

# 生产运输中损耗的食物不是一点点……

## 若挽回一半,可满足1.9亿人1年的营养需求

### 播种粗放,采收不精

超量使用种子、收割时大量粮食颗粒掉落或破碎、果蔬运输中大量腐烂……

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示,每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计22.7%,约4.6亿吨,其中生产流通环节食物损耗3亿吨。“新华视点”记者调查发现,生产环节播种粗放、采收不精,储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

根据联合国粮农组织的定义,食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失,不包括在消费端的食物浪费。

记者在田间地头调查发现,有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折,粮食损耗率较高。

在播种环节,一些小麦产区仍是“广种薄收”模式。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现,正常用种量在30至50斤,有的农户播种粗放,每亩播种量高达100斤。

到了收割时节,麦籽被收

割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍,收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变,影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映,收割机作业过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况,都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现,机械收割粮食环节损耗率最低可以控制在1.9%,但个别地区玉米机收总损耗率高达10%。

### 存储运输损耗不小

记者调查发现,由于设备保障、专业知识不足,在储运环节中,蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中,水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化,通风、温控等设施配备不足,发霉和虫蛀时有发生。2020年以来,随着粮食价格预期上涨,一些种粮大户惜售心理变强,但其储粮设施简陋,有的甚至无法及时烘干,损耗较高。

一些农户缺乏储存专业知识,果蔬产后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说,一些小型果蔬基地,多种蔬菜、水果混合储存现象普遍,已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示,果蔬生产及产后处理损耗最低可以控制在9.2%,最高则超过25%。

程广燕说,我国果蔬损耗率与冷链化程度较低密切相关,大部分果蔬运输处于“裸奔”状态。据了解,发达国家冷链运输普遍在80%以上,我国目前仅为约30%。

记者调查发现,一些商家采用的“冷链”还比较原始,仅放几个冰块,有的甚至依旧用简陋的小棉被裹着生鲜品。“为了节约成本,冷链司机在运输途中私自关上制冷机的情况依然存在。”一位冷链企业负责人说。

“一车豌豆从云南发往北京,需要经过基地收集转运、批发商装车运输、农贸市场批发、零售商进货等环节,装箱搬运最少4次。”货车司机王大勇说,“非冷链条件下,一车30吨重的豌豆会产生近5吨损耗。”

### 如何减少损耗?

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示,我国七大类食物减损空间有五成左右,若挽回一半的损耗和浪费,可每年节约2.3亿吨食物,能满足1.9亿人1年的营养需求。

受访专家和基层干群建议,通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等减少食物损耗。

普定县农业农村局蔬菜站站站长邓飘建议,从“最先一公里”和“最后一公里”着手,加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入,增加冷藏车购置使用,尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车,保障冷链运输,完善生鲜食物终端配送机制。

近年来,我国大规模开展高标准农田建设,提高全程机械化水平和作业标准化程度,推进产地冷藏保鲜设施建设,加强粮食仓储和流通设施建设,有效减少农产品的产后损失。

记者在非黄种植大县贵州普定县看到,为了减损,该县在非黄基地建立清洗、整理、分级、包装、预冷一体的非黄采后商品化处理配套设施。邓飘说:“目前,全县非黄商品化处理配套设施齐全,非黄全产业链损耗降低了50%以上。”

业内专家建议,加快构建全产业链食物减损标准体系,推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。

(据新华社)

## 添了玻尿酸,价格翻几番

### 玻尿酸竟成食品业新宠

近来,有“医美万金油”之称的玻尿酸忽然成为食品行业新宠。不过,价格动辄是普通食品数倍的玻尿酸食品真的有效吗?热潮之下,乱象丛生,对玻尿酸食品跃跃欲试的消费者,到底为什么会“踩坑”?

### 价格动辄贵几倍 效果当真不一般?

要说玻尿酸食品给人的第一印象,可能就是“贵”。

不久前,燕京啤酒推出了一款透明质酸钠啤酒——狮王玻光玫瑰葡萄精酿啤酒,透明质酸就是玻尿酸的别名。添了它,6瓶装330毫升的啤酒就可以卖到299元,远高于一般啤酒的市场价格。实际上,不说啤酒,就是一般的饮用水,只要添加了玻尿酸,在电商平台上的价格就可提到普通水的四五倍。

