

“稻米深加工”欲与全球试比高

我市在全国唯一的“国家稻米精深加工产业技术创新战略试点联盟”正式启动,标志着稻米深加工有了国家级科技创新平台

信阳消息(记者 王博 黄颖)每当我们吃着米饭,享受一粒米的营养价值时,可曾想过一粒米之外还有米糠、碎米和稻壳等副产物的利用价值呢?

不但有,而且利用价值非常可观。这是记者11月30日在郑州从“国家稻米精深加工产业技术创新战略试点联盟启动大会”上获得的最新信息。该联盟经科技部批准,由我市河南黄国粮业股份有限公司牵头,联合四川隆平高科种业有限公司、江南大学、农业部规划设计研究院等29家企业、事业单位和科研院所组成,着力破解我国稻米精深加工、资源合理利用、增值增效、节能减排等共性问题。中国工程院院士孙宝国在接受记者采访时说:“这是全国稻米深加工领域唯一一个以企业为责任单位的产业技术创新联盟,有利于整合产业技术资源和学习利用全球优势资源,促进产业技术再上一个新台阶。”

放眼全球,方知差距。国家科技部创新体系建设办公室副处长汤富强介绍,在我国原产的农产品价值与加工后的产品价值比为1:1.1,这个价值比在全球发达国家至少为1:1.5,甚至高达1:1.8。表面上看是相差“零点几个百分点”的距离,实际上存在着科研与生产脱节的突出问题,致使许多稻米加工企业对外技术依存较高,产品单一;在生产食用大米

的同时,产生大量的米糠、碎米和稻壳等副产物,利用率低下,企业在全球经济分工体系中处于劣势地位。近年来,我国稻米深加工已进入快速发展时期,这次组建试点联盟有利于进一步整合行业优势和科技资源,建立稻米深加工的全球性开放平台。

新当选的该联盟理事长周兴伍,是国家重点龙头企业黄国粮业股份有限公司董事长。他说,该联盟是2013年度全国55家第三批国家试点联盟之一,自2011年发起联盟筹备以来,他们建立了工程技术研究中心和省级院士工作站,去年获得河南省“省长质量奖”。在试点联盟启动大会上,周兴伍与中国水稻研究所良种示范推广基地、河南省糯米制品研发基地等6家单位举行了科技创新平台签约仪式。

信阳市位于鄂豫皖三省交界,素有“鱼米之乡”的美称,是中原经济区建设的重要粮食产区之一,水稻种植历史长达5000年之久,全市水稻种植面积40万公顷,粮食总产量占全省的1/10、全国的1%,其中夏粮产量占全省的70%。是袁隆平院士超级杂交稻的试验区之一。该联盟的成立不仅能够带动全市稻米精深加工中小企业提升产业核心竞争力,而且能够加快我国由“产粮大国”向“粮食科技大国”转型升级。



12月4日是“全国法制宣传日”,我市以“大力弘扬法治精神,共筑伟大中国梦”为主题,在中山北路举办了内容丰富、形式多样的集中法制宣传活动。图为活动现场相关人员为市民发放宣传资料。 见习记者 韩蕾 摄

最新研究证实:种牙年轻20岁

名洲牙科种植牙,每颗便宜1000元

不少人会因为这样那样的原因导致牙齿缺失,而牙齿无疑是人的第二张脸,牙缺失往往是一个人“生理上”和“面容上”衰老的标志,在信阳名洲牙科的患者档案里,就有这么一位顾客——

牙周病,让38岁美女成“无齿之徒”

现年38岁的李小姐在25岁前牙齿不仅完整不缺,形象良好的她更是被人冠以“女神”的称谓。由于缺乏日常护理,牙齿在26岁时开始出现牙周病,不但牙龈出现浮肿,经常性出血,牙齿也出现松脱的迹象,并且保持一年掉两到三颗的频率,至去年,全口牙齿全部掉光。

