

我市多地举办世界粮食日主题宣传活动

共筑粮食安全坚实防线

本报讯（记者 李娟 张颖）10月16日是第45个世界粮食日，今年的主题为“手拉手共倡多样美食，聚合力量同创美好未来”，所在周是全国粮食安全宣传周。为提升公众对粮食安全的重视，推动社会各界共同参与粮食安全事业，10月17日，我市举办世界粮食日主题宣传活动，通过“现场宣贯+企业走访”的形式，倡导引领爱粮节粮的良好社会风尚。

在市政府南区活动现场，工作人员热情地向过往群众宣传《山西省粮食安全保障条例》，耐心发放条例解读手册。现场还特别设置了“粮食节约、人人有责”签名环节，过往人员纷纷驻足，郑重地在签名板上写下自己的名字，承诺将法规要求转化为自觉行动，让知粮爱粮的理念扎

根心间，让节粮惜粮的行动落地生根。在山西丰谊德食品加工股份有限公司，大家深入了解企业在粮食生产、加工、储备等关键环节的节粮减损举措，以及粮食保供稳市情况，进一步引导社会各界从自身做起，共同守护每一粒粮。

据悉，在世界粮食日和全国粮食安全宣传周期间，市发改委围绕活动主题，联合市农业农村局、市教育局、共青团晋中市委、市妇联和中国邮政晋中分公司等相关单位，深入机关、企业、社区、学校等宣传《山西省粮食安全保障条例》，开展粮食节约主题宣讲、粮食节约志愿服务、“倡议书签名”“光盘行动”“文明餐桌”“青春守护中国粮”“巾帼兴粮节粮”等体现时代特色、全民共同参与的主题宣教活动。同时，聚焦粮食全链条各环节，选树一批在源头节粮、科学管粮、高效用粮、健康消费等方面成效显著、理念先进的典型，生动展示晋中市推进粮食节约

减损的实践成果。

此外，我市各县（区、市）纷纷开展了丰富多样的世界粮食日宣传活动，营造全社会共同关注粮食安全、践行节粮理念的良好氛围。10月15日，和顺县发改局联合该县机关事务管理局，开展2025年世界粮食日和全国粮食安全宣传周活动，解读《山西省粮食安全保障条例》，科普爱粮节粮常识，号召群众积极践行“光盘行动”，杜绝“舌尖上的浪费”。10月16日，太谷区在文化广场开展系列宣传活动，通过悬挂条幅、摆放宣传版面、设置咨询台、开展政策宣讲、组织专家答疑、发放粮食安全宣传资料等方式，让粮食安全理念深入人心，推动爱粮惜粮成为全民自觉。10月16日，昔阳县发改科局、县农业农村局等多部门在该县好人广场开展了第45个世界粮食日宣传活动，营造全社会关注粮食安全、参与节粮减损的良好氛围。



考察、学习、签约……晋中、阜康携手拓新路

跨越千里的“山海之约”

本报讯（记者 张颖）金秋十月，晋中、阜康两地的“农产品情缘”再结硕果。10月17日下午，新疆阜康市供销合作社考察团一行跨越千里走进晋中，通过实地调研、产销对接、签约共建等方式，为两地农产品流通合作注入新动能。这场跨越千里的“山海之约”，不仅让骆驼奶香飘三晋，更让晋中百姓的菜篮子装满“新疆味道”。

阜康市位于新疆中北部，是新疆维吾尔自治区昌吉回族自治州辖县级市。近年来，山西对口援疆阜康工作持续深化，晋中、阜康两地聚焦农产品合作领域精准发力，目前已取得阶段性成果，不仅帮助阜康当地牧民增收，也让山西百姓品尝到优质的骆驼奶，两地农产品合作潜力巨大。

10月17日下午，考察首站，阜康市供销合作社考察人员来到位于晋中市工人文化宫南广场的榆次区供销社。集市内，蔬菜水果、杂粮干货、蛋禽奶类、休闲食品琳琅满目，吸引了附近的居民前来选购。这个流动的便民集市既方便了农民销售农产品，又能让居民就近购物，开办以来颇受城乡居民的欢迎。“这个农贸集市的模式很值得我们学习！”阜康市供销合作社联合社党支部书记田锋一边考察参观，一边与我