说起来,符合国家标准的医用透明质酸钠产品注射进人体真皮层,的确可以在一段时间内起到一定的保湿补水,改善皮肤状态的作用,正因此,注射玻尿酸在医疗美容行业俗称为“水光针”。相应地,玻尿酸食品在电商平台和社交媒体上宣扬的卖点,往往就是“吃出水光肌”。实际上,这些食品添加的玻尿酸分量只能用“极其微量”来形容,成本也并未增加多少,显著提升的,只有食品的价格。

复旦大学公共卫生学院教授厉曙光说,目前没有任何权威证据证明,食用玻尿酸能促进体内透明质酸的合成,“吃出来的水光肌”并不成立”。

### 个性化推送,“智商税”推手?

实际效果成谜,玻尿酸食品为何依然风靡?这背后的“套路”不少。

上海市消保委调查发现,玻尿酸食品企业往往会在电商平台和社交媒体的展示页面中精心布置种种铺垫和暗示,只为吸引消费者注意。比如,某生物公司旗下“水肌泉饮料旗舰店”在玻尿酸饮用水的销售页面中特别突出“可以喝的‘玻尿酸’”“双重解渴”,暗示饮用水中的玻尿酸有给皮肤补水的特别效果。

与此同时,互联网上存在大量打着“科学研究”或“亲身体验”幌子的变相广告,通过第三方平台的个性化推送“直塞”给目标人群。比如,某知名“种草”平台上有关“玻尿酸食品”的笔记已超过7800篇,有关“口服玻

### 平台当真“无辜”吗?

个性化推送成为无良商家横征“智商税”的推手。尽管一些主流平台表示,会及时下架涉及虚假夸张宣传的帖文,减少其全平台曝光权重,但半月谈记者发现,只要将用户画像调整成青年女性,这些真假难辨的信息依然会混在平台的个性化推送流中映入眼帘,用户防不胜防,很难识别其广告本质。

个性化推送固然是今日互联网平台的主流技术,但不应该对资讯信息与商品广告不加区分。“消费者如果误以为自己接收到的

尿酸”的笔记超过2万篇,而在另一人气颇旺的短视频平台上,直播分享中关于玻尿酸食品的夸张描述和“擦边球”词汇也层出不穷。

记者做了个实验,将一个原本为男性关注视角的社交平台账号,按照青年女性的关注习惯和偏好“训练”一周,多个平台果然开始主动推送各类功能性食品,玻尿酸食品尤为显眼。

“有的账号在分享中表示自己喝完一个星期后就和皮肤掉皮、发干说拜拜;有的说自己喝过两箱,皮肤变化肉眼可见,还配了自己皮肤的前后对比图。”上海市消保委副秘书长唐健盛说,这些看起来像是“素人”的分享,其实往往由商业利益驱动,是披着分享外衣的广告。

玻尿酸食品广告是‘保健常识’‘科普资讯’,难免不知不觉被商家洗了脑。而且,这种迷惑性与隐蔽性都极强的营销手段有可能逃过监管,对行业生态的腐蚀性极大。”唐健盛说。

多位专家表示,以玻尿酸食品为代表的新型保健食品如何“有理有度”适当宣传,是相关部门需要严肃回应的问题。平台也应负起更大责任,通过智能技术迭代,着力清理“伪素人分享”“伪科学普及”等相关内容,还消费者一个清朗的资讯空间。(半月谈)

**苏和堂冬虫夏草38元/克**  
苏和堂南禅寺店(解放南路701号/朝阳公交停车场旁)400-102-0026

**公告**

无锡市梁溪区南下塘街238-1,248,248-1,246-1号“梁溪区南下塘街瑞泰相茶体验馆”已退铺终止履行租赁合同,限“梁溪区南下塘街瑞泰相茶体验馆”老板见报后15天内办理原店铺内燃气封户手续,如逾期未办理,我可将依据相关条款解除其享有的权利,按规定办理过户手续。

无锡天明文旅发展有限公司  
2023年4月17日  
YJ23202050083530,副本编号320205000201805220014,声明作废

●遗失徐之伙朝阳农贸市场豆制品19号摊位押金2500元收据,作废  
●遗失吴玉娟朝阳农贸市场豆制品24号摊位押金2500元收据,作废  
●钱伟东遗失无锡市乌山公墓铺铺二区15排42号墓穴证,声明作废  
●遗失包小维导游证,编号:JJ83587E,声明作废  
●遗失无锡香安餐饮有限公司食品经营许可证副本,许可证编号:YJ23202050083530,副本编号320205000201805220014,声明作废  
●遗失梁溪区朝朝餐饮店公章一枚,声明作废,寻回后不再使用  
广告热线 82767591