改革委等部门印发《加快“以竹代塑”发展三年行动计划》,提出到2025年,“以竹代塑”产业体系初步建立,与2022年相比,“以竹代塑”主要产品综合附加值提高20%以上,竹材综合利用率提高20个百分点。在“双碳”目标的驱动下,禁塑、限塑及塑料替代成为一大趋势。当前,“以竹代塑”在我国还是一个新兴产业,存在产业规模偏小、产量较低、成本较高、技术和装备相对落后等问题。而推动“以竹代塑”将对行业需求、产业科技、绿色发展等产生深远影响,具有巨大的市场容量和应用潜力。接下来,我国将通过实施科技创新提升、产业生态培育、产销对接促进、重点场景替代、特色地区引领等七大重点行动为“以竹代塑”夯实发展基础。

(文/时锋 图/王琪)



10元自助餐厅被查:民众维护的意义远不止于“价廉”

近日,厦门长青市一家“10元自助餐厅”因“平价”吸引了不少顾客,但因票据格式不规范、后厨分区模糊和后厨半成品未加盖等问题被厦门梧村市场监管所要求整改。

消息一出,却没有受到社会一致叫好的反响,多数网友反而认为“10块钱的自助还想怎样?”“不是被店家投诉了?”“环境卫生比一般的餐馆好多了”……本是一个相关部门对餐饮行业监管的正常之举,为什么却引发了大片网友对该店家的极力维护?

10元自助的意义不仅是一家“价格实惠”的餐厅,在当下更具有社会帮扶的性质。10元一餐能吃饱还能有多种菜品的选择,在如今一杯奶茶动辄都要20元的背景下已经是少

有。从店家的成本来看,食品原料的成本再加上店铺水电、人工等,这样的价格实属“不易”。像之前还有10元三荤一素的盒饭走红,引来不少人打卡,甚至造成顾客爆满让老板被迫停业。无论是此次的10元自助还是10元盒饭,在被大众广泛知晓之前,其消费者主要是一些建筑工人、外卖员等体力劳动者,虽然也有少数网友觉得“10元自助不敢吃”,但对于他们来讲,这样一餐能保障基本卫生还价格实惠就足够了,况且该自助餐厅还能提供桌椅休息。这样的餐厅其存在价值已然不局限于菜品的实惠,在民众的心中更是一个让底层打工人心生暖意的存在,公众极力维护店家也是想留住这份温暖。

当然,对于监管部门要求整改的问题,的确是保障民众的食品安全问题,但引起社会不满的原因还在于没有分清轻重缓急,没有处理到人民更迫切关心的问题。就目前现状来讲,提出的整改问题和蟑螂尸体进菜看、老鼠苍蝇后厨跑、腐坏食品再加工等脏乱差的问题相比,显得“小巫见大巫”。10元自助也需要被监管,但应有更迫切需要解决的问题,整改的餐厅却没有被及时处理,有更多价格高昂与低劣质量不匹配的餐厅待查处。难免让消费者对于有关部门的工作效率和态度存疑,且对于市场来讲这样的整治也并不能对真正严重的食品安全问题起到警示、震慑的作用。

郭皓理

奶茶“公示”配料表,希望不只是新型营销

近日,某新茶饮品牌公布了旗下40多款茶饮产品的配方原料、营养成分和原料溯源信息,一些以“健康”为卖点的现制酸奶品牌,更是直接把长长的主要成分表贴在饮料杯身,让网友直呼“我不是在喝奶茶,是在输液啊”。

粗略看一眼“输液瓶”一样的配料表——富含8种维生素、5种微量元素、蛋白质、多种益生菌、多种水果原浆……还有奶茶品牌公开使用真牛乳、不含防腐剂的珍珠小料、无香精的真茶底……这一看,确实打破了很多人对奶茶的“不健康”偏见。

面对食品安全问题,公开配料表、透明制作过程当然是商家最自信的表现。对于奶茶这种现制产品,通常是不必要在外包装标示配料的,但也因此让很多人感到不放心,尤其之前一些知名品牌被曝暗中使用植脂末,连带着让很多人并不使用的商家也百口莫辩。这样

“公示”一下,就消除了与消费者之间的信息不对称,是最简单也最直接的方式,让人们可以理性选择、放心选择。

反观人们对奶茶的态度,可以说是走过了马斯洛需求层次的必经之路。刚开始只是为了满足口感、饱腹等生理需求,很少有人考虑一杯美味的奶茶用的会不会是植脂末,到后来人们就会追求更高层次的满足,比如说精神价值、健康价值。前阵子很火的竹筒奶茶、答案茶等,掀起一阵阵社交网络打卡风,就是人们追求一杯奶茶的精神价值的体现。

