

新季水稻开耕 金龙鱼原香稻比肩世界好米

农业是立国之本，也是强国之基，一捧好大米事关国计民生。今年的中央 1 号文件强调推进“农业供给侧结构性改革”，提高供给体系质量和效率，使农产品供给数量充足、品种和质量契合消费者需要。落实供给侧改革，大力发展生态农业是一项重要举措，具体到稻米产业，就是以市场为导向，坚持提供高品质纯正优质大米。

5 月 10 日，由黑龙江省农业委员会、黑龙江省粮食局主办，益海嘉里协办的金龙鱼大米五常生态基地开耕仪式盛大举行。仪式现场，与会嘉宾共同为精心培育的纯正五常稻花香优质秧苗揭幕，随后，各界人士与五常农户一起体验了手工插秧。带着对正宗五常好米丰收的殷切期盼，2016 年金龙鱼大米五常生态基地以最传统的方式开耕，它将与金龙鱼大米全国 29 处生态基地一道共同守护大米好品质！

“黑龙江省稻米产业创新发展，除了合理利用得天独厚的生态资源，保证稻米品种的纯正，我们还将与优势企业合作，探索基地化管理、订单农业等模式，实现较高的经济效益、生态效益和社会效益。”开耕仪式现场，黑龙江省粮食局副局长王乃巨对黑龙江稻米产业践行供给侧改革给予了精准解读。

为了推动中国稻米产业发展，改变中国稻米产业长期的粗放式经营模式，益海嘉里毅然投入过亿元研发资金，八年磨一剑打造出“金龙鱼大米产业链创新技术”，将大米的美味、安全和环保科技，融入到大米品种、产地、种植、加工、包装的每一个环节。目前，益



海嘉里通过打造优质、安全的大米种植基地，实现了优质大米的原粮供给和稻米产业绿色可持续发展；同时，通过发展稻壳发电、米糠榨油、米蛋白提取等技术，解决了资源浪费、环境污染等难题。金龙鱼大米产业链创新技术不仅在中国，即使放眼全世界，也是最领先的大米产业链模式。

在大米产业链的循环经济模式推动下，金龙鱼自 2006 年第一条小包装米生产线开工发展至今，年销售量已超过百万吨，产品涵盖 5 大品牌 80 余个产品，满足了全国消费者的不同口味需求。

截至目前，益海嘉里战略性地布局了 29 处大米生态基地，覆盖全国八大主要水稻种

植省份，其中，黑龙江五常、黑龙江佳木斯、黑龙江密山、辽宁盘锦、江苏射阳等核心基地所处产区，都拥有大米国家地理保护标志，而且处于国家生态示范区，水稻生长环境得天独厚。不仅如此，所有金龙鱼大米生态基地，都会定期进行水土检测，确保基地水稻种植全过程受控。

“稻花香大米在国内享有盛誉，除了保证稻种的纯正，自然也少不了生态基地的孕育。”五常稻花香育种传人田昌穆先生对好基地出好大米给予更深层次解读，“我们向金龙鱼大米提供纯正优质稻花香稻种，在金龙鱼大米五常生态基地进行规模化种植，肥沃的土壤、充足的水源、充沛的日照为出品高品质大米提供了卓越的生长条件。”正是基于好生态与科学化管理，确保了金龙鱼大米常年生态基地产出了金龙鱼原香稻这一明星产品。2015 年 8 月，中国粮油学会等权威机构食味值检测报告均表明，金龙鱼原香稻“口感比肩世界好米，更有中国人喜爱的天然香味”。

此次开耕仪式上，金龙鱼大米还与五常市农业合作社现场签订了新季水稻订单农业合作协议。益海嘉里通过与农户的订单合作，实现了农业产销紧密衔接，在保证优质大米产出的同时，让稻农分享到加工销售环节的收益，增强了农户抵御市场风险的能力，真正将农业供给侧改革引向深入。另外，订单农业模式还将会在全国 29 个生态基地深入推广，不仅满足消费者对不同品种大米的个性化需求，更为消费者持续提供品质如一的好大米。

选择此时在金龙鱼大米五常生态基地举行开耕仪式具有多重意义，既是为了快速响应和推动供给侧改革，也是借新季水稻开耕，寄托美好希望，为黑龙江农业发展注入新鲜活力。

(陈岩鹏)

