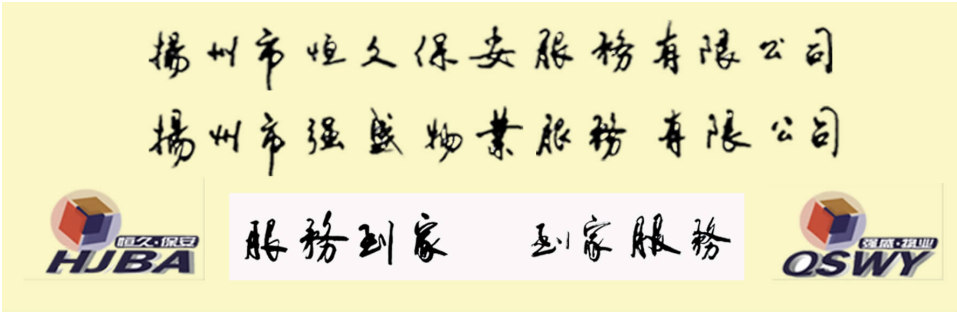




世界粮食日  
10.16

# 积极应对气候变化 促进粮食减损增效

□ 高邮市粮食局



## 1问

2016年世界粮食日的主题是什么？为什么要确立这个主题？

2016年世界粮食日的主题是“气候在变化，粮食和农业也在变化”。

粮食安全与气候变化息息相关。长期以来，气温不断升高，与天气相关的灾害也日渐频繁，对农业和粮食的影响越来越大，受其影响最大的是世界上的贫困人群，其中很多是农民、渔民和牧民。与此同时，全球人口持续稳步增长，预计到2050年将达到96亿。为了满足巨大的粮食需求，必须努力减少气候变化的不利影响，使农业和粮食具有更强的抗灾力、生产力和可持续性。以可持续方式种植粮食是指在同样面积的土地上，科学地利用自然资源，以较少的投入创造更多的产出。这也意味着通过改进收获、储藏、包装、运输、基础设施、市场机制，以及完善体制和法律框架等举措来减少在零售环节之前的粮食损失。

这就是联合国粮农组织将2016年世界粮食日的主题确定为“气候在变化，粮食和农业也在变化”的原因。

## 2问

2016年全国爱粮节粮宣传周活动的主题是什么？

2016年全国爱粮节粮宣传周活动的主题是“积极应对气候变化，促进粮食减损增效”。

## 3问

我国应积极实施哪些措施确保国家粮食安全？

**生产环节：**严格保护生产资源，增加农业投入；强化农业科技支撑，加大自主创新力度。

**流通环节：**完善仓储物流体系，提高粮食流通效率；采取科学有效措施，优化从收获源头到餐桌消费全过程节粮，减少粮食损耗。

**消费环节：**营造“爱惜粮食光荣，浪费粮食可耻”的氛围，提倡文明、适度、节俭的粮食消费方式，反对铺张浪费，制止非理性消费行为。

同时，树立食物安全观念，提高食品质量安全；加强生态环境保护和治理力度，不断提高优质特色农产品的规模和质量。

## 4问

如何指导农户应对气候变化？

积极推广适用农业生产技术，提高农户对气象条件的变化、播种时期的掌握、病虫害的防治、化肥有机肥配方施肥的选择、节水保墒的措施、干旱时期作物的灌溉等技术的熟练程度，科学指导粮食生产，为农户应对气候变化做准备。

加大环保力度的宣传，提高农民的环保意识。增加有机肥(农家肥)的使用，减少化肥的使用；增加对农民的培训，将知识培训和农民的生产经验相结合，以不断增强农民应对气候变化的能力。

## 5问

农户如何实现科学储粮？

首先，应控制入仓粮食的质量，尽量做到“干、饱、净”；其次，应选用具备防潮、防鼠功能的新型储粮装具，如在储存高水分玉米棒的北方地区应选用钢骨架矩形仓，南方地区在储

存安全水分的稻谷、小麦时应选用彩钢板组合仓等科学储粮装具；第三，还应采用科学的储粮方法，并定期检查粮情，发现问题及时处理。

## 6问

农户储粮病虫害防治有什么小窍门？

**花椒防虫：**用干净纱布包50克花椒放在贮存小麦或大米的缸中间（每50克花椒可用于200公斤小麦或大米），可防虫。

**白酒储粮：**把装有100克白酒的酒瓶，用纱布扎好瓶口，放入距缸底部30厘米深处，装满粮食即可。

**椿树叶储粮：**在粮囤底部铺上一层臭椿树头、叶子，每隔33厘米铺设一层臭椿树头、叶子，装满粮食后在粮面上铺盖一层臭椿树叶。

**柚子皮储粮：**用小刀将柚子黄绿色表皮削下来，及时晒干后备用。在各种豆类中按每50公斤放入干柚子皮1000克，充分拌匀，加盖密闭熏杀害虫。每隔3个月检查翻动一次，可一年内不生虫，食用安全，不影响发芽率。

**海带防虫：**将晒干的海带混放于粮食中，一周后海带可吸收粮食中的部分水分，并可杀灭粉螨及蛾类害虫。海带取出晒干后还可重复使用，且不影响其食用价值。

**菖蒲和艾草防虫：**取新鲜菖蒲和艾草，洗净晒干，每500公斤粮食中分别按上、中、下铺放三层，即可达到驱虫、杀虫的效果。



## 7问

新收获的粮食放着为什么会“出汗”？

新收获的粮食还没有完成熟，这时候的粮食呼吸和内部合成作用会释放出大量的水分，粮堆不通风的话，就会在粮堆内聚集，有时凝结在粮堆表面，人们把这一现象称之为粮食“出汗”。

