

颗粒归仓为何难实现？

我国粮食收割环节损失惊人

近日，粮食浪费成为公众关注热点。不过，相比司空见惯的“舌尖上的浪费”，我国粮食从生产到加工链条上的损失鲜为人知，但同样触目惊心。

来自国家粮食和物资储备局的数据显示，我国粮食在储藏、运输和加工环节，每年损失量达700亿斤。而四川省2019年的粮食产量为699亿多斤。

在“新华视点”记者近日的调查中，粮农、农业干部、农业专家普遍反映，粮食收割环节的损失非常突出，不要说颗粒归仓，有的机收损失率甚至高达10%。

收割机驶过的田地粮食损失令人心痛

小暑过后，洞庭湖平原上收割机轰鸣，拖拉机来往，粮农正在抢收早稻。

湖南省岳阳县诚信水稻种植专业合作社理事长喻忠勇望着眼前的农忙景象，却感到有些心痛——收割机驶过的田里，往往留下不少稻穗，稻谷更是四处散落。他捡起一株饱满的稻穗，叹了一口气：“机械化确实提高了粮食收割效率，但作业还不够精细，导致损失不少粮食。”

记者在湖南、黑龙江、河南等多个粮食生产大省采访时，粮农普遍反映，收割环节的粮食损失问题还比较突出。

首先，收割时机械碰触造成一些损失。“收割机拔禾轮的滚

动，容易造成稻穗末端稻谷的脱落，损失率在3%至5%不等。”湖南省的种粮大户向铁青告诉记者。

其次是脱粒不完全也会造成损失。记者曾在黑龙江省多处大豆收割现场采访，看到地里有一些遗落的大豆，抓起一把地上的豆荚，里面还夹杂着10多粒大豆，可见脱粒不彻底。黑龙江省饶河县小南河村村民毛志江说，过去手工收割，损失较少，现在收割速度快了，损失也大幅增加。

机收玉米的损失也比较明显。黑龙江省兰西县种粮大户刘国明种了5000多亩玉米，他说，玉米粒比较干、脆，收割玉米棒时就容易掉下玉米粒，如果玉米倒伏，还会落下一些玉米棒子，损失进一步增加。

中国农业机械工业协会会长陈志认为，目前，我国农业收割机主要存在作物损失和损伤两大通用技术难题，部分玉米机收总损失率和总损伤率均高达10%。中国农业大学武拉平等学者在调研中发现，水稻和小麦的机收环节损失率分别为3.83%和4.12%。

“实际操作中的损失率比理论上还要高。”中国农业大学农民问题研究所所长朱启臻认为，理论上是按照最佳收割条件计算损失率，但现实中很难完全达到最佳收割条件，比如粮食过度成熟导致更易脱落、下雨天导致谷粒黏附影响脱粒等。

还有因为成本考量造成的损

失也不容忽略。湖南省沅江市种粮大户周波说：“接近成熟的水稻遇大风容易倒伏，倒伏严重的，收割机难以收割，人工收割成本高，往往就放弃了，损失率有时候高达百分之二三十。”

此外，田块不规整带来的机收难题也导致不少浪费。河南省濮阳县农民马文田家的地在黄河滩区，地块不规整，边角地狭小，无法机收。他说：“闲的时候自己用镰刀收一遍，如果太忙就不管了。”

收割机的精细化作业水平不高

周波等种粮大户反映，在收割环节造成粮食损失的主要原因中，收割机械的精细化作业水平不高比较突出。

陈志认为，当前的不少收割机难以对作物进行高效、优质处理，比如不能对玉米的籽粒、芯轴、秸秆、苞叶分别进行精准剥离；水稻收割机的清选工序，长期存在严重的黏附堵塞问题，籽粒不能及时分离；小麦收割机的割台高速碰撞穗头，产生严重的掉粒损失。

陈志告诉记者，摘穗、脱粒工序中的高速碰撞，均会造成严重的籽粒破碎。籽粒一旦破碎，尤其出现了裂纹，对后期的存储影响比较大，只要储存环境含水率稍高，就极易产生霉变，无法再作为口粮使用。

他说：“收割机的损失率有国家标准，但碰撞造成的籽粒破碎，特别是裂纹很难测定，长期缺乏相关国家标准。”

多位粮农和农业专家反映，国产收割机精细化程度不够的问题比较突出。黑龙江省鹤岗市强盛农机专业合作社负责人夏兆友说，作为农机装备中重要的传动变速系统齿轮，国内一些产品磨齿精度相对较低，啮合紧密性较差，导致在换挡、变速、转弯的实际作业中容易发生卡死、操作延迟等问题，会影响作业质量和操作安全性。

