

上海地产优质米对接市场能力再提升

——上海水稻产业技术体系优质稻米产业化示范工程建设观察



“以前种水稻，稻谷销售是个大难题，粮贩子收购价格高就卖给粮贩子，要不就是卖给‘粮站’。”在崇明岛种了十几年水稻的车家胜，尽管去年和今年分别种了1500亩和2000亩的水稻，却没有因为稻谷的销售问题而发愁。原来，这两年，他与光明米业(集团)有限公司签订了产销对接协议，不但免去了到市场上“比价”，还拿到了光明米业专供种“银香38”，“终于可以安心把种粮这一件事情做好了”。

而对于光明米业来说，通过这种订单种植合作的形式签订的产销对接协议，在2019年达到了25万余亩。这种合作模式，起源于2017年的一项“优质稻米产业化示范工程”的“试验”。

记者 张树良 撰文

一次立足本土的产业化“试验”

光明小包装大米在上海商超市场占有率一直稳居60%以上，光明米业产品营销网络已覆盖到全国120个城市，获得中国粮油榜“全国百佳粮油企业”“全国十佳大米品牌”等诸多荣誉称号，“瀛丰五斗”“海丰”牌荣获上海市著名商标、上海市名牌产品称号，“海丰”牌大米还获得全国首批放心米、绿博会畅销产品等荣誉。

按照上海市整建制建设国家现代农业示范区要求，粮食生产功能区建设要突出生态环境保护、全程机械化生产、地产优质大米产业化发展三大重点，努力提升本市水稻机械化、产业化生产水平。

“我们希望能够发挥光明米业大品牌、大基地、对接终端市场和全产业链经营的优势，依靠产学研联盟，优化种植技术，加强品牌建设，创新商业模式，建立符合上海都市农业定位的、综合效益显著提升的现代稻米产业可持续发展模式。”上海市农业科学院作物育种栽培研究所所长、上海市水稻产业技术体系首席专家曹黎明说。为此，在新一轮的上海市水稻产业体系建设中，首先专门设立了专项《优质稻米产业化示范工程》，旨在借助企业品牌、技术和市场渠道优势，与郊区家庭农场、农民专业合作社探索产加销一体化经营模式，建立优质稻米产业化开发示范点，提升地产优质米对接市场能力。

据悉，经过第一轮的产业技术体系建设，上海水稻产业区域优势和特色明显，初步集成了优质稻的生态种植技术。而新一轮的产业技



术体系目标是建立起集优质稻新品种选育、良种良法配套栽培和产后保鲜加工、贮运、品牌经营与市场销售为一体的优质稻米产业化生产技术体系，提升地产优质大米的品牌效应。

“据不完全统计，目前地产大米品牌有150多个，普遍存在小、散、弱的问题，很多品牌在市场上几乎没有销售。”上海市农业技术推广服务中心主任朱建华说。

作为与生产最紧密的农业技术推广人员，崇明区农业技术推广中心副主任黄卫峰也表示，上海市水稻种子供应体系改革后，大米品牌越来越多，农户种植的水稻品种越来越多，农技推广人员很难做到对各个品种的特性都了解清楚，处在“被动服务”的局面。

作为专项的主持单位，光明米业积极与郊区家庭农场和合作社探索产加销一体化经营模式，通过“农业技术一体化、优质米品种一体化，农资采购一体化、农业服务一体化”，全面输出农业专业化服务，推进上海市郊粮食土地集约化种植，帮助家庭农场提高种粮效益，辐射带动地产优质稻米产业化发展。

“专项中也设置了筛选推广优质稻米品种；建立种植到仓储加工一体的高效、优质稻米生产体系，形成技术规程等考核指标，目的就是希望通过一定的规模试验，筛选出一批‘品牌专用种’，进一步优化地产稻米的品种结构。”曹黎明说。

一笔瞄准效益的“多赢”合作

2017年以来，光明米业积极与市郊家庭农场探索产加销一体化经

销，我们还在酝酿利益‘二次共享’机制，通过为大规模的生产基地标注主体信息、对获得绿色认证的基地提高回收价格等，进一步扩大光明大米品牌影响力，稳定与优质粮源基地的合作，开创双赢、多赢的品牌化建设新局面。”张 Jian 汉说。

