

# “土豆米”闻着像咖喱，吃着很弹牙

## 马铃薯食品加工主食化的有益探索

最近，“土豆米”在网上火起来。这是一种什么样的“米”？记者购买后试吃发现，它没有米的味道，是一种由新鲜土豆、苦荞粉、玉米粉、甘油硬脂酸酯等配料加工成的新型食品。业界人士表示，我国目前马铃薯产业加工转化率较低，土豆米的出现，可以说是马铃薯食品加工主食化的有益探索。



土豆米的外观

### 食客

不如大米香，但口感有弹性

在某购物平台上，搜索“土豆米”，有近百个店铺在售卖，几乎都写着“中科院同款”等字样。价格从每斤15元到30元不等。5月6日，记者在一家从云南昭通原产地发货的店铺里，买了一小袋土豆米，950克49.9元。但其间物流出了问题，5天后才运到北京。

真空包装袋里的黄褐色“米粒”，紧实得像一块砖。打开包装袋后有一股类似咖喱的味道。产品配料表显示，该产品除了新鲜土豆外，还添加了苦荞粉、玉米粉和甘油硬脂酸酯。烹饪方法可蒸可煮可炒。包装袋写着：土豆米的加工经过高温高压，已经熟化，所需的水量和蒸煮时间远远少于蒸煮白米饭所需要的水量和蒸

煮时间。

记者尝试了“煮”的方法，将土豆米熬成粥喝。水沸腾后，土豆米颜色从黄褐色变为偏白的颜色，比米粥更加黏稠，像是锅里加了一勺面粉。打开锅后，没有米粥扑鼻的清香味，但颗粒的轮廓感仍然明显，而且口感很“弹”，比普通大米有嚼劲。

打开某美食分享平台，许多吃过土豆米的食客反响不一。有人认为“饭里有股甜味儿，比较好吃”。也有人觉得“口感一般”“味道一般”。有些食客认为，价钱要比普通大米贵几倍，味道却不如大米那么香。也有食客表示，经常吃不划算，可以当作轻脂餐主食或是日常调剂。

国家马铃薯产业技术体系原首席科学家金黎平在田里观察作物。  
(受访者供图)

### 厂家

主要面向健身人群，不轻易降低价格

据媒体报道，2024年11月，土豆米生产线在云南省昭通市投产。研发团队负责人、中国科学院院士、高分子物理化学家吴奇，当时在接受媒体采访时说：“这不仅是我国第一条把新鲜马铃薯变成干燥大米的生产线，也是世界第一条。之前没有这个技术，这是我们团队自己的技术。”

该产品生产方负责人李先生告诉记者，经初步测算，用2.5吨土豆配一定比例的昭通高原苦荞粉和玉米粉，可以加工出1吨土豆米；目前该公司生产线的每月产量大约是100吨。他表示，现在产品得到不少好评，但因品牌还未打出去等因素，目前产品有库存。

他表示，相比于人们吃的普通大米，土豆米的升糖指数较低，而且饱腹感比较强，膳食纤维含量也比较高，不容易让人发胖，因此

该产品的受众主要是面向健身人群或者希望保持身材的人群，“其产品营养价值也比较高，未来不会轻易降低价格。另外，我们目前在投入研发成本、口感方面进行创新，希望能满足更多消费者的口味。”

为什么要生产土豆米？李先生说，云南昭通处于高原山地，主要种植业是种土豆，但因为地理因素，机械化水平不像北方平原产区那么高，而且土豆的“卖相”也没有北方产区那么好看，因此把土豆加工成食品，能增加效益。据当地农业部门介绍，昭通全市近110万户、400万人种植马铃薯，占总人口的65%。2024年，昭通市马铃薯完成种植面积237万亩，产量达350万吨。土豆米加工技术的应用，有望进一步释放马铃薯产业的潜力。

