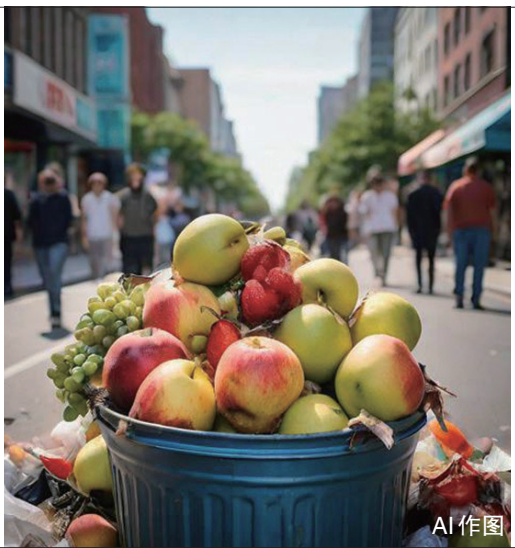


冰箱里“被遗忘”的蔬菜烂了,没吃完的水果进了垃圾桶…… 你家蔬果“光盘”了吗?

冰箱里“被遗忘”的蔬菜烂了,果园里卖不出去的果子扔了……业内专家和研究报告指出,“吃掉1/3、扔掉1/3、烂掉1/3”,蔬菜、水果等七大类食物一年损耗浪费数亿吨。日常生活中,蔬菜、水果存在大量浪费、损耗。是什么造成了蔬果的大量损耗?如何减少浪费?“新华视点”记者展开了调查。



AI作图

蔬菜、水果损耗浪费不容忽视

春节过后,山东济南市民张敏对冰箱进行了“大扫除”,扔掉一批“生鲜垃圾”:一整颗生霉的卷心菜、四个软烂的柿子、一抽屉变皱的苹果……这些蔬果,有的是一箱箱网购来的,有的是从超市里一袋袋买回来的,还有的是父母“投喂”的。

“心疼这些浪费掉的蔬果,也心疼钱。但没办法,吃不完放进冰箱,忙起来就忘了,放坏了只能扔。”张敏说。

除了家庭中的蔬果浪费外,零售环节的蔬果损耗也较高。

在京津冀地区,记者走访一些蔬菜、水果经销商了解到,分季节看,夏季损耗高于冬季。总体来看,蔬菜损耗率达10%至15%,其中白菜、菠菜等叶菜损耗较大,占总损耗的六七成;水果损耗率为8%至10%,其中葡萄、香蕉、猕猴桃损耗较大,约占总损耗的七八成。

“萎蔫、腐烂的蔬菜、水果,要么剥掉表皮,要么直接扔掉,菌类根部也要掰掉。店里虽有两个保鲜柜,但只能存放100斤左右,不足以满足日常保鲜需求,对温度、环境要求较高的水果蔬菜坏得快、扔得多。”北京一名店主说。

在浙江一家柑橘种植园里,果农周春国对2023年大片柑橘烂在树上、无人采摘的情景记忆犹新。

“2023年柑橘丰产却价贱,地头批发价每斤才1元多,但人工采摘柑橘每人每天要200多元。越摘亏得越多。都是好橘子,全浪费了。”周春国说。

《2023年中国食物与营养发展报告》也显示,我国蔬菜、水果等七大类食物损耗浪费率约为22.7%,按2021年产量计算,共损耗浪费4.6亿吨,折合经济损失达1.88万亿元。

多环节短板造成损耗浪费

业内专家表示,我国蔬菜、水果在生产、流通、消费等环节仍存在一定短板不足,造成了损耗、浪费。

浙江大学环境与资源学院研究员田生科等受访专家认为,在生产环节,市场信息的不对称限制了蔬菜、水果产业对市场变化的适应能力;农产品与工业产品不同,保质期普遍较短,一旦价低卖难,浪费就很难避免。

2024年6月,记者走访山东滨州、菏泽、聊城等地农产品生产基地发现,西瓜、芸豆等农产品的地头价低于往年同期。

“农产品价格越贱越卖不动。一卡车西瓜,一天只能卖一半。”受访农户、蔬果经营商户告诉记者,西瓜等农产品前几年价高,吸引农民跟风种植,面积、产量一扩再扩;加之受天气影响,部分蔬果出现高温大棚、低温拱棚、露天三种种植方式“撞期”上市情况,致使价格低迷,卖难浪费。

