

把更多全麦面、糙米饭端上餐桌



粮食消费市场正迎来一场全谷物革命。国家粮食和物资储备局等多部门日前联合发布《国家全谷物行动计划（2024—2035年）》。实施国家全谷物行动计划，发展全谷物产业，能够提高粮食资源利用率，改善居民膳食结构，促进营养均衡，提升国家粮食安全水平和全民营养健康水平。

粮油市场刮起“全谷物风”

从田间地头到百姓餐桌，粮油产品的种类花式更新，正在从精米白面向粗粮谷物转变。在前不久举办的2024年全国粮食和物资储备科技活动周的活动现场，多数参展企业将荞麦、全麦、高粱等全谷物系列产品摆在较为显眼的位置。在市场方面，糙米、全麦等全谷物产品悄然兴起，有望成为健康消费新主角；在产业方面，粮油企业由精细加工向适度加工转变，一粒谷物的利用率在升高、被浪费的部分在减少。全谷物概念风头正盛，粮油市场升级战正在打响。

“消费者要求粮油产品越来越健康，我们旗下的糙米、荞麦、玉米、高粱米粉销量都不错。”江西五丰食品有限公司工作人员介绍，“与普通大米做成的米粉相比，含粗粮谷物的米粉富含更多维生素和矿物质，既健康又不容易发胖。这些产品还会出口到海外，销量也不错。”

何为全谷物？国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌说，一粒种子由外壳、种皮、胚乳和胚四部分组成。全谷物是指谷物籽粒在去除诸如外壳等不可食部分之后，包含胚乳、胚及种皮三个完整的解剖学结构组成部分的谷物产品，如糙米、全麦粉及燕麦、荞麦等各种全谷物杂粮类。

“我国的《粮食节约行动方案》明确提出要发展全谷物产

业，启动国家全谷物行动计划，就是要鼓励消费者增加全谷物的摄入量，倡导饮食健康化，有效降低慢性疾病的患病风险。当下，购买全谷物产品的消费者和生产全谷物产品的企业越来越多。”谭斌说。

相关科研机构也在围绕全谷物概念研究粮油产品的升级问题。国家粮食和物资储备局科学研究院的相关工作人员表示：“我们会把谷物做不同层次的剥皮，比如小麦、糙米，经过加工，谷物的口感和营养价值都能够被保留在食物中。剩下的麸皮或者米糠也可以再利用，成为面包的原料。谷物的每一个部分都能被利用。”

“在粮食加工过程中，引入全谷物概念，有利于解决谷物食品加工过程中粮食资源浪费、营养损失的问题。我们每年加工的小麦、稻米数量较大，如果更多的谷物主食以全谷物替代，其带来的节粮效应是非常可观的。我们希望能够通过发展全谷物产业，推动全谷物消费，从而进一步实现节粮减损。”谭斌说。

江西九江谷稼米业有限公司的负责人况利军介绍，公司一直采用适度加工的模式，出米率明显提高。以大米举例，与普通加工模式相比，公司可多产一两百公斤大米，利润也在提高。况利军进一步解释道，适度加工是为了减少不必要的加工步骤，从而保留粮食更多的营养物质。在确保大米的品质和营养价值得到保障的同时，减少资源浪费。

当下，适度加工模式正在

被更多的粮食企业采用。武汉轻工大学相关工作人员也表示，相关的稻米油加工技术在益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司、湖北天星粮油股份有限公司等多家大中型企业中推广和应用，累计实现新增产值15.89亿元、新增利润1.07亿元。

2024年开始施行的《中华人民共和国粮食安全保障法》也提出，国家推广应用粮食适度加工技术，防止过度加工，提高成品粮出品率。国家优化工业用粮生产结构，调控粮食不合理加工转化。

用全谷物行动改善膳食结构

发展全谷物产业是确保粮食数量安全与营养安全共赢的战略选择。2024年我国粮食产量已经首次突破1.4万亿斤，把饭碗牢牢端在了自己手中，但粮食供需紧平衡局面仍然没有改变，结构性矛盾突出，饲料粮短缺成为保障国家粮食安全的主要矛盾。长期以来，我国主食消费以“精米白面”为主，粮食过度加工问题突出，谷物表皮层和胚芽被去除，仅保留胚乳部分，导致成品粮出品率低，增加粮食损失，还会使谷物中营养成分大量流失，可能引发“隐性饥饿”，引起心脑血管疾病、糖尿病等慢性疾病。有调查显示，我国超过80%的成年人全谷物摄入严重不足。因地制宜发展全谷物产业，推动粮食节约减损，促进居民营养健康消费，可在更高层次、更高水平上保障国家粮食安全。

我国拥有丰富的谷物资源，但全谷物产业发展尚处于起步阶段，全麦粉、全麦面条、糙米饭、糙米烧卖、荞麦面条等全谷物食品虽然逐渐走上餐桌，但全谷物消费严重不足，全谷物产品消费量占谷物消费量的总量比例不足1%，远低于一些发达国家30%的占比，发展潜力巨大。也要看到，全谷物产业发展受到消费者认知不足、市场接受度不高、标准体系不够完善、全谷物适口性较差、产业链条短等各种因素制约。对症下药，综合施策，推动形成链条完整、结构合理、供需适配、持续升级的全谷物产业发展格局。