## 8问

怎样提升粮食收购等级？

提升自家粮食的收购等级，最重要的是要卖的粮食一定是晒干之后，用牙咬会发出清脆声响的干粮；粮食粒整体好，未熟粒、干瘪粒和破碎粒越少越好。同时要用手工、过筛、风力等方法，除去粮食中的泥块、瓦砾、瘪谷、草籽等杂物，做到“干、饱、净”，粮食等级变高，就能卖上好价。

## 9问

选购散装大米要注意哪些问题？

在购买散装大米时，可以从以下几个方面进行挑选。

**一看：**看大米的色泽和外观。正常大米大小均匀，丰满光滑，颜色正常，有光泽，碎米少。一般来说，含腹白少的大米比含腹白多的大米食味更好。

**二抓：**抓一把大米，放开后，观察手中粘有糠粉情况，合格大米糠粉很少。

**三闻：**闻大米的气味。取少量大米置于手中，向大米哈一口热气，或用手摩擦发热，然后立即闻其气味。正常大米有清香味，无异味。

## 10问

越白的大米越好吗？

常常能听到这样的话：“大米真白啊，质量真好。”但实际上，大米的白度和大米外层的米糠去除程度有关，米糠去除

程度越高，大米就越白，营养成分丢失也越多。米糠中富含B族维生素和膳食纤维，胚中富含维生素E和多不饱和脂肪酸，加工精度越高，营养成分损失越多。因此，大米不是越白越好，而加工精度较低的大米营养价值较高。

## 11问

杂粮有哪些营养成分？

杂粮的营养价值比精制的小麦粉、大米更高，含有许多保健、益寿的营养成分和防癌抗癌的物质。例如，小米含蛋白质、脂肪、粗纤维以及钙、磷、铁等微量元素和维生素B族等多种营养成分，易被人体消化吸收，常食小米能够养肾气、除胃热、利小便，特别适宜产妇、幼儿和病人食用。绿豆含人体所需多种氨基酸、维生素和铁、钙、磷等矿物质，铁的含量在粮食中占首位。绿豆高蛋白、低脂肪，中医认为性味甘寒，有清凉解毒、止泻利尿、消肿下气、除烦热和滋补强身的作用。荞麦、莜麦含亚油酸、黄酮苷及微量元素硒、镁等成分，有降低血脂、血糖，软化血管和防治糖尿病及某些地方病等作用。豇豆、扁豆、黑豆、刀豆等豆类中所含有的核酸及胡萝卜素、纤维素、维生素B、维生素C、维生素E等物质，均有抗癌防癌作用。

## 12问

“三高”人群吃哪种油好？

在我国，高血压、高血糖、高血脂已经成为危害人们身体健康的一大杀手，“三高”与饱和脂肪酸摄入过量有关，合理使用植物油有助于降低心血管疾病的发生。对“三高”人群来说，要尽量选择富含不饱和脂肪酸较多的油，如玉米油、葵花籽油、亚麻籽油等。

## 13问

怎么鉴别食用油的优劣？

一般来说，食用油的感官鉴别可以从看、闻、尝、问四个方面入手。

**一看：**首先看透明度，符合国家标准食用油应澄清透明，一般油品多呈浅黄色（芝麻小磨香油油色略深，橄榄油带有浅绿色）。

**二闻：**每种油品都有各自独特固有的气味，打开油桶盖时就可以闻到，也可以在手掌滴一两滴油，双手合拢摩擦，发热时闻其气味。有异味的油，说明质量有问题。

**三尝：**用干净的筷子蘸取一点油滴在舌间品尝，口感带酸味和焦苦味的油说明已发生酸败，有异味的油可能是掺假油。

**四问：**问商家的进货渠道，必要时索看进货发票或查看当地食品卫生监督部门的抽样检测报告。

## 14问

怎样存放食用油？

食用植物油有“四怕”：一怕直射光，二怕空气，三怕高温，四怕进水。因此，食用油最好储存在避光、密封、低温、防水之处。要尽可能远离火炉、暖气等高温热源，每次用完油后要及时把瓶盖拧紧。下面教您几招储存食用油的小窍门：

(1)光照会加速食用油的氧化酸败，为防止直射光，应将食用油存放在阴凉处，避免光线直接照射，简单的办法是用不透光的厚纸板做一个油瓶罩，扣在油瓶上。

(2)储存花生油时，可将花生油入锅加热，放入少许花椒、茴香，待油冷却后，倒进搪瓷器或瓷器中存放，这样油可较久存放而不变质，做菜时味道也特别香。

(3)猪油熬好后，要趁其未凝结时加进一点白糖或食盐，搅拌后密封，可较久存放而不变质。

(4)亚麻籽油、红花籽油、核桃油等不饱和脂肪酸含量高的食用油，应存放在阴凉处或冰箱中。

