

作者: 张行勇 来源: [科学时报](#) 发布时间: 2008-8-19 2:25:45

小字号

中字号

大字号

蒋新正: 用米糠资源弥补食用油脂的不足

我国是植物油生产大国和消费大国。2007年全国食用植物油总消费量约为2508.1万吨,而同期中国植物油的自产量仅1034.7万吨,自给率只有41.25%。据资料介绍,为了弥补国内产需缺口,2007年我国进口大豆3082.1万吨,进口大豆油282.3万吨,进口菜籽油37.5万吨,进口棕榈油509.5万吨。

面对日益飙升的国际粮价、食用油及石油价格,如何在现有的粮油作物种植面积的基础上,增加国民的食用油脂供应量,满足老百姓的生活需求,《科学时报》记者近期采访了国家粮食局油脂工程技术研究中心高级工程师蒋新正,他认为,利用米糠资源可弥补我国食用油脂的不足。

米糠油开发潜力大

世界上稻谷年产量约6亿吨,90%的产地集中在亚洲地区,我国和东南亚各国是世界稻谷的主产区。据国家发改委统计,2007年我国年产稻谷居世界第一,达到1.85亿吨,约占世界总产量的1/3,作为稻谷加工过程中产生的重要副产物米糠,每年的产量达1400万吨以上。据有关科研机构分析检测,米糠的组成成分为油脂15%~22%,相当于大豆的含油量,蛋白质为12%~16%,无氮浸出物为33%~53%,水分为7%~14%,灰分为8%~12%。

米糠油是一种营养丰富的植物油,食后吸收率达90%以上。米糠油的脂肪酸组成、维生素E、甾醇、谷维素等脂质有利于人体的吸收,具有清除血液中的胆固醇、降低血脂、促进人体生长发育等有益作用,因而米糠油是国内外公认的营养健康油。同时,由于米糠油本身稳定性良好,适合作为煎炸用油,还可制作人造奶油、起酥油以及高级营养油等。目前米糠油已受到世界许多国家的关注,成为继葵花籽油、玉米胚芽油之后又一新型食用油。美国市场米糠油的零售价达2.65~3.0美元/千克,远远超过大豆油、花生油等传统食用油的售价。

国内米糠尚未综合利用

蒋新正介绍,目前我国的米糠油年产量不足12万吨,大部分米糠资源用作畜禽饲料。其主要原因是米糠资源难以集中,米糠综合利用难以形成规模;其次是企业从农民手中收购的米糠及米糠毛油质量参差不齐,造成产品质量不稳定,同时由于生产规模较小、产量低、加工成本高及国内外市场波动影响,使许多企业不得已而退出市场竞争。按照中国每年1400多万吨糠粕的产量,即相当于2007年中国大豆的总产量,国内米糠产量若将其中70%用于加工米糠油,则每年可得到150多万吨米糠油,如再将其深加工利用,其价值至少可提高10~20倍以上。这对于我国增产油脂,缓解食用油供需矛盾将有着十分重要的现实意义。并且米糠是一种重要的油料资源,它与大豆、油菜籽等油料作物不同,不需要专门栽培,不占耕地面积。

重视开发利用米糠油资源

对开发利用米糠油资源,蒋新正提出了两点建议。

一是在政策上,国家粮食局、发改委和科技部应从政策层面上鼓励、引导、支持大型稻谷加工企业(米业公司)进行米糠的综合开发利用,从立项、资金、技术、环保、税收等政策层面对米糠油产业进行全方位的政策扶持力度,增加国内油脂的产量,减少进口国外大豆的总量,从而改变目前我国食用油供需紧张的局面。

二是积极开发米糠制油的新工艺、新设备，以先进的工艺、节能的设备来解决米糠的保鲜问题，降低米糠保鲜的成本，使小型稻米加工企业有动力、有实力配备米糠保鲜设备。同时，针对米糠油精炼的难题，建议加大对米糠油综合开发的研究力度，使米糠资源得到充分的利用，如在精炼米糠油的同时提取其中的谷维素、维生素E、甾醇及植酸等物质，提高米糠制油技术的科技含量。

《科学时报》 (2008-8-19 国内)

[更多阅读](#)

[科学网蒋新正博客](#)

发E-mail给:



[打印](#) | [评论](#) | [论坛](#) | [博客](#)

读后感言:

相关新闻

[《环境科学与技术》：皮肤油脂与臭氧反应致飞机空...
奥地利营养学专家建议对高油脂食品征“油脂税”](#)

一周新闻排行

[“世界大学学术排名500强”发布](#)
[第43批博士后科学基金资助金获得者名单公布](#)
[饶毅谈施一公回国：以积极心态支持优秀科学家回国](#)
[北大元培学院副院长卢晓东：论浙大成立本科生院](#)
[樊普被任命为中科院力学研究所所长](#)
[美《连线》：12件法宝助奥运选手合法提高成绩](#)
[北大教授孔庆东助手遭绑架 被注毒品拍视频](#)
[浙大刘克峰徐浩成功证明“法伯相交数猜想”](#)