人民群众对全谷物认知不足，导致市场需求不够旺盛。应实施全谷物宣传引导行动，通过普及全谷物营养健康知识、多渠道开展宣传引导和多主体多场景推广全谷物食品等措施，提高人民群众对全谷物的认知水平，使全谷物在居民膳食消费中的比重明显增加，适应居民营养健康需要的优质全谷物产品更加丰富，食品供给和消费实现动态平衡。

全谷物食品生产、加工和检测标准体系尚不完善。我国全谷物产业虽有所发展，但与之相对应的生产、加工和检测标准体系却尚不完善，影响全谷物食品品质。应实施全谷物标准引领行动，健全标准体系，提高产业整体水平，充分发挥全谷物食品在促进国民健康方面的作用。

食品适口性差、容易氧化变质是影响全谷物产业发展的

两个痛点。全谷物食品富含膳食纤维等，口感粗糙、咀嚼感强，不易受到消费者喜爱；胚芽富含不饱和脂肪及生物酶类，不宜储存。实施全谷物科技创新行动，可通过挤压、酶解、发酵、发芽等技术改善口感，通过灭酶稳定化处理来解决容易氧化变质问题。还应推动全谷物食品适用粮食品种选育，推动大宗粮食品种提质、全谷物杂粮提产提质，充分挖掘粮食增产潜力。推动全谷物关键共性技术创新，创制符合我国谷物消费特点和习惯的多元化全谷物原料配料和食品。深化全谷物营养健康研究，有效预防慢性病。

全谷物产业的生产、加工、销售和消费环节协同不足，导致资源浪费和效率低下。如生产环节存在品种选育不足、优质原料供应不足的问题，加工环节存在加工技术装备落后、加工产品单一、产品质量不稳定的问题，销售环节存在市场营销策略不当、渠道不畅等问题。应实施全谷物产业提升行动，加快推动全产业链融合发展，培育产业集群，强化食品品牌建设，提高产业综合效益和竞争力。

俗话说，五谷为养。发展全谷物产业，要以更加开放的心态和更加创新的思维，探索产业发展路径，让每一粒谷物都能成为滋养生命、守护健康的宝贵财富。

（本版文字根据《中国商报》《经济日报》等相关报道整理而成。文字整理：王平）

延伸

鼓励餐饮企业提供多样化全谷物膳食

日前，国家发展和改革委员会、国家粮食和物资储备局等七部门印发《国家全谷物行动计划（2024—2035年）》（以下简称“《计划》”），其中指出，充分发挥餐饮行业组织作用，开发全谷物膳食烹饪指南，鼓励餐饮企业提供多样化的全谷物膳食，通过多种活动形式引导消费，推动构建科学膳食理念和健康饮食模式。

《计划》总体要求，到2035年，人民群众对全谷物认知水平明显提高，全谷物在居民膳

食消费中的比重明显增加，全谷物消费水平基本与我国经济社会发展水平相匹配；适应居民营养健康需要的优质全谷物产品更加丰富，全谷物食品供给和消费实现动态平衡，形成链条完整、结构合理、供需适配、持续升级的全谷物产业发展格局。

《计划》指出，要实施全谷物产业提升行动。保障全谷物原配料供给。鼓励条件较好的面粉和全谷物米等原配料加工企业，开展全谷物原配料集约

化、标准化、规模化、优质化生产。鼓励稻谷、小麦及杂粮主产区全谷物原配料加工企业升级改造技术装备，提升原配料加工水平。引导加工企业在原料资源富集区建立全谷物原配料供应基地，增强原料保障能力。引导全谷物食品生产。鼓励全谷物食品企业改造或新建加工生产线，优化产品配方及工艺流程，开发系列全谷物主食、方便食品，构建全谷物食品多元化供给体系，提高全谷物食品供给与需求的适配性。培

育一批具有核心竞争力和行业带动力的全谷物食品加工龙头企业，促进企业与产业链上下游市场主体联动发展。优化整合全谷物生产、加工、物流、仓储、销售及科技等各类资源，促进全谷物产业链相关主体协同发展。培育优质全谷物产业集群，鼓励建设全谷物产业发展园（区）。加强全谷物食品品牌建设。培育一批具有辨识度、知名度和美誉度的全谷物产品品牌和企业品牌。以区域优势产业为依托，挖掘当地全谷物

文化元素，建设地方特色区域公用品牌。加大全谷物品牌和知识产权保护力度，提高维护行业品牌的意识和能力。鼓励企业创新品牌营销推介方式，积极培育全谷物消费新业态新模式，提升全谷物食品的市场认知度和接受度。组织开展年度全谷物优质产品和技术创新评选活动。

《计划》强调，要实施全谷物科技创新行动。推动全谷物食品适用粮食品种选育。推动全谷物关键共性技术创新。深化全谷物营养健康研究。

（来源：中新网）