在流通环节,不少受访者反映,我国农产品的物流体系发展仍相对滞后。周春国说,自己种植的柑橘属于外皮较薄、果实偏软的品种,其附加值无法覆盖单颗包装成本;而成箱销售时,压箱底的柑橘易被压坏,损耗较高。

在山东一蔬菜产销基地,当地交通部门调研发现,蔬菜物流水平还不高:只进行简单包装,采用常温物流配送,损耗较大。

虽然当地的两大交易市场在2018年就实现了蔬菜等农产品交易量超50亿公斤,但成规模的蔬菜冷链运输企业却只有2家,全域冷链运输车辆100余台,数量不足且运力有限。

在消费环节,综合加工利用技术匮乏也造成了不少蔬菜、水果的“被动浪费”。一名长期研究蔬菜储运保鲜与加工的专家告诉记者,许多地方的消费市场对净菜需求旺盛,净菜加工过程中会产生大量有食用或利用价值的副产品,可进行深层次加工利用;但目前这方面技术相对匮乏,造成20%至30%的资源被浪费。

此外,一些消费者因促销活动或缺乏合理规划,一次性购买大量蔬果,导致吃不完、腐烂变质,不得不扔掉;还有的消费者和商家过于在意蔬果外观,那些不漂亮、形状不规则或有小瑕疵的产品因此被丢弃。

如何减少蔬果浪费

2024年11月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出,切实降低粮食和食品损耗浪费。

河北科技师范学院食品科技学院教授刘绍军认为,根据蔬菜产区的栽培面积和生产能力,加强恒温库设施建设,提高冷链运输能力。

为保持蔬菜新鲜、避免积压浪费,河北省秦皇岛小江蔬菜专业合作社建设了高标准蔬菜冷藏保鲜库,并设计了专用货架,通过张贴内部识别码,使产品可追溯,快速了解库存情况,便于仓储管理。

“蔬菜入库、出库过程中,我们用叉车装卸,保持蔬菜包装规格不变,避免了人工搬运和二次装卸造成的蔬菜损耗。”秦皇岛小江蔬菜专业合作社理

事长郭大为说。商务部等9部门2024年年底印发的《关于完善现代商贸流通体系推动批发零售业高质量发展的行动计划》提出,到2027年,果蔬和肉类冷链流通率分别达到25%和45%。

山东师范大学地理与环境学院副教授张雯认为,在改进包装设计、加工工艺之余,可以发挥电商优势,优化蔬果流通模式,减少过剩生产、库存积压和物流损耗。

此外,业内专家指出,有的家庭习惯一次性买大量食物放到冰箱里,吃的时候拿出来,这一做法并不可取。一些细菌在冰箱中照样可以生长繁殖,甚至污染别的食品。消费者应摒弃“冰箱就是食物保险箱”的观念,根据实际需要购买食材,树立健康节约意识。

新华社记者叶婧 郭雅茹 许舜达

更俗剧院

最新演出信息 (广告)

动画《熊出没·重启未来》
动画《哪吒之魔童闹海》
黄渤、于适主演《封神第二部:战火西岐》
肖战、庄达菲主演《射雕英雄传:侠之大者》
王宝强、刘昊然主演《唐探1900》
黄轩、于适主演《蛟龙行动》

3月8日19:30——《紫凤女子乐团音乐会》

扫二维码关注更俗剧院微信公众平台,获取更多电影演出信息。
更俗剧院新官方网站 <http://www.ntgsjy.cn/>
售票热线:85512832 服务监督:85528668

通城报喜

江海晚报祝福类启事登报
主流媒体 权威官宣 个性化办理
咨询热线:0513-85118892

南通日报社遗失启事、公告刊登

办理方式:一、线下办理可至南通报业传媒大厦(南通市世纪大道8号)22层2210室;二、线上办理可微信搜索小程序“南通报业遗失公告办理”。刊登热线:0513-68218781

(广告) 线上办理请扫码

友情提醒

有意在本栏目投放分类广告的客户,可至南通报业传媒大厦办理相关手续。

招聘求职 保洁清洗 搬家搬迁 征婚交友
家政服务 房屋租赁 二手车讯 快餐外卖

创办十九年,数千对成功配婚,良好的社会口碑

鸿运婚介

凡来鸿运婚介婚、交友的单身男女照片或手机号都不会透露给其他人,这是我们的职责。
承诺:不满意不付婚介费 微信号:18912286139 13962983156
小石桥红绿灯东100米马路北、四路车站楼上 征婚热线:85292569 15851252008