牙齿脱落给李小姐的生活造成了极大不便,不光影响到她的生活,更令她的形象一落千丈,面容塌陷、脸色蜡黄,30多岁的年纪看着就像50多岁的老太太。

即刻种植牙,年轻20岁

去年7月,李小姐在朋友的介绍下,来到信阳高端齿科连锁机构——名洲牙

科,希望借助医院高端种植牙技术来改变自己的现状。

名洲牙科王忠彬主任知道李小姐的事情之后,决定亲自为李小姐全程修复。经过王主任的详细检测发现,李小姐的牙槽骨已经极度磨损,不能接受活动牙,这给治疗带来了很多的难题,而且由于长年无牙,李小姐的下颌部位已经变形了。王主任说:“好在李小姐的牙床状况没想象中的那么糟,我们有信心能够利用‘德国数字速导即刻种植牙技术’为她种出一口好牙!”经过口腔消毒后,王主任为李小姐实施局部麻醉并开始在口腔内植入12个种植体,约一个多小时后,随着黏骨膜缝合的最后一针完成,整个种植手术顺利完成。

相同年纪,为什么外国人显年轻

作为国内顶级种植牙专家,王忠彬主任通过大量与中国口腔顾客的接触中,逐渐了解到中国人与欧美、日韩国对牙齿保健的意识和治疗选择方面的差

距。

“信阳很多条件比较好的家庭,老人跟子女只要去过国外,都会发现外国老人70多岁还有一口白牙,看着真年轻!相对于国内的同龄人,都是老态龙钟的样子。而这种现象的出现,就是因为看牙医在欧美等发达国家只是一种日常保健行为。而种植牙,也更是一种早已普及的技术。而且在中国,大家找牙医都是以看病为目的。牙掉了,欧美人从健康角度去选择种植牙,中国人就从功能角度去选择活动义齿修复。观念的差异导致了效果的差距,所以对于我市中老年人来说,掉了牙选种植牙,不仅可以延缓衰老,更是对自己的健康负责。”

即日起至2013年12月31日,拨打预约热线:400-0376-010可享受以下优惠:1.种植牙每颗直接补贴1000元。2.全瓷牙每颗补贴500元。3.烤瓷牙/活动牙,旧牙换新牙。4.10年内免定期护理费,以确保效果。

地址:信阳市解放路中段(解放路与中山路交叉口西50米)

免费预约热线:400-0376-010 6203103

“‘五岳杯’风生水起看工业”大型系列报道 之三十一

锐意革新 传统产业插上现代翅膀 蒸蒸日上 息县馒头终会神州飘香

本报记者 赵恩峰 李小然
张诗绮 马依钊

刚走近息县峰刚粮食制品有限责任公司的车间,一阵香气扑鼻而来,叫人急欲寻找香气的来源。峰刚公司的员工笑答:这是正在蒸馒头呢!

循着香气,记者一行来到馒头生产车间的参观通道。透过玻璃,记者看到在专业的密闭空间里,流水线上正在进行馒头生产,三两个身着统一工装,戴着头罩、口罩的工人在机器旁做辅助工作。峰刚公司的办公室主任张虎告诉记者,曾有一位省里的来客吃了这名为“息县坡”的馒头后感慨道:“这是我吃过的最好吃的馒头!”诧异于峰刚公司的馒头竟有如此高的评价,记者了解到之所以好吃,是因为制作馒头的用料好,而且是严格按照河南工业大学设计的科学配方来配比制作而成的。指着公司内一座刚刚建成的大楼,张虎向记者介绍,这里是公司与河南工业大学合作的“产学研”基地,今年年底将投入使用。

峰刚粮食制品有限责任公司原是一家经营粮食收购、储存、加工的农业产业化龙头企业。公司总经理李刚看到国家提出促进主食工业化的发展战略,敏锐地嗅到了其中的商机,结合息县具有生产馒头的悠久历史,就不惜重金购买了生产馒头的现代化生产线。对此,李刚坦言,事实上,做馒头的工业化成本颇高,因为车间的卫生条件等方面要求非常严格。即便如此,李刚还是执着地“蒸起了馒头”。而他生产的馒头,那可是放心食品。在工厂里,密闭的生产空间,紫外线杀菌装置、精选的原料、严格的配比,这些都使得生产出的食品更为干净、卫生且口感上佳。