考察人员来到榆次区供销社。记者 张颖 摄

市供销系统工作人员进行深入交流，“阜康的驼奶、羊肉等特产也需要这样的‘社区朋友圈’！”

随后，考察人员前往中国供销社832平台晋中市贫困地区功能农产品直销店，了解了晋中的富硒杂粮等农特产品。之后，一行人又来到榆次区供销社下属山西普家乐商贸有限公司参观考察。在普家乐超市的货架上，新疆的大枣、蜂蜜、粮油等产品整齐陈列，看着熟悉的家乡特产，考察人

员难掩兴奋。

在晋中市供销合作社联合社的座谈会上，晋中、阜康两地供销系统围绕“流通网络共建”“品牌联合推广”展开讨论，双方达成共识，并签订了《晋中市供销合作社联合社与阜康市供销合作社联合社合作共建协议》。

从黄土高原到天山脚下，晋中、阜康供销人用脚步丈量合作深度，用行动诠释“援疆情深”。两地合作的不仅是特产，更是一份共富的承诺。

本报讯（记者 李娟）粮食安全是“国之大者”。山西丰谊德食品加工股份有限公司通过全链条“节粮减损”，让每一粒小麦都“物尽其用”。10月17日，记者走进这家公司，看一粒粒小麦如何高效转化成一袋袋面粉，探访从田间到餐桌的“节粮密码”。

深秋时节，踏入山西丰谊德食品加工股份有限公司，空气中弥漫着淡淡的麦香，首先映入眼帘的是井然有序的仓储区。巨大的粮仓矗立在一旁，像忠诚的卫士守护着丰收的成果。该公司负责人陈军介绍：“目前，公司建有4个原粮仓，能储存原粮小麦800余吨，近期又新建一座约1050平方米的原粮库，可存放约5000吨小麦，还有成品粮仓可储存约250吨面粉。公司平均日处理小麦量达140吨，年销售额超5000万元。”

“我们公司一直把节粮减损当头等大事来抓。”陈军表示，该公司小麦来源主要通过粮食交易平台采购粮库轮换粮、农户收购新粮及粮食贸易公司购买。从收购到加工，每一个环节公司都精心把控，就是为了让每一粒小麦都能发挥最大的价值。

跟随陈军的脚步，记者来到润麦区域，只见润麦仓内外壁、提升机外部等都进行了保温处理。陈军解释道：“在寒冷的冬季，精准把控着水温度在20℃—40℃之间至关重要。同时，我们会对原粮水分分批化验，依据小麦不同水分含量和气温灵活调节，确保润麦条件最佳。”通过这些措施，减少了润麦时间、节约了用水，还让每粒小麦含水量均匀，适应磨粉工艺要求，提高了生产效率、出粉率和产品质量。

走进生产车间，机器轰鸣声不绝于耳，磨机、平筛、清粉机等机械化设备有序运转。工人们身着整齐的工作服，在各自的岗位上忙碌而专注地操作着。传送带上，小麦源源不断地流向下一道工序。

制粉车间里，公司配备的多套筛子根据市场需求及时调整筛网，科学控制面粉粗细度。此外，机器上安装的脉冲设备能收集喷出的面粉和粉尘进行二次利用，每天又可节省四五十斤面粉。

在包装、码垛环节，该公司实现了机械化与自动化，单位时间产量大幅提升，人工成本显著降低。而对于副产品，公司也做到了物尽其用。普通粉供应给周边太谷饼生产公司，麸皮既能制作饲料，又能成为周边企业老陈醋的生产原材料，极大地提升了副产品的价值。

在这片现代化的厂房里，每一粒小麦都找到了自己的最佳归宿，实现了从田间到餐桌的高效转化，为粮食节约行动写下了生动注脚。

山西丰谊德食品加工股份有限公司：让每一粒小麦「物尽其用」