## 党建共建聚合力，公益福彩护晚晴

### 开启协同发展新篇章

为进一步构筑跨行业党建联盟朋友圈，5月16日上午，无锡市福彩中心党支部与钱桥街道藕塘社区卫生服务中心党支部在藕塘护理院二楼会议室举行党建共建签约仪式，双方携手开启“党建+公益”协同发展新篇章。

活动以实地调研拉开序幕，全体党员走进藕塘护理院，与工作人员和老人深入交流，详细了解护理院在医养结合、老年健康管理等方面的服务模式与特色亮点，直观感受基层医疗服务创新成果。

在随后的座谈交流中，双方党支部书记围绕党建品牌建设、业务发展优势展开深入探讨，互相交换意见，为双方实现资源共享、优势互补奠定坚实的合作基础。

签约仪式上，双方共同签署党建共建协议，并为“无锡市福利彩票发行中心志愿服务基地”揭牌。

该基地的设立，将为福彩中心党员志愿者常态化开展助老服务提供固定平台，通过共同努力，推动党建工作与公益责任深度融合。

在热烈的氛围中，一场充

满温情的捐赠仪式同步开展。市福彩中心向藕塘护理院捐赠42把爱心助浴凳，这些适老化设施将直接服务于护理院高龄老人，以解决行动不便老人的洗浴难题。

捐赠现场，护理院负责人代表老人们表达感谢：“这些助浴椅不仅是实用的物资，更是社会对老年群体的关怀，大家的关心，让老人们感受到了温暖和尊重。”

现场还举行了“公益使者”聘书颁发仪式，红色聘书不仅承载着福彩公益使命，更激励获聘党员以实际行动践行社会责任，用更鲜活、更温暖的志愿服务，持续输出深入人心的公益形象，带动更多群众了解福彩、支持福彩。通过“公益使者”们的努力，凝聚社会爱心力量，筹集更多福彩公益金，让福彩公益的温暖阳光照进更多有需要的群体。

据悉，双方将以此次共建为起点，开启“党建+公益”协同发展新篇章，通过开展主题党日、志愿服务等活动，推动党建工作与民生服务同频共振，书写跨行业党建联盟助力民生发展的生动答卷。

### 专家

我国马铃薯加工转化率需补加工短板

土豆学名马铃薯，原产美洲，16世纪传到中国，是继水稻、小麦之后的第三大全球粮食作物。中国是世界上最大的马铃薯生产国，产量多年居世界第一。国家马铃薯产业技术体系原首席科学家金黎平告诉记者，目前我国马铃薯产业虽然产量大，但加工转化率存在短板，仅仅10%左右，而一些发达国家的马铃薯加工转化率超过60%。

“加工转化率高，就意味着产业链条长，带来的经济效益高。比如，马铃薯可以加工成薯条、薯片等主食和零食，可以带动更多人就业、更多行业增收。”金黎平表示，但薯条、薯片毕竟不是主食，不一定完全符合中国人的饮食习惯。而吴奇院士团队这次将马铃薯加工成土豆米，就可以说是马铃薯食品加工主食化的有益探索。毕竟，米饭是中国人餐桌上的常见食物。

金黎平认为，将马铃薯加工成

“米”，除了促进产业效益外，还能增强产业韧性。2024年，我国北方主产区的马铃薯产量过剩，地头收购价格大幅下降，导致不少种植企业和农户出现亏损。“如果我国的马铃薯食品加工产业链能够成熟起来，就能消化掉更多的马铃薯，同时将不易贮藏的马铃薯变成贮藏方便、不易变质的产品，让企业和农户减少损失，增加继续种植马铃薯的信心。”

她认为，我国马铃薯加工产业的发展空间巨大，一方面我国马铃薯产量大，全国每年总产量达到9700多万吨。另外，马铃薯富含淀粉、优质蛋白、维生素、矿物营养和膳食纤维等，用途广泛，可以用于除了薯条、薯片之外的糕点、零食等休闲食品加工，也能用来加工成馒头、土豆米等主食，有助于丰富食品多样化，优化国民膳食结构。

(新京报)