

2023中国马铃薯产业发展高峰论坛

马铃薯高质量发展论坛在太原举办

科技赋能“马铃薯”乡村振兴“马蹄急”

科学导报 记者杨洋 汇聚专家智慧,科技赋能发展。3月24日,乘着2023中国马铃薯产业发展高峰论坛的东风,马铃薯高质量发展论坛在太原举办。论坛邀请到中国农业机械化学术院研究员杨德秋、西北农林科技大学农学院教授单卫星、东北农业大学教授吕金庆、内蒙古农业大学农学院教授樊明寿和山西省薯业发展有限公司产业科科长柴生武作主旨报告,共同探讨马铃薯产业的发展大计。山西科技新闻出版传媒集团党委书记、董事长罗光明主持论坛主旨报告。



马铃薯高质量发展论坛现场 ■ 刘娜摄

周到天之内,生长于地面上的部分就因受到病菌侵袭而无法进行光合作用,成片成片死掉。由于晚疫病发病急,传播速度快,致死率高,很多农民根本察觉不到发病。”单卫东说,“要把自己的研究与老百姓的生产实际联系在一起,这样才能体现出

研究的价值。”对于高速精量马铃薯播种技术的解决方案,吕金庆表示,在建立近3-5年田间土壤大数据平台基础上,建立不同品种播种温度、栽培模式、气候条件等播种技术规范,达到适时、适地科学机械化播

种;建立不同品种、播种质量等机械化播种技术规范和数据平台,达到科学标准化播种。

樊明寿表示,中国是世界上马铃薯生产大国,种植面积和总产量均居世界首位。但是,国内马铃薯平均单产较低,不足欧美先进国家的一半,而化肥和农药的用量却高于欧美先进国家,直接增加了生产成本,降低了产品的质量安全,并对生态环境产生不利影响。因此,减少化肥和农药的施用量,同时保持较高的马铃薯产量水平,对中国马铃薯产业的可持续发展具有重要意义。

种质好,产品才好!柴生武表示,加工型马铃薯不同于平时吃的鲜食薯,区别在于内在干物质含量不一样,鲜食薯内在干物质含量占比15%,加工薯内在干物质含量占比20%以上。加工薯外观呈长椭圆形,还原糖含量不能高,一旦超标容易引起化学反应,加工薯薯片的颜色就不漂亮了。

本次论坛紧扣马铃薯产业高质量发展,内容丰富,专家学者高屋建瓴,从多角度剖析了马铃薯产业现状,进行了产业展望,提出了发展思路,给在场的企业、合作社、农业部门工作人员等如何推动马铃薯产业高质量发展带来了很大的启发。同时,也为实现马铃薯产业促进农业增效和农民增收提供了有力的科技支撑。会议现场气氛活跃,互动频繁。

践行“四力”立足基层——寻访最美科技工作者



工作中的陈培文。受访者供图

科学导报记者 刘娜

统计学在人们的日常生活中无处不在,它有助于大家更好地了解世界,做出更好的决策。统计学是工具,它帮助人们理解世界中的庞大信息,像眼睛和耳朵能滤除外界无用的刺激,给人们呈现出最好的世界一样。

1981年,为配合中国统计事业的全面发展,山西省统计学会应运而生。为了全面提升山西省统计学会和统计科研工作的创新能力,为省委省政府制定政策提供决策依据和建议,陈培文成了其中的一员。

为了有效组织社会力量积极开展统计科研工作,山西省统计学会连续多年印发《山西省社会经济统计科研参考选题》,在全省范围内开展山西省社会经济统计科研课题立项、结项工作,取得丰硕成果,先后通过山西省社会经济统计科研课题立项、结项的课题约8000项。

回忆累累硕果,陈培文又激动又骄傲,他说:“1986年,我刚大学毕业就被分配到山西省统计系统工作,从事统计科学研究,1998年因工作需要兼任了统计学会的日常工作。先后主持编辑出版《山西统计》63期约260余篇稿件,约756万余字……”据了解,2000年起,陈培文连续20多年开展小康监测工作,严格按照国家统计局最新颁发的《全面建成小康社会统计监测方案》结合山西实际,保质保量完成了全省全面小康统计监测工作,撰写了多篇全面小康监测报告。为省委、省政府、省政协、省委政策研究室、省政府发展研究中心、省发改委等部门提供全省全面小康进展情况资料,受到各级领导的肯定与表扬。