张虎告诉记者,由于不放心物流配送的卫生状况,这些产品都由公司人员配送,真正实现“馒头从生产到销售都没有离开自己公司人的视线”。

酒香也怕巷子深。虽然馒头卫生又好吃,但由于大家习惯购买热腾腾的馒头,对这样卖相“冷、硬”的馒头一时难以接受。而且,因为各种原因,销售渠道也有待进一步拓展。但李刚认为,只要公司踏踏实实地把产品做好,大家终会将观念转变过来,接受这样既安全卫生又好吃的馒头。事实上,“息县坡”馒头的销售已经打开了部分市场。

随着生活节奏的加快,工业化生产馒头、面条等主食已是趋势。据测算,中国人每年消费的馒头、面条总产值超过2000亿元。在发达国家,主食消费产业化比重为80%~90%,而在中国,这个比重只有15%~20%。所谓主食工业化,是指在发扬传统主食优秀文化的基础上,采用现代化科学营养原理和先进技术装备,进行规模化生产,提供标准化、方便化、安全化、营养化的主食品。这些主食品食用前,只需要进行简单处理即可食用,其风味、口感在原有基础上还有所改善。事实上,近年来,国家农业部已经提出把促进主食加工业发展作为农产品加工业的一项重要任务,并将我省作为试点,率先开展主食加工业提升行动。

有国家政策扶持,在当地政府支持和社会各方广泛参与下,现代主食消费理念一定会变为实际消费行为,李刚对此充满了信心。他说,就是付出百倍的努力,也要把这个事情做好,同时也为促进主食加工业的规范化、标准化、现代化建设作出一份小小的贡献。

记者感言

思路一变 前景无限

□本报记者 李小然

发展主食加工业既是促进农产品加工增值、农民持续增收的有效途径,又能促进消费升级,满足广大人民群众从吃饱到吃好、吃得方便、吃得放心的新期待。

在国外,像肯德基炸鸡、麦当劳汉堡包、方便面等就是这样成功开发的范例。相比较而言,当前我国主食加工业发展比较滞后,绝大部分主食的生产、供应以小作

坊、小摊贩为主,甚至不乏部分是黑窝点生产的产品,安全、卫生无法保证。走主食工业化道路,既有顺应时势之机,却又有摸着石头过河之险。作为企业,如息县峰刚粮食制品有限责任公司,在这条前景诱人但过程艰辛之路上,锐意创新,不断探索,向着可持续发展的商业模式道路挺进,终会迎来一片光明。

白象大骨面来了

河南人率先过上骨汤泡面新生活

“在饮食上,相比于北上广等地,近些年河南通常处于慢半拍的情况,都是外地流传甚广的食物来到河南,但这一次河南人终于领先全国一步,吃到了第一口‘螃蟹’。”昨天,在郑州举办的“新时期,新选择”白象大骨面上市品鉴会上,河南省餐饮与饭店行业协会常务副秘书长、资深美食专家张海林不无兴奋地表示,河南著名方便面企业白象于近期上市的新大骨面不仅让河南人有了吃面的新选择,更让河南成为国内首个步入骨汤泡面时代的省份。

据悉,今年于河南全新上市的新大骨面是白象历经十年潜心研究、三次创新精研研发而成的新产品,与此前所有方便面不同,这款面内含的大骨汤包加水泡制后可以还原出一碗纯正、美味的骨汤,从而将方便面多年来

的白水泡面变成了骨汤泡面。

因为有了骨汤,“方便面更好吃了”是人们对大骨面的直观印象。记者在活动现场感受到,会场已被浓浓的骨汤香气萦绕。而有别于传统方便面泡制过程——先放面饼再放各种调料包的做法,在煮食大骨面时,应先将骨汤包放入开水中,随后再放入面饼和蔬菜包。很多人在方便面泡制好后,不禁凑上前深吸一口香气。另外,不同于食用其他方便面时急于先吃面,大部分人选择先喝上一口大骨汤。

“喜欢吃面的人都知道:汤头是一碗面的生命所在。”张海林说道,作为中华饮食文化的代表,汤文化在河南流传千年,洛阳等地尤为繁盛,而巧妙地将方便面与喝骨汤相结合,令大骨面无论是在口味上,还是整体价值上,都具有很大优势。

(张芳)