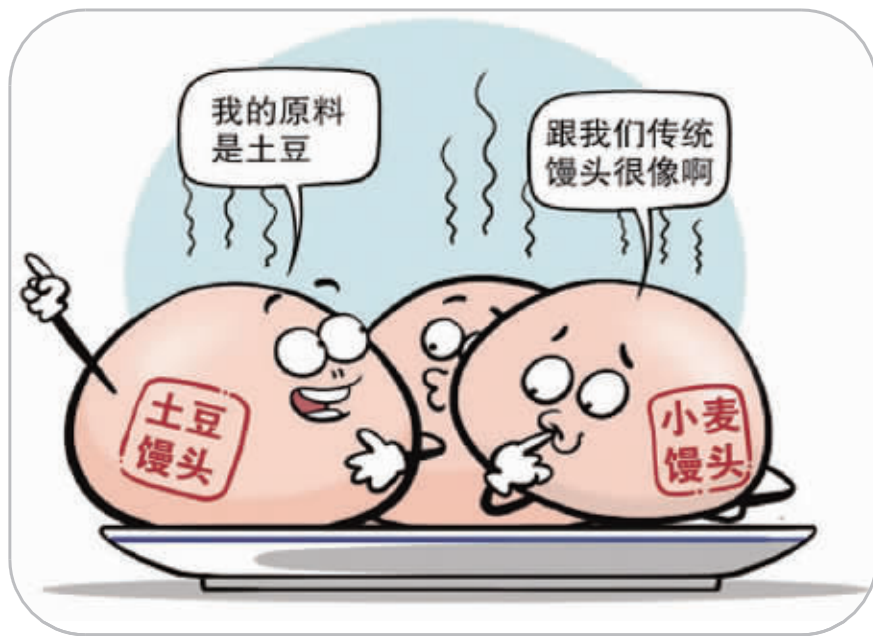


小土豆或开辟保障粮食安全新路径

土豆馒头热销京城 200 多家超市并将扩大上市范围

近期,一种马铃薯馒头——也称土豆馒头,在北京市 200 多家超市悄然面世并热卖。

这款看起来颜色略黄、与传统小麦馒头并没有太大差异的馒头的问世,并非简单意味着一个食品新产品的出现,其背后是我国千百年米粮食安全格局的重大改变。



发展战略的破题之作

使用 800 多公斤土豆粉试验

农业部副部长余欣荣说,马铃薯主粮化是指将马铃薯加工成馒头、面条、米粉等主食产品,实现由目前的副食消费向主食消费转变。

土豆馒头是今年年初农业部对外公布马铃薯主粮化发展战略后面世的首个主食产品,由中国农业科学院农产品加工研究所一个专业 5 人团队历经近两年时间研制成功。该项目被视为土豆主粮化战略的破题之作。

在北京市物美大卖场陶然亭店二楼,一袋袋 3 个装的土豆馒头与传统的小麦馒头摆放在一起。从外表看,土豆馒头与小麦馒头相比,除了颜色有些微不同,其他方面并无太大差异。“刚来的时候是五块八毛钱一袋,昨天开始特价,四块二毛钱就能买一袋。”现场的售货员说,目前一天能卖二三十袋,顾客主要都是图新奇、尝鲜。

“味道略甜,口感有些干、粉,我觉得还不错。”刚刚尝鲜过的秦先生评价说。

负责该项目研发的中国农业科学院农产品加工研究所薯类加工创新团队首席科学家木泰华说,这个项目从 2013 年开始启动,整个项目由包括农业部食物与营养发展研究所在内的 3 家单位参与,中国农业科学院农产品加工研究所薯类加工创新团队有十几个人参加,其中有 5 个专门负责土豆馒头研制,其他人负责包子、糕点等其他品种研制。

木泰华告诉“新华视点”记者,研制中最难的是中试,也就是从实验室配方到工厂自动化生产的过程。他们在北京找了一家企业进行小规模试验,一次是 20 多公斤的量,整整试验了 40 多次才完成。由于土豆粉黏度高,很容易粘在馒头成型机滚轴内,只能用手抠或用刮刀刮,每次都要两个多小时才能清理干净。

余欣荣认为,长期以来,马铃薯未能成为主粮的原因是“三缺”:一是国内马铃薯消费一直以鲜食为主,缺乏符合中国蒸煮饮食文化的主食产品;二是缺少适合中国主食产品如面条、米饭、米粉等的专用薯种与加工技术;三是民众多将马铃薯看作饱腹充饥的食物,缺乏引导作为主食消费的社会环境条件。

马铃薯主粮化战略的提出以及土豆馒头的成功,将可能改变上述局面。

“我们通过土豆粉和小麦粉的复合开发出新型馒头,这说明用马铃薯也可以做出适合中国人传统饮食文化的系列产品。马铃薯成为主粮是可行的。”木泰华说。

土豆纳入主粮,因粮食不够吃了吗

有关人士认为,推动马铃薯成为我国第四大主粮品种,旨在应对未来粮食需求的刚性增长和口粮品种增产难之间的矛盾,开辟保障国家粮食安全的新路径。农业部预测,马铃薯营养丰富,且成为主粮后未来可提供 2000 亿公斤的粮食供给。

