

# 想把土豆当干粮，洛阳人还得等多久

专家：我市目前土豆种植面积不大，将研发更适合洛阳人口味的土豆馒头、土豆挂面等

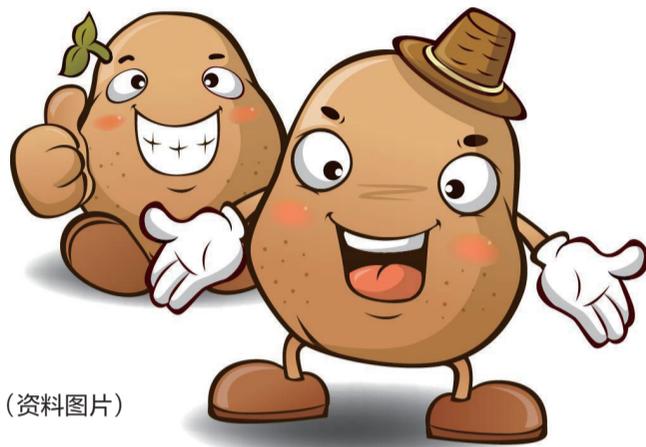


核心提示

□记者 赵夏楠

今天主食吃点儿啥？如果吃腻了面条、米饭、馒头，不如吃点儿土豆吧！您没看错，今后，用土豆粉做成的馒头、面条也能成为您家餐桌上常见的主食了。23日，农业部发布《关于推进马铃薯产业开发的指导意见》(以下简称《意见》)，将土豆作为主粮产品进行产业化开发。

我市目前的土豆种植情况如何？土豆将以何种形式“翻身”当主食出现在餐桌上？记者就此采访了相关专家。



(资料图片)

## 优点 营养价值高，耐储存，易种植

《意见》中提到，到2020年，马铃薯的种植面积将扩大到1亿亩以上，适宜主食加工的品种种植比例达到30%，主食消费占马铃薯总消费量的30%。

土豆为啥能打败芋头、红薯，与水稻、小麦和玉米并列主食的队伍中？“营养价值高，耐储存，易种植。”市粮食局行发科的相关负责人说。

与其他蔬菜相比，土豆的淀粉含量高、热量高；与大米、白面等经过加工的主食相比，土豆的膳食纤维含量高，还有丰富的钙、铁等元素。

土豆耐储存，其全粉贮藏时间更长，在常温下可贮存15年以上，大米、小麦、玉米的贮藏时间都在1年至3年。

此外，土豆易种植，耐寒、耐旱、耐贫瘠，在生长过程中的需水量也比小麦、水稻少。

为何要将土豆纳入主粮作物？该负责人表示，土豆的加入，让老百姓有了更多选择，土豆还可作为农业结构调整的主要替代物。未来，土豆的需求量大了，还可增加种植户的收益。

## 洛阳 土豆种植面积不大，几乎没有土豆深加工企业

洛阳农林科学院经济作物研究所所长张春强说，我省虽然是粮食大省，但土豆作为主食界的“新面孔”，在我省的种植面积不大，有100多万亩，我市的土豆种植面积约有10万亩。土豆的种植面积少主要与我市市民的饮食习惯有关，大家还是习惯把土豆当蔬菜吃，市场需求量小，此外，也与我市的降水量较小、水浇地少有关。

将土豆作为主食，并不是让大家直接吃土豆，而是将土豆进行深加工，让其变成大家能接受的主食形式。

“目前，我市几乎没有土豆深加工企业。”张春强说，不仅是我市，全国土豆深加工企业都较少。目前，土豆粉的主要销售对象是制药企业和肉制品加工企业。

以我市种植土豆面积较大的栾川县为例，栾川县农业局相关负责人表示，该县种植的土豆多被大家当蔬菜食用，有些种植量大的农户会在家将土豆磨成粉，做成面汤、凉粉食用。自家磨的土豆粉数量很小，几乎不会出售。县城一些土豆加工企业大多将土豆做成生粉、土豆粉等，现在还欠缺土豆深加工技术。

## 土豆小档案

- 姓名：土豆
- 学名：马铃薯
- 别名：洋芋、地蛋、洋山芋
- 出生日期：公元前8000年到公元前5000年
- 祖籍：南美洲安第斯山区
- 生存环境：从平原到海拔4500米的土地均可生存
- 我市的居住地：多在栾川、偃师等地

## 发展

### 为土豆“量体裁衣”，研发适合洛阳人口味的主食

将土豆作为主食还存在哪些困难？张春强说，土豆的黏性较强，容易出现发酵难、成型难的情况，不容易进行机械化加工，因此对深加工的技术要求较高。生产成本提高，零售成本就会增加，市民接受起来就有难度。

工，因此对深加工的技术要求较高。生产成本提高，零售成本就会增加，市民接受起来就有难度。

#### 给大家算一笔账：



#### 据了解：

北京市场上销售的土豆馒头零售价为：



比普通的小麦馒头贵了不少

## 口感

### 土豆馒头略干，土豆粉面汤爽滑、绵密

与普通的小麦馒头相比，用土豆粉做的馒头略微发黄，仔细观察，馒头上还有粗纤维构成的暗纹，吃起来口感略干，不如小麦馒头绵软。一个品尝过土豆馒头的顾客觉得“味道还可以”，没有明显的土豆味儿。

道还可以”，没有明显的土豆味儿。

在栾川县种植土豆的赵师傅告诉记者，用土豆粉做成的面汤与藕粉相似，比普通面汤更爽滑、绵密。