陈志认为，国外收割机的设计制造具有扎实的理论基础和大量的田间试验支撑，部分机械性能相对更好。但也要看到，国外收割机面对的多是集约化程度高的田地，工作环境相对单一，可变因素较少，作业相对稳定。

他说：“我国粮食品种、农艺、气候等存在多样性，形成天然的多变农业工况，导致收割机难以标准化应用，难以具有普适性。以玉米为例，我国种植行距在30至65厘米之间变动，各地不一，造成机械化摘穗漏摘率高，而部分农业发达国家的玉米种植行距统一，一种机械能够对各地玉米作业，损失率较低。”

加强农业机械科研攻关，加快高标准农田建设

“我国农业要加快转型升

级，收割机性能提升、高标准农田建设、农机操作人员素质优化、抗倒伏粮食品种的研发等等，还有较大的发展空间。”朱启臻告诉记者。

——要积极整合科研力量，加强粮食收割环节基础性科学技术研究。陈志建议，要加快建设一批技术研发集成平台，充分利用农机农艺融合原理，设计制造能够适应农艺特征的收割机，提高机械结构和工况参数对作物力学的匹配。

——要突破一批关键性重大技术，交叉融合人工智能技术。陈志建议，要探明作物在不同机械作用下的黏附、断裂等规律，精准构建作物与机械互作模型，开发能够表征上述模型的新算法、新传感器，形成对多种作业工况的调控技术，实现作物收割降损、增效。

——要进一步加快高标准农田建设。中国社会科学院农村发展研究所研究员李国祥建议，要降低土地细碎程度，种植规模越大，田块越成系统，越有利于联合收割机的作业，有利于降低损失。

——加强专业技能培训，提高农机服务水平。李国祥建议，对农机作业人员进行定期培训，增强其节粮意识，同时要完善机收社会化服务合同的内容，将损失率等纳入服务条款。

据新华社

餐饮业经营逐渐恢复 消费者能否吃得放心

——透视疫情防控下餐饮市场新变局

作为保民生、稳就业的重要支柱产业，餐饮业的复苏是经济回暖的重要风向标。经历疫情考验的餐饮业市场，如今迎来了全面复苏。在常态化疫情防控下，如何确保餐饮食品安全，让消费者吃得放心、吃出健康？

受疫情影响客流曾急剧下降

“视线范围内整条街所有店加在一起一共不超过五桌人，冬天下雪门口都有人排队的胡大饭馆门口，一个人影没见着。”

受疫情影响，北京时尚餐饮的标志地带、知名餐饮一条街——簋街一度陷入沉寂。这条街上被食客吐槽“等位难”的胡大饭馆，几家连锁分店平均每天客流下降80%。

北京簋街商会副会长郑萌萌介绍，五月份，北京簋街119家餐饮商户中停业转租的商户约占十分之一，其中大多是个体小餐饮企业。一些规模较大的餐饮企业则是被动“瘦身”，消耗了以前的资金积淀。“6月初，餐饮业开启全面复工，消费者的热乎劲刚上来，又遭遇了北京疫情反弹‘二次风暴’袭击。”郑萌萌说。

疫情给全国餐饮业带来了较大冲击，不少餐饮门店长期停业、营业额骤降。国家统计局数据显示，今年1至7月全国餐饮收入17891亿元，同比下降29.6%。其中7月份全国餐饮收入3282亿元，同比下降11%。

为帮扶餐饮行业复市止损，

降低餐饮企业经营成本，国家市场监督管理总局督促各地市场监管部门结合实际出台举措：对不同地区不同的疫情级别，分区分级对餐饮单位实施不同的复工政策；建立疫情防控期间餐饮经营者白名单制度，实时审核、动态研判，实行差异化监管；北京、天津、山西等21个地方，对餐饮单位员工因受疫情影响暂时无法重新进行健康检查的，明确原有健康证明继续有效。

以食品安全为重心提振消费

常态化疫情防控下，消费者的消费信心恢复主要关注点在食品安全与餐厅卫生。近来，海鲜、鸡翅等冻肉类外包装等检测出病毒，为食品产业链下游的餐饮企业敲响了警钟。

“客人进店测体温并实名登记联系信息；桌椅一客一用一消毒，桌间距1米以上，控制上座率在50%以内；倡导分餐制，配备公筷和公勺；餐厅增设食品留样柜，传菜增加菜品防护罩。”胡大饭馆总经理郭冬说，要想办法提升顾客就餐时的安全感，让安全看得见。