一场面向消费市场的“保‘味’战”

如果说第一轮水稻产业技术体系重点要解决的是粮田设施、机械设备、生产技术、劳动生产率 and 专业化生产加工销售的话，新一轮的产业技术体系则瞄准了“食味值”这一直接面向终端消费市场的关键要素，掀起了一场“保‘味’战”。

在第一轮产业技术体系建设结束的2015年，优质稻米品种老化，产业化开发品种单一；栽培技术注重高产，优质化栽培缺乏系统研究；加工设备参差不齐，贮运、保鲜技术不匹配成为上海水稻专家们关注的新焦点。

上海作为高温、高湿地区，大米储藏难度较大，且上海稻米种植资源有限，维持地产大米的新鲜程度至关重要。然而，贮藏过程中稻米的食味品质受多种因素影响，例如，直链淀粉的含量越高，则蒸煮出来的米饭硬度越大；陈化后的大米脂肪酸值增加导致米饭食用品质下降；蛋白质的含量过多则米饭偏硬；米粒的含水量过低，浸泡时容易产生裂纹，在蒸煮大米的时候淀粉易从米粒的裂纹处流出，导致米饭的食味下降，影响食用口感。

“在恒温恒湿贮藏条件下，随着贮藏时间的延长，稻米食味值呈下降趋势，且组1相比组4与组5来说，食味值变化较大，在150d时，组4、5稻米食味值明显大于组1，说明厚度大的包装保持大米食味值效果要优于厚度小的包装。”为解决上海地区大米陈化等问题，该建设专项采取了一系列试验，采用不同厚度的包装材料对大米进行包装，以水分、脂肪酸值、色差、糊化特性、食味值、蒸煮品质等为指标，研究高温、高湿条件下大米品质与包装材料的

关系，以求解决上海地区大米储藏难度大的问题。

瀛丰五斗米业在生产流水线上增加了一台色选机，进一步去除混杂在产品中的异色粒，提升了产品品相；凉米仓投入使用，有效降低了大米温度，减轻稻米加工后因高温堆积而降低品质的影响；海丰米业依托数字粮库系统构建项目，完善了粮食出入库作业系统、智能仓储保管系统以及数字粮库业务管理系统……除了大米包装材料对稻米贮藏品质的影响，一系列发生在加工工艺改进，精米加工水平提升，仓储加工流程信息化改造等方面的努力也在进行中。

去年5月份，“10月下旬成熟，亩产可达600公斤，蛋白质含量7%，直链淀粉含量9.4%，米饭口感糯软、柔滑有弹性，冷饭不硬……”由上海市农业科学院育成的优质稻米新品种“沪软1212”脱颖而出，获得首届全国优质稻品种食味品质鉴评金奖，成为10个获得金奖的粳稻品种中唯一一个来自长江中下游地区的优质品种。以此为代表，在这场“保‘味’战”中，“沪香粳106”“青香软粳”“光明糯1号”等多个在食味指标方面表现突出的稻米品种播撒在沪郊大地。

时间再回到2017年，首届上海地产优质大米品鉴评优会举行，作为全市水稻生产从“卖稻谷”向“卖大米”到“卖品牌”转变的又一次探索实践，以及上海国庆新大米销售模式的再升级，品鉴评优会采用“全覆盖的盲评”评选金银铜奖6名，其底气在于，上海市水稻产业技术体系借鉴并综合国内外粳米评鉴打分流程和规则，初步建立起的一套上海地区优质食味大米特性的评鉴指标。

两轮水稻产业技术体系建设以来，从新品种选育到良种良法配套，从全程机械化到绿色栽培技术体系的建立，从产后保鲜加工储运技术的全面提升，从关注食味特性到建立起评鉴指标体系，从供种体系改革到产加销一体化探索，上海水稻产业正朝着绿色化、产业化、品牌化之路不断迈进。