雅倍低聚木糖让白羽肉鸡更健康

■ 本报记者 何沙洲

近年来，无污染、无残留和无公害的安全绿色食品已成为一种消费时尚，有害物质的残留问题也引起了人们的高度警惕。饲料添加剂是引起有害物质残留的主要原因之一，因此近年来在我国饲料工业界掀起了无公害饲料添加剂的研究生产热潮。

养鸡业是我国农村和农业的支柱产业之一。由于养鸡场鸡群密度高，通风、光照条件较差，粪便恶臭，空气污染严重，造成鸡群消化不良，食欲不振，各种疾病容易蔓延。这不但影响了饲料利用率、产肉率和产蛋率，而且大幅度增加了药鸡费用，严重影响鸡肉和蛋品质量。

宜宾雅泰生物科技有限公司的研究人员告诉记者，在鸡饲料中添加一定量的低聚木糖，不仅鸡的自身免疫力提高、减少预防性药物的使用，鸡的肠道更健康，生长更快，养护管理环境也得到改善，具有良好的社会效益和经济效益。加之低聚木糖是天然的饲料添加剂，具有无公害、无残留等优点。因此，未来饲料行业中，低聚木糖作为一种优良的绿色添加剂，具有广阔的应用前景。

雅倍低聚木糖是宜宾雅泰生物科技有限公司顺应了这一趋势的发展，运用 24 项自主专利技术，以天然植物提取物为原料，生产的绿色、环保、无公害饲料添加剂。它可以选择性地促进肠道双歧杆菌的增殖活性，是一种“超强双歧因子”，它有利于从源头上确保饲料安全，实现绿色养殖，生产绿色的动物源食品。

“养鸡就是养肠道，肠道决定消化，消化决定营养，营养决定免疫。”记者从雅倍低聚木糖在白羽肉鸡上的应用效果评价资料上看到，雅



●肉鸡养殖场

倍低聚木糖旨在增殖和定殖有益菌，抑制有害菌，调节肠道菌群平衡，肠道健康，消化吸收能力增强，饲料转化率提高，间接发挥营养调节和促生长效应。低聚木糖饲料添加剂在养殖上的规模试验结果表明，白羽鸡肉料比从 1.82%，降低到 1.50%，降低 12%，而平均每只鸡预防药可从 0.9 元降低到 0.4 元，鸡只皮肤红亮，长势良好。

同时，雅倍低聚木糖是低聚糖种类中增殖双歧杆菌功能最好、抑制病原菌和腐败物质生长、净化肠道功效最佳的产品之一，能抑制大肠杆菌等有害菌活动，扭转蛋白质向胺、氨的转化，使肠道和血液中氨下降，排出的氨也减少。因此低聚木糖可以极大降低粪便臭味，有效改善养殖环境。

“低聚木糖属于绿色、无公害、安全产品，是目前国家倡导无抗养殖的理想添加剂，该产品无配伍禁忌，无残留，无休药期，可放心长期添加使用。”雅泰生物公司总经理唐孝兵表示，“雅倍”低聚木糖作为生命质量的绿色添加剂，将会为绿色餐桌提供更大的选择空间，从源头上解决食品安全问题，为保证人们生活健康、生产放心可靠的动物产品保驾护航。



些早餐产品，苏食奉行早餐不过夜的原则，当天生产的产品早上没能卖完的，全部销毁。尽管这样的管理加大了产品损耗，压缩了企业利润，却让苏食获得消费者的信任。

我们除了时刻牢记“民以食为天”之外，我们还在思考“食以民为天”。这句话说的我们食品企业的出发点和立足点，所有食品行业的所有从业人员都要把“民”，也就是消费者看做是我们的“天”。我们不仅要在数量和质量上保证产品供应，还要在渠道和模式上不断创新，让消费者花费更少的钱买到更好更优质的产品。

苏食集团淮安肉品加工生产基地二期工程即将建成投产，未来将打造成为肉类定制化产品生产基地，这个基地将成为华东区域第一家工厂型中央厨房，将为所有跟苏食合作的连锁大型餐饮集团和大型食堂提供定制化肉品供应服务。与此同时，我们积极拓展苏食肉庄的覆盖，3 年内计划在江苏及周边地区建成 100 家苏食肉庄，通过这样的肉品直销中心，让消费者能更便捷地选购所有肉类产品。

苏食集团 2015 年销售额达 56.45 亿元，实现利润 9679 万元。无论是“民以食为天”，还是我们所思考的“食以民为天”，我们所立足的根本在于我们始终不变的道德坚守和责任坚守，宁可利润降低也不能让质量与安全缺位。