2021年,陈培文工作重心转向了统计资料开发研究、统计调查分析与统计学会领域。当年5月11日,统计学会在陈培文带领下相继组织开展了“学史明理跟党走 学史力行办实事,庆祝山西省统计学会成立40周年——统计大讲堂”,首次邀请到了北京大学数学学院房祥忠教授讲授《基尼系数若干问题研究》和山西财经大学统计学院院长孟勇教授讲授《数据科学的发展》;5月14日,组织开展了以“回顾过去,谋划未来,为学会工作建言献策”为主题的统计学会工作者庆祝山西省统计学会成立40周年座谈会;5月25日,组织举办了“走进山西师大感受学术氛围”学术交流;5月28日,组织举办了“走进太原调研交流”活动;7月20日,在太原组织召开山西省统计学会成立40周年总结暨六届二次理事会、常务理事会、会长会、秘书长会等一系列重大活动。

此外,为充分发挥统计学会的职能作用,他积极选派学会工作人员参加上级安排的各项会议和各种活动,并与省科协、省民政厅和省内外有关单位、学会举办培训、会议和学习交流活动。进一步开阔了统计学会会员的视野,提升了学会人员素质,促进了山西省统计学会工作顺利开展,并取得了可喜成绩。食品安全是重大民生问题,也是人民群众美好生活的最基本需要。为了了解山西百姓的食品安全问题,陈培文曾连续7年参与组织山西省百姓放心食品(餐饮)品牌大型社会公益调查活动,并受到表彰;为了履行学会的科普职责,陈培文组织学会成员连续10多年参加“全国科普日”暨“科普三晋”系列活动,获得“全国科普日活动优秀组织单位”称号……

荣誉属于过去,工作任重道远。陈培文牢牢把握学会创办宗旨,紧密结合国家经济改革、统计改革和统计现代化建设的丰富实践,开展了形式多样的统计科研和学术活动,全省统计、调查部门的统计科研水平有了大幅度的提高,取得了较为明显的社会效益,并连续多年被中国统计学会授予“全国统计学会先进单位”称号。

(上接A1版)论坛特邀国家马铃薯产业体系首席科学家、中国农科院蔬菜花卉研究所研究员金黎平,国际马铃薯中心原副主任、国际马铃薯中心亚太中心原主任卢肖平、中国农业科学院农业资源与农业区划研究所研究员罗其友分别以《打好马铃薯翻身仗,筑牢产业高质量发展根基》《全球马铃薯生产格局与展望》以及《中国马铃薯产业发展趋势》《推进马铃薯产业高质量发展》为题作主旨报告,围绕马铃薯的起源与传播、全球马铃薯生产格局与展望、我国马铃薯产业面临的主要挑战、如何准确认识马铃薯产业发展的新阶段特征等问题进行了深入浅出的介绍,通过产业案例、产业数据,分享马铃薯从育种到形成产业链全过程中的经验、知识和见解以及马铃薯产业发展的前沿信息、最新观点和最新研究成果。

参加本次论坛的还有多家知名企业,门口琳琅满目的特色农产品吸引了大部分宾客,大家驻足停留,议论纷纷。各企业代表为了精彩亮相此次论坛,可谓是做足了功课。他们如数家珍地介绍着自家引以为豪的特色产品,纷纷表示希望通过此次论坛能够让自己的产品让更多人了解,并发扬光大。

本次论坛由中国科协乡村振兴工作领导小组办公室、山西省科学技术协会、山西省农业农村厅主办,山西科技新闻出版传媒集团、岚县市人民政府、省种业发展中心承办,省马铃薯产业技术体系、省农业农村厅马铃薯专家团协办。论坛为期两天,包括主论坛开幕式、主旨报告,以及马铃薯高质量发展论坛、马铃薯产业融合与创新论坛、岚县马铃薯产业发展研讨会、马铃薯标准化生产技术培训、专家与媒体面对面等活动。

陈培文:「数」立学会新形象

马铃薯产业融合与创新论坛成功举办

数字赋能 绿色引领 助力马铃薯产业高质量发展

科学导报 记者隋萌 聚四海之力筑巢引凤,引八方之风共襄盛举。3月25日,在2023中国马铃薯产业发展高峰论坛期间,马铃薯产业融合与创新论坛在太原召开。论坛围绕马铃薯产业如何进行产业创新,如何培育和扶植区域品牌,如何提高产业竞争力,如何促进绿色、优质马铃薯生产等进行交流、研讨。论坛由山西省马铃薯产业体系首席专家白小东主持,马铃薯企业代表、产区代表、产业专家及新闻媒体共100余人参加。