“要考虑食材新鲜，也要考虑食材的供应链保障。”令郑萌萌深有感触的是，为打消食客的顾虑，簋街有不少商户贴出了原材料采购凭证。

“点一份‘锡盟羔羊肉’，200克的重量，标准是28卷羊肉。”呷哺呷哺是一家连锁经营

的火锅餐厅，企业全国营运负责人白杨告诉记者，为保证品质，企业在内蒙古建起自己的肉类加工厂，从原料采购到加工、储运实现全链条闭环管理。

面对疫情给餐饮业带来的重创，中国烹饪协会会长姜俊贤认为，消费者对食材安全性、保鲜度要求更高了，要以食品安全为重心，提振消费信心。餐饮企业要做好原材料进货、食品加工制作、餐饮具清洗消毒、从业人员健康状况的全面检查。

国家市场监督管理总局多次发文，部署各地加大对餐饮服务的监督检查力度。餐饮企业要严格执行食品和食用农产品进货查验要求，不采购来源不明、过期、腐败变质、掺杂掺假等不符合食品安全标准的食品，全面排查生鲜、冷冻肉类、水产品、冷冻冷藏库房等食品安全风险隐患。

拥抱变化适应百姓需求

“最近发现簋街逛街的人多起来了，附近又开始堵车了。各种信号表明餐饮业正在复苏，感觉快走出来了。”郑萌萌说。

8月初簋街举办“嗨吃龙虾”消费节，60多家商户线上线下参与，5家餐厅的日均销售额达到200万元，3家小龙虾特色餐厅平均每天卖出3500斤小龙虾。

“辣炒鲍鱼仔”“椒盐麻辣皮皮虾”，这是胡大饭馆推出的秋季新品。主打麻辣、夜宵属性的胡大饭馆，根据市场和顾客需

求的变化，不断调整口味和研发时令新菜品。胡大饭馆7月份经营环比显示，营收增长25%，客流增长19.9%。

“市场在变，食客的消费需求也在变。这倒逼餐饮企业必须主动转型，拥抱变化，才能谋生存。”郑萌萌介绍，一些主打商务、家庭宴请的大型餐饮企业，开发家庭简餐或套餐包，把各种菜品搭配好，方便居家防疫的百姓消费。

白杨介绍，呷哺呷哺各连锁门店都建起了客户微信群，大群有五六千人，小群也有五六百人。店长就是微信群主，经常在群里发布新开发的菜品、促销优惠信息，以良性互动吸引顾客。

在政府部门积极推动下，落实餐饮复工复产政策措施、打造消费节，为商家聚拢了人气。同时餐饮企业主动自救，“逆势”奋进渡过难关。

根据中国烹饪协会的调查，8月以来，全国大部分餐饮企业的经营已恢复到疫情前的六七成，一些知名的连锁餐饮企业已经恢复到七八成，餐饮业降幅呈趋缓态势。

“从整体结构上看，过去去马马虎虎勉强经营的企业被淘汰，抗风险能力强的企业才得以生存下来。”姜俊贤说，餐饮行业的产业结构将进一步合理化，更加注重就餐环境的科学、合理、舒适，更加重视菜品的营养健康。

据新华社

三江源国家公园 澜沧江源园区禁止非法穿越

新华社电 记者25日从三江源国家公园管理局了解到，针对可能破坏生态环境的非法穿越等活动，澜沧江源园区国家公园管理委员会发布公告，禁止一切单位或个人随意进入园区，如非法穿越等活动造成严重后果，将依法受到严厉查处。

三江源地处青海省南部、青藏高原腹地，是我国重要生态安全屏障。作为我国第一个国家公园体制试点，三江源国家公园总体格局为“一园三区”。“一园”即三江源国家公园，“三区”为长江源(可可西里)、黄河源、澜沧江源三个园区。

澜沧江源园区是澜沧江的发源地，是三江源水系众多支流的发源地，在自然环境保护、生物多样性保护、科学研究等方面具有不可替代的科研和生态价值。澜沧江源园区联通了三江源国家级自然保护区果宗木查、昂赛两个保护分区。园区内野生动植物资源丰富，是旗舰物种雪豹、金钱豹的密集分布区。

公告称，对违反规定的单位或个人，一经查处，将严格按照《中华人民共和国自然保护区条例》《三江源国家公园条例(试行)》等相关法律法规规定予以处罚。对因非法穿越等活动造成保护区自然资源、生态环境严重破坏的单位或个人，根据有关法律法规交由公安机关处理，直至追究刑事责任。对非法活动造成的人身伤亡等事故，责任由开展非法穿越等活动的单位或个人承担。