(洪福强 苏食集团董事长)

“一带一路”生态农业与食品安全论坛在西安成功举行

5 月 14 日，“一带一路”生态农业与食品安全论坛在西安举行。全国政协副主席陈元、陕西省政协主席韩勇、中国外交部前部长李肇星、中国人民对外友好协会副会长卢思社、中国农业部原常务副部长尹杰民、安康市委书记郭清等出席当天活动。论坛还邀请到了意大利外交部前部长维琴佐·斯科特等外籍嘉宾参加。与会领导嘉宾围绕打造生态农业与食品安全的利益共同体和命运共同体这一主题，深入交流探讨，共谋发展大计。

陈元在致辞中表示，“民以食为天，食以安为先”，农业发展和食品安全关系到经济发展和社会稳定，关系到人民的身体健康和人类福祉。“一带一路”沿线大多是新兴经济体和发展中国家，农业在国民经济中占有重要的地位，发展现代生态农业和解决食品安全问题十分迫切而且任重道远。他指出，我们在积极应对全球粮食和食品安全挑战的大潮中，更要通过“一带一路”建设，增进相互交流，加强务实合作，推进持续增长，打造生态农业与食品安全的“利益共同体和命运共同体”。

韩勇介绍说，陕西历来高度重视生态农业和食品安全的协调发展，按照习近平总书记“用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”的要求，系统实施治土、治水、治肥、治药、治添加剂和品牌建设“五治一品”工程，建立健全上

下游产品质量安全追溯体系，在全国率先实行品种与环节相结合的监管制度，积极推进农产品及食品质量认证工作，全力打造从“田间到餐桌”的无缝监管。

当天，举行了陕西农业与食品企业入驻“一带一路”农业与食品交易信息平台的上线仪式，并启动了陕西农业与食品企业“一带一路”行活动。活动现场，举行了“一带一路”农业与食品交易信息平台入驻西安国际港务区签约仪式，以及“一带一路”生态农业与食品安全论坛与安康市人民政府战略合作伙伴关系签署协议。上述协议的签署，标志着论坛及信息平台与陕西省在生态农业与食品安全领域将开

展深度合作，将为陕西省农业与食品产业做长做强产业链、价值链和供应链提供更大的发展机遇，为陕西省农业与食品企业打造和树立产品品牌、深耕国内市场、开拓国际市场架设更广阔更有效更低成本的通道。

本次论坛由中国人民对外友好协会、中国国际贸易促进委员会、中国公共外交协会、陕西省人民政府等共同主办。主题为共创“一带一路”合作平台，打造生态农业与食品安全的“利益共同体和命运共同体”。作为 2016 丝博会暨第 20 届西洽会框架下的一个重要活动，论坛成为丝博会的一大热点，受到广泛关注。

(马烈)



高端白酒涨价忙 要面子更要有里子

今年以来，白酒市场涨价声不断，五粮液、剑南春、洋河等多家酒企纷纷调整了各自核心单品的价格。刚到 5 月，泸州老窖又宣布国窖 1573 中国品味提价，涨幅 15% 左右。

龙头企业频繁提价是行业逐步回暖的信号。多家券商认为，经历三四年的调整，白酒行业目前进入了缓慢复苏期，行业价格带、渠道盈利水平基本稳定，白酒龙头迎来全面复苏。涨价风潮从上市酒企蔓延至非上市酒企，二季度“淡季转旺”行情或可期待。

与消费市场相呼应的是股市里白酒板块的涨势。随着 4 月里年报和一季报的陆续披露，大部分白酒上市公司平均业绩增幅在 30% 以上，ST 酒鬼和水井坊成功“摘帽”。极具代表性的一幕是：5 月 3 日，白酒板块集体大涨，除了停牌的泸州老窖外，17 只白酒股市值单日激增近 400 亿元，半数白酒股涨停。

在年报数据中，白酒业的暴利显得格外扎眼。有数据统计，一季报数据显示，白酒行业平均毛利率高达 62.85%，其中行业前三名贵州茅台、*ST 水井、古井贡酒的毛利率分别为 92.34%、75.02%、74.36%，遥遥领先于其他行业。