奶茶品牌纷纷公布配料表,其实也是在这么多年颜值卷、价格卷、卷调性、卷联名之后,标新立异,推出了一种新的竞争方式,那就是“健康”赛道,这也恰好迎合了人们对健康价值的追求,是我们喜闻乐见的“卷法”。但就配料公示来说,当我们喝下

了瓶身上的那一堆数据后,身体到底有没有变得更健康,单从营养成分和剂量来看很难讲。何况配料表中也存在一些“知识盲区”,比如“混合厚乳”到底混合的是什么乳?比如配料表备注的“每100克的营养参考值”,实际你买到的一杯饮料可能只含5g,有的营养成分标示单位是毫克(mg),有的却是微克(ug),但一眼看过去似乎数值都很高。

归根结底,奶茶的竞争是靠产品本身的物有所值,或是能够真正让消费者选择的一种核心价值。就像一杯奶茶也许定价三四十块之高,那么至少它要么贵在原料好、产地远、有特色,要么贵在能给人提供一种独一无二的情绪价值或社交功能等等,否则一时的营销可能只会让奶茶变成一次性消费产品,不会被人长期所买单。

换句话说,今天奶茶品牌可以用

配料公示吸引眼球,明天也可能换一种更新更好玩的营销方式,但是归根结底,还是应该把功夫用在提升这个产品的本身价值上。

回想靠成为网红起来的竹筒奶茶,很快就因为竹筒重复利用等食品安全问题,从大众的视野中消失了。作为喝进肚子里的产品,食品安全价值才是王道,离开这个最重要的品质,再多网红特质也无法拯救。

从这个角度讲,奶茶品牌卷“健康”如果能做到名副其实,那对整个行业一定是有益的。相信经历了添加植脂末、后厨不卫生、虚假宣传等风波后,奶茶品牌会更懂得真材实料、真实宣传的价值,会明白人们一直想要的,就是一杯让人快乐的名副其实的好产品,仅此而已。

小亢

强制没收进校方便面 “为学生好”也别用力过猛

□胡欣红

带方便面到学校也会被没收?近日,广东惠州某职业技术学校江北校区强行没收方便面等学生私人物品的消息,引发了热议。

据南方都市报报道,该校对此事件回应称,此系考虑到学生健康情况。该校负责人表示,学校每星期有1—2次违禁物品检查,在家长支持的情况下,组织“清查外来不健康食品专项活动”,方便面已列入检查清单。

“出于安全和卫生等方面的考虑,很多学校也都会引导学生携带健康有营养的食品入校。但该校采取强制没收学生私人物品的方式,却有些“用力过猛”了。零食也是学生的私人财物,学校可以采用劝说、建议等温和的方式进行引导,不宜强制没收。

有家长还投诉称,该校趁学生上课,安排人员进入宿舍搜查方便面等学生私人物品。如若果真如此,学校就不但越界甚至涉嫌违法了。

实际上,类似的校园管理也并非个例。几年前,某地一中学不仅对学生物品进行搜查,还将没收的食物集中焚毁。尽管该校回应称,学校禁止学生带三无食品,烧掉的都是临期与过期食品,其做法依然饱受批评。

与焚烧学生食物相比,此次曝光的学校没收方便面一事,虽从观感上看并没有那么过分,但本质上也是管理过头了。

难怪,不少网友质疑涉事学

校此举是为了照顾校内便利店的生意。面对此种质疑,当地教育局也回应称,校内便利店大部分商品与校外一些连锁便利店价格相同,少数同种类商品因品牌不同,存在高5—10个百分点的情况,学校已进行下架整改。

涉事学校的行动,算得上是积极、快速,但依然难以完全打消公众疑虑,那就是,市场监管总局、教育部等部门已于今年2月份发布通知明确,中小学校、幼儿园原则上不在校内设置小卖部、超市,确需设置的,不宜售卖高盐、高糖及高脂食品。

那么,该校有何开设小卖部的必要性,也需进一步作出解释。此外,校内小卖部即便真有开设的必要,在学校“严打”学生自带不健康食品行为的背景下,也要首先以身作则,保证所售卖商品价格合理、品质合规,有助于学生身体健康。

学校是学生求学成长之地。学校要事事垂范,以身作则,不能一边教育学生遵纪守法,一边以保护学生的名义,随意越过边界,侵犯学生权益。否则,就很难对学生形成好的示范,也忽视了对其独立人格、平等地位的尊重。

学校若真为学生健康考虑,正确的做法,还在于提高学校后勤保障水平,尽可能为学生提供营养可口的饭菜。同时,引导家长和学生树立科学膳食观,切实减少学生的“垃圾食品”摄入量。这才是真正的“教育为本”。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

征稿启事:

本版关注的是乳业界的热点话题,常有业内知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到,论点鲜明,论据充足的稿件,欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。邮箱:rysb2007@163.com