来自农业部的信息显示,今年我国夏粮种植面积达 4.15 亿亩,比上年增加 100 多万亩。农业部部长韩长赋认为,今年冬小麦丰产形势较好,夏粮增产有望在去年高增长的基础上,实现“十二连丰”。

尽管我国粮食持续丰收,粮食生产形势见好,但并不能掩盖未来我国粮食安全面临的压力。专家预测,未来较长一个时期,我国粮食消费需求仍将是刚性增长的趋势,到 2020 年粮食需求增量

在 500 亿公斤以上。但受耕地水资源的约束和种植效益的影响,小麦、水稻等口粮品种继续增产的成本提高、空间变小、难度加大,要保障我国粮食安全,需要开辟增产的新途径。

“马铃薯耐寒、耐旱、耐瘠薄,适应性广,从南到北、从海到高原,特别在开发利用南方冬闲田,扩种马铃薯潜力很大。”余欣荣说,仅从节水的角度讲,马铃薯生长需水少,其最低蒸腾系数只有 350,而小麦、水稻分别是 450 和 500,这使它可能成为雨养农业的一种主推作物。在年降水量 350 毫米左右的西北干旱半干旱地区,谷物类作物生长发育困难,马铃薯却能正常生长。“农业部在河北衡水组织试验,在年降水量 500 毫

米的华北地下水超采区,完全雨养条件下马铃薯亩产仍达到 1.8 吨。”余欣荣说。

根据农业部提供的统计数据,马铃薯理论亩产可达 8 吨,而目前我国平均只有 1 吨多一点。未来可以在不挤占三大主粮的前提下扩大种植到 1.5 亿亩,并且可以通过推广高产高效、可持续的技术模式,把亩产提高到 2 吨,这样年产量可增加 2 亿吨,也就是 2000 亿公斤,大约相当于 2014 年全国粮食总产量的三分之一。

在木泰华看来,马铃薯作为主粮还有营养丰富的好处。他说:“从营养角度来看,马铃薯的营养成分非常全面,营养结构也较合理,不仅含有蛋白质和钙,还含有丰富的维生素 B、维生素 C 以及多种矿物质。”

从副食到主粮,“华丽转身”要过几道关

投放近一月,土豆馒头市场表现上佳。推广该项目的北京市海乐达食品有限公司副总经理李良工告诉记者,土豆馒头已经在北京 240 多家超市铺开,月销售额大概在 550 万元到 600 万元。最高的时候,一天能售出每袋为 350 克的八九百袋,日均销量在五六百袋水平。现在天热,是销售淡季。入秋天冷后,馒头销售旺季的销量应该会大幅增长。

“目前,土豆馒头销量占我们馒头销量的 1%,市场反应不错。我们的目标是 10 月再推出一些新产品,并且将在京津冀扩充店面到 500 家,每天销量达到 2 吨。”李良工说。

不过,记者采访发现,土豆要真正完全转变为主粮,前面至少还要闯过“三道关”。

——第一关,要有让千家万户

家庭制作方便的技术和材料。土豆成为主粮的前提之一,是要能像小麦粉制作馒头、大米做成米饭等一样,让每个家庭能方便地制作符合自己口味的食品。土豆粉不像面粉,目前存在着发酵难、成型难、黏度高、易开裂等难题。

木泰华告诉记者,其团队正在尝试研制能让用于家庭使用的发酵粉配方,“目标是这种发酵粉研发出来后,只要在包装上注明加工方法,民众在家庭中就可以按照说明加工自己需要的食品”。

——第二关,价格要能为普通民众承受。物美大卖场陶然亭店售货员告诉记者,目前,处于推广阶段的土豆馒头与小麦馒头相比,价格贵了差不多一倍。李良工说,这主要是因为土豆粉价格贵。近期,

小麦粉一吨大概是三四千元,而土豆粉一吨最低也要 9000 元。

——第三关,需要得到消费者的接受和认可。有关专家表示,我国地域广阔,各地区饮食习惯风格迥异。土豆要主粮化,必须要有风格多样口味不同,满足不同群体和不同区域多元化需求的产品,才能得到消费者认可而被接受。李良工表示:“这一方面需要宣传和引导,另一方面也取决于市场。要达到小麦馒头受欢迎的程度,估计要到 2020 年才行。”

同时,还有专家提出,需加强马铃薯加工的基础性研究。“例如发酵的问题。小麦中含有面筋蛋白,容易发酵、膨胀,而土豆中就没有这种蛋白,不如小麦容易发酵。这就需要基础研究来解决。”木泰华说。
(据新华网)