行业拐点来临？高端白酒的春天又至？

在经济形势依然严峻的情况下，在禁酒令及酒驾入刑的多重挤压中，白酒在国

人酒桌上社交产品的属性正在弱化，消费者的饮酒习惯正在向健康饮酒改变，白酒行业所处环境并未发生根本改变。

白酒高端化是白酒暴利的一个根本原因。在龙头企业业绩普遍上涨的形势下，为行业向暖鼓与呼自在情理之中，但更值得思考的是，在行业深度调整后，高端白酒市场价值挖掘新增长点在哪里？

近几年，封藏大典已成为多家酒企弘扬传统酒文化、力推高端酒的年度重头戏。两年前就有媒体统计称，一年推封坛定制酒的企业超 80 家。在刚过去的大半个多月里，苏酒集团 2016 封藏大典有近 5000 人参观，仰韶酒业封藏大典也邀请了众多明星现场助阵，山东兰陵也举办了第二届洞藏酒封坛仪式，这些仪式均成为企业甚至是当地的一大盛事。

酒企纷纷推出名目繁多的封坛、窖藏活动，意在“私人订制”市场上分一杯羹。此类定制产品的出现，是在高端白酒市场下滑的背景下，酒企重点突围的选择。企业另辟蹊径创立的“传统文化+酒”新型营销模式，成为酒企升级品牌内涵及高端产品销售的重要渠道。

不可否认，这一契合“个性化定制、柔性化生产”思路的创新，再度开拓了高端消费市场，也在一定程度上强化了白酒的品鉴价值。有专家认为，未来十年，白酒将进入定制酒的高峰期。

然而，封藏大典已成为部分酒企每年例行公事式的活动，“舞台化仪式+会议式论坛+厂区参观”的流程鲜有突破，参加者也多为行业人士，部分企业的封藏大典甚至沦为企业与经销商的自娱自乐，彰显传统文化和品牌历史内涵的仪式成为售卖高端产品的“虎皮”。

从一定程度上说，封坛酒、窖藏酒等高端白酒的推陈出新是企业提升品牌附加值的“面子”工程。每一次仪式举办都是一场高度聚焦的公关活动，同时也是一次品牌的价值传递和文化表达。而高端白酒的高价值，除了其所含的真材实料与精湛工艺，还有品牌价值的背书，更在于其承载的深厚历史文化内涵。针对企业一拥而上办大典、行业又缺乏相关标准的情况，定制酒的发展还需吸取星级酒、年份酒市场的教训，加以规范。

作为中国白酒的“颜值”担当，高端白酒更应承担起探索新模式的重任：坚守与传承传统白酒的“工匠精神”，深耕中国白酒文化；认真解决“中国白酒的品饮需要什么场景”、“年轻消费群体需要什么口味”等现实问题；在“互联网+”环境下打通企业与消费者的对接渠道，去赢得国内乃至国际市场的发展空间。当下，白酒的消费市场及模式正在重建，做好“里子”建设才是全行业迎来全面复苏的根本，赢得更好的生态环境、更大的成长空间。

(娄奕博)

董事长说

“食以民为天”，食品企业要有道德坚守

在苏食集团办公大楼前的石头上镌刻着这样一句话：“民以食为天”。作为一家以食品行业为主业的大型集团企业，苏食自 1953 年成立至今先后经历了多次转变，但对食品行业的责任坚守却始终未曾改变。

最初，我们谈到“民以食为天”说的是一种数量保证，要让老百姓食能果腹，这是社会稳定的最低要求。如今随着社会的发展，在数量保证方面我们有了另一个层次的定义，那就是保障供给，稳定物价。2008 年的冬天，南京下了暴雪，肉类供应的人力和运输成本大幅上涨，一方面要保供保量，一方面要稳定物价，当时苏食供应的肉类由原先 20% 左右的市场占比提升到 50% 左右，同时还通过压缩企业利润，保证猪肉价格的稳定。这就是当前环境下我们所说的数量保证。

对于如今的消费者，“民以食为天”对他们而言，更应是一种质量保证。而谈到质量，首当其冲的便是食品安全，食品安全问题是一项关乎民生安全、社会稳定的大事。对于食品企业而言，这是每时每刻、点点滴滴的坚守，苏食成立 60 多年来，从未在食品安全方面有过一丝一毫的懈怠。建立质量管理体系、培养专业质量管理团队、进行国内最高标准的相关认证，这些措施共同为苏食建立起大而全的质量管理体制，而落在小而细的方面上来，是苏食对产品的严格把控。苏食当前在南京地铁内有 50 个早餐亭，淮安市内 300 个早餐摊，通过这些渠道，苏食每天要为市民提供约 15 万份放心早餐。对于这