马铃薯产业融合与创新论坛现场 ■ 隋萌摄

郭华春在报告中强调,农业产业绿色化、优质化、特色化、品牌化发展是推动农业由增产导向转向提质导向的必由之路,要准确把握把握新阶段特征,坚持问题导向,落实高质量发展要求,聚焦“四高”目

标,构建以“五体系”为主体的马铃薯产业高质量发展战略框架,加快推进马铃薯产业转型升级,助力乡村振兴。

刘建刚通过大量数据和典型案例,介绍了智慧农业发展历程,数字赋能马铃薯

种植业、数字赋能马铃薯种业、总结与展望等内容,指出农业信息化已经成为推动农业高质量发展的重要动力,随着农村网络基础设施的不断普及和信息产业的快速发展,基于数字技术的信息红利将不断向农村地区 and 农业领域快速扩散。

刘建刚讲解了马铃薯加工固废、废水资源化利用,马铃薯加工废水还田利用相关政策与操作规范等内容,通过分享马铃薯加工废水还田的典型实例,全面分析了妥善处理废弃物,对降本增效、防止生态环境恶化的重要意义。

胡宏海和马达飞也分别从马铃薯加工技术及产品开发现状、多元化利用展望、马铃薯文化传播与融合等方面进行精彩分享。提出通过深入发掘马铃薯宝藏,建立数字生态等方式,促进乡村产业振兴和加速农业农村现代化进程。

白小东总结道,马铃薯产业是一个多学科、多领域、多方面密切衔接、紧密配合的综合性系统工程,随着我国马铃薯种植面积的不断加大,产量的不断增加,我国的马铃薯产业化开发已经初见成效。小土豆撬动产业振兴大格局,在新阶段、新形势下,我们要适应时代要求,在推动科技创新、提升产品质量、增强市场竞争力等方面取得新进展,促进马铃薯产业高质量发展。

“薯”光闪耀赢未来

——2023中国马铃薯产业发展高峰论坛侧记

科学导报见习记者 刘江京 魏世杰

“这是我最满意的作品,它需要和面、塑型、蒸制、点色等一道道复杂的工序,和擀、抻、揪、切、压、拔等不同的手法,才能变成大家眼中的艺术品……”3月24日上午,在2023中国马铃薯产业发展高峰论坛现场,岚县面塑艺术家王冬梅指着自已创作的“土豆花开”对记者说。

为深入贯彻党的二十大精神,落实中央一号文件精神,厚植农业农村发展优势,做大做强优势富民产业。2023中国马铃薯

产业发展高峰论坛在龙城太原国贸中心隆重开幕。

论坛现场,一块巨幅电子屏科技感十足。关于马铃薯的话题,图片在屏幕上频频闪过,带人感极强。会场内外,十几家来自省内外农业企业展台一字排开,展台上陈列着不同品种的马铃薯和其他农副产品,备受关注,尤其是马铃薯酿造的老陈醋更是“刺激”了不少参会者的味觉,都想一尝而快。

岚县被称为“中国马铃薯美食之乡”,在200多年的岁月洗礼中孕育出了特有

的“岚县智造”——108道土豆美食,称为“岚县土豆宴”,大作家马烽曾赞叹“只此一家,别无分号”。岚县人将一颗平常的土豆演绎出不平常的饮食形态和生活形态,是岚县人民集体智慧的结晶。对此,土豆宴全国推广总部顾问李俊洋也说:“岚县一直把马铃薯当作全产业链来发展,近五年来,围绕岚县土豆宴‘世界主粮、中国味道、岚县智造’的定位,岚县先后开发了现代化的菜品,土豆冰激凌、土豆烘焙产品等,实现了岚县马铃薯产业新时代新产品形态,作为山西马铃薯革命的先锋队。我们对马铃薯产业的未来发展更有信心了!我们相信,岚县土豆宴必将成为中国马铃薯主粮化的一张靓丽名片。”李俊洋的脸上洋溢着幸福的笑容。

在众多展品中,一件名为“土豆花开”的面塑作品吸引了众人的目光。扭着秧歌、敲锣打鼓的几位农民朋友围绕着栩栩如生的土豆花造型,让极富山西传统文化特色的欢庆丰收景象活灵活现。该面塑作者王冬梅作为民间面塑艺术传承人,在三十年从业时间里培养了很多学生,为这项传统非遗艺术注入了无限生机。

