

关于“大食物观”科普专栏选题征集的通知

习近平总书记在 2022 年全国两会上强调，“要树立大食物观，从更好满足人民美好生活需要出发，掌握人民群众食物结构变化趋势，在确保粮食供给的同时，保障肉类、蔬菜、水果、水产品等各类食物有效供给，缺了哪样也不行”。为深入贯彻习近平总书记重要讲话精神，围绕我校“大食品大营养大健康”特色领域，不断提升广大人民群众特别是青年学子对“大食物观”“粮食安全”“科技兴粮”等发展战略的认知水平。校图书馆将与食品科学与工程学院、大宗粮油精深加工教育部重点实验室、中国油脂博物馆联合开展“大食物观”科普活动，现面向全校师生征集“大食物观”科普文章选题，具体事宜如下。

一、组织机构：

图书馆主办，食品科学与工程学院、大宗粮油精深加工教育部重点实验室、中国油脂博物馆协办。

二、专栏主题：

“大食物观”科普

三、活动对象：

全校师生

四、活动时间：

2022 年 4 月 1 日起至 12 月 31 日

五、活动及流程：

(1) 面向全校师生征集选题，聘请专栏审稿专家，截止时间为 2022 年 4 月 30 日，选题征集和专家报名表链接和微信二维码如下，我们会与报名专家一对一联系：

<https://www.qun100.com/qrCode?type=1&&fid=1299098554445389824&shareId=7321246&formType=>

图书馆“大食物观”科普选题征集



微信扫码或长按识别

(2) 每月预计产出 4 篇科普文章（文章例子如附件一所示），由审稿专家审核后首发于“武汉轻工大学图书馆”微信公众号（审稿专家会被冠名），随后由图书馆、食品科学与工程学院、大宗粮油精深加工教育部重点实验室、中国油脂博物馆官网等媒体转载，向广大受众科普。

六、联系方式：

“大食物观”科普专栏负责人：

图书馆安老师：

联系电话：15527554655 027-83921381 邮箱：1829029116@qq.com

图书馆吕老师：

联系电话：18717159807 邮箱：1649099223@qq.com

食品科学与工程学院沈老师：

联系电话：13517206833 邮箱：whwangyangshen@126.com

大宗粮油精深加工教育部重点实验室曹老师：

联系电话：13437257698 邮箱：461523263@qq.com

中国油脂博物馆王老师：

联系电话：13886083626 邮箱 zgyzbgw@163.com


图书馆

2022 年 4 月 2 日

附件一：


大食物观科普 | 春种一粒粟，秋收万颗子

2022-4-1 武汉轻工大学图书馆



大食物观

科普



栏目介绍

“人生不能久生，而五谷生之；五谷不能生之，而生人生之”
——《天工开物·乃粒》

这句话取自《天工开物》首卷首篇首句，有着很重要的地位。它的意思是：人不能靠着自身长期生存，必须要靠着五谷才能生存下去，五谷要靠着人种植才能生长，这由衷体现了谷物的重要性。

而物自天生，工开于人，从以天工开物传承科技传统的明代科学家宋应星，到用一粒种子造福世界的现代科学家袁隆平，历经三百余年，人们仍然在苍翠大地上开物成务，谱写新的农业篇章。

古有天工开物，今人继往开来，武汉轻工大学作为全国最早培养粮食行业专门人才的一所学校，为弘扬“敬业爱校、艰苦创业、团结拼搏、追求卓越”的办学传统，聚焦“大食品大营养大健康”领域，延续和传承先贤精神，图书馆现开辟“大食物观科普”农业知识科普栏，希望在科普过程中能与广大读者相辅相成、与时俱进。

大米精白就是“好大米”吗？



好大米，指经适度加工、适量去除大米皮层，保留米胚，保留除淀粉、蛋白质外的大部分膳食纤维、维生素和矿物质等丰富的营养成分，且颗粒饱满均匀。精白米，通常是稻米经过精磨，完全去除皮层、米胚后，加工而成。精白米蒸制的米饭口感细软、香甜，深受消费者喜爱。但精白米的营养价值远低于糙米和留胚米，属于高碳水化合物食品，长期食用，会大大增加肥胖症、糖尿病和心血管疾病的风险，所以精白大米并不等于好大米。

市场上的大米如何选择？

选购小包装大米：应查看包装上标注的内容。根据食品标签通用标准规定，包装上必须标注产品名称、生产日期和保质期、质量等级、净含量、生产企业、经销企业的名称和地址、产品标准号、特殊标注内容等。消费者选购特殊产地、特殊品种的大米（如“地理保护标志产品”）时，还应注意包装物上的产地、品种以及执行标准名称与代号是否是地理保护标志产品相应的标准。

小麦面粉的种类与质量标准



小麦粉的白度主要受出粉率和营养物质含量的影响。一般情况下，加工精度越高，出粉率越低，小麦粉中所含麸皮和胚的比例越低，非淀粉类的碳水化合物含量越高，小麦粉白度越高，营养价值越低。随着小麦出粉率的提高，麸皮和胚中富含的纤维素、多种维生素、矿物质、蛋白质和脂肪等营养物质含量增高，导致小麦粉白度下降，但营养价值更高。所以，从磨制口感和外观来看，小麦粉越白越好，但是从营养价值来看，小麦粉并不是越白越好。

市场上的小麦粉如何选择？

选购小麦粉：“看、闻、选”三法则。一看：看包装上是否标明保质期、质量等级、厂名、厂址、生产日期、产品标准号等内容。再看小麦粉颜色，小麦粉的自然色泽为乳白色或微带微黄色。二闻：正常的小麦粉具有香味，若有异味或霉味，则为保管不当或遭到外部环境污染或小麦粉超过保质期，说明小麦粉已变质。三选：要根据不同的用途选择相应品种的小麦粉，制作面包类应选择高筋小麦粉，制作馒头、面条、饺子等要选择中筋小麦粉，制作糕点、饼干则选择低筋的小麦粉。

内容：特色国家粮食和物资储备局
图片：来源于网络、整理仅图观编辑部
编辑：图书馆员张博
审核：图书馆馆长



以书与青春为名，陪你一路成长
不失初心，不忘初衷



武汉轻工大学图书馆

微信号: whu-wldu