据了解,王冬梅刚刚携“土豆花开”参加了吕梁岚县的面塑节。岚县面塑2009年被列为山西省省级非物质文化遗产,2015年被列为国家级非物质文化遗产。

“这面塑做工细腻,栩栩如生,很有特色呀!”看到如此精雕细琢的精致工艺品,与会嘉宾纷纷合影留念。

随着渐近黄昏,一场日落,嘉宾与企业代表进行了更加深入的交流。嘉宾建议诚恳,企业热情高涨,会场内外,一派火热景象。在人头攒动与眼神交流中,期待与笃定交相辉映,尽显“薯”光未来……

预制菜“蓝海”谨防前车之鉴

科学导报评论员 杨洋

创新杂谈

chuangxinzaotan

现代快节奏的生活中,很多消费者既想享受美味,又不想用太多时间。因此,半成品预制菜开始走进人们的视野。今年,中央一号文件首次提出要“培育发展预制菜产业”。3月20日,乘着中央政策的东风,带着振兴乡村产业的使命,山西预制菜产业联盟在太原成立。150余家预制菜产业链企业、协会商会、高等院校等组织单位加入联盟。

其实,早在去年,北方预制菜产业园项目就在山西省大同市正式落地开工。大同市委有关负责人表示,将通过建设北方预制菜产业园,提升农业产业发展水平,抢占万亿级产业风口,打造中国北方预制食品产业发展高地。那时候,就有媒体发出疑问,山西省做预制菜的优势到底在哪里?

随着山西预制菜产业联盟成立的消息发出,将人们的视野又拉回了山西发展预制菜产业优势的问题上。

近年来,山西实施农业“特”“优”战略,叫响晋菜,提升晋果,做强晋肉、振兴晋药、擦亮晋醋。目前,全省绿色有机农产品1770个,居全国前列;地理标志农产品176个,居全国第4位,为预制菜产业发展奠定基础。此外,从发展预制菜产业的原料、交通、人工、技术等方面,山西作为农业大省,拥有丰富的农副产品资源、有力的政策支持以及完善的硬件设施,预制菜产业发展“未来可期”。

六味斋、双合成、清和元……山西老字号企业文化底蕴厚实,产品资源丰富。今年春节期间,一些老字号餐饮企业积极抓住预制菜风口,推出面点、糕点、薯货、年夜饭家宴预制菜礼盒等,市场销售空前火爆。

预制菜行业的山西热,普遍认同的爆发点是2019年在省会太原举办的全国青运会。为运动员配送预制菜的惯例,启蒙了中部欠发达的太原业界。当时,偌大的太原市找不到几家实体店能接得了这一利润丰厚的生意。很多人扼腕叹息之余,发现了利润新空间,就动了投资的心。

但是,太原市不是天天都在开青运会。作为一个勉强能跻身二线城市的省会,一个只有530万常住人口的城市,消费能力明显不足。两年后,回归平淡,预制菜从业者不得不面对另外一个现实:超市的鸡蛋便宜5分钱,门口就排满了老头老太太,一个“靠金钱为消费者省时间”的产业,怎么也敌不过一群靠时间省金钱的消费者。

常言道,说起来容易,做起来难。能把预制菜挂上“山西”的字号,成为独有的优势是好事,但如何让这个产业做大做强,品牌屹立不倒才是关键。

预制菜的热风虽然刮了几年,但大都在南方城市吹拂。行业内普遍认知,预制菜消费市场主要集中在北上广等一线城市。据

2021年行业空间测算,山西省预制菜市场在350亿左右,太原B端预制菜市场116亿左右。由此可见,二三线城市对预制菜的需求一样不容小觑。

预制菜看似是个新概念,其实是“旧菜热炒”。在餐饮领域,从最初的净菜,到饭店所使用的半成品食材,再到外卖兴起,不少餐饮商户所使用的料理包,都属于预制菜范畴。没有不盈利的行业,只有不盈利的企业,核心要看企业的高水平供给能力。毕竟,给14亿人口做饭,是一个巨大的蛋糕,是一个可以实现一万种可能性的利润新“蓝海”。

当年,在“农业是下一个蓝海”的影响下,许多资本纷纷进军农业,却由于不懂农业规律,不了解农业经营模式,最终铩羽而归。预制菜行业如何以前车为鉴,及早选定适合自己的赛道,进而推动农业现代化发展,是当下应该引起重视的课题。