

三部门在广西开展糖料蔗完全成本保险和种植收入保险—— 为国家食糖安全撑起“保护伞”

财政部、农业农村部、银保监会近日印发《关于在广西开展糖料蔗完全成本保险和种植收入保险的通知》，在广西开展糖料蔗完全成本保险和种植收入保险，由中央财政和广西财政对投保蔗农实施保费补贴，以稳定农户种蔗收益，服务保障国家食糖供应安全。这是继稻谷、小麦、玉米三大粮食作物之后，中国的农业保险再次扩容。

食糖是关系国计民生的重要农产品，也是居民不可或缺的生活物资。广西是中国糖料蔗主产区，种植面积和食糖产量在全国占比超过60%。随着甘蔗规模化种植的快速发展，广西蔗农尤其是规模经营农户的风险保障需求日益增长，进一步提高保险保障水平的呼声很高。

财政部有关负责人解释说，糖料蔗

完全成本保险和种植收入保险的保障对象为广西投保蔗农。完全成本保险的保险责任涵盖当地糖料蔗主要的自然灾害、重大病虫害、意外事故、野生动物毁损等风险；种植收入保险的保险责任涵盖价格、产量波动导致的收入损失。保障水平最高可达种植收入的80%。

在补贴比例方面，按照农业保险保费补贴管理办法有关规定，中央财政、省级财政分别承担保费补贴的45%、25%，市县财政承担比例和农户自缴比例由省级财政部门自主决策。同时，《通知》要求承保机构按照保本微利的原则厘定保险费率，并充分征求当地有关方面和农户代表意见，做到承保到户、定损到户、理赔到户。同时，要求综合费用率不得高于20%。

与传统险种相比，糖料蔗完全成本保险和种植收入保险具有哪些优势？

据介绍，糖料蔗完全成本保险和种植收入保险覆盖物化成本、土地成本和人工成本等全部生产成本或种植收入，在蔗农承担比例不变的情况下，按目前广西糖料蔗平均种植收入测算，保障水平最高可达2400元/亩左右，是传统物化成本保险保障水平的3倍。同时，与保障较低的物化成本保险和保障价格单因子的价格指数保险相比，完全成本保险和种植收入保险更容易触发理赔，将大幅提高投保蔗农所获赔偿金额。

此前，财政部对糖料蔗已有农业保险政策安排，广西前期开展的糖料蔗保险主要包括物化成本保险和价格指数保险，均由中央财政、地方财政提供保费补贴。开展完全成本保险和种植收

入保险，如何做好与已有政策的衔接？

财政部有关负责人介绍，对已有政策，财政部将保留传统物化成本保险投保渠道，满足多样化的保险保障需求。“对甘蔗种植大户，糖料蔗完全成本保险或种植收入保险能够满足其较高的风险保障需求，增强风险抵御能力，为甘蔗规模化种植保驾护航；对小部分种植散户，我们也尊重其节约自缴保费支出、偏好物化成本保险的个性化选择，保留其投保传统险种的渠道，避免政策“一刀切”，实现精准滴灌。今后，广西蔗农，无论是种植大户还是种植散户，均可在糖料蔗物化成本保险、完全成本保险或种植收入保险中自主自愿选择投保，但不得重复投保。”该负责人说。

（人民日报海外版）

科技前沿

我国科学家成功利用二氧化碳人工合成葡萄糖和脂肪酸

日前，我国科学家独创了一种二氧化碳转化新路径，通过电催化与生物合成相结合，成功以二氧化碳和水为原料合成了葡萄糖和脂肪酸，为人工和半人工合成“粮食”提供了新路径。

将二氧化碳人工转化为高附加值化合物，“变废为宝”，是科技界持续攻关的重要领域。我国科学家此前在国际上首次实现了二氧化碳到淀粉的从头合成。二氧化碳除了可以“变”淀粉，还能“变”其他东西吗？这项成果给出了肯定答案。

葡萄糖和油脂是重要的粮食成分，

通过催化过程将二氧化碳转化为葡萄糖或者油脂，长期以来国内外研究者众多，但成功案例非常罕见。

此项研究中，科研人员首先将二氧化碳高效还原合成高浓度乙酸，然后用酿酒酵母对乙酸进行发酵。“这个过程可以理解为，先将二氧化碳转化为酿酒酵母的‘食物’乙酸，然后酿酒酵母不断‘吃醋’来合成葡萄糖和脂肪酸。”研究完成者之一、中国科学技术大学教授曾杰说。

自然界中粮食作物生长受季节、地域、气候的影响，此项研究完全实现人

工可控，突破了众多外界条件限制。“利用这种电催化与生物合成相结合的模式，‘从无到有’地在克级水平合成了葡萄糖，这显示了该策略较高的生产水平与发展潜力。”研究完成者之一、中国科学院深圳先进技术研究院研究员于涛说。

“未来，如果要合成淀粉、制造色素、生产药物等，只需保持电催化设施不变，更换发酵使用的微生物就能实现。”研究完成者之一、电子科技大学教授夏川表示，从科研成果的产出到规模化应用仍有较长距离，有赖于相关技

术的全面提升和成本的持续降低。未来，将进一步研究电催化与生物发酵这两个平台的同配性和兼容性。

上海交通大学微生物代谢国家重点实验室主任邓子新院士评价：该研究开辟了电化学结合活细胞催化制备葡萄糖等粮食产物的新策略，为进一步发展基于电力驱动的新型农业与生物制造业提供了新范例，是二氧化碳利用的重要发展方向。

该成果以封面文章形式在国际学术期刊《自然·催化》发表。

（新华社）

行业资讯

云南耿马县规模化集约化延伸甘蔗产业链

产出白糖、纸浆、生活用纸等15类产品

近年来，云南省临沧市耿马傣族佤族自治县立足甘蔗产业发展的基础、传统和品牌三大优势，紧盯“一棵甘蔗吃干榨净”目标，确立重科技、建集群、延链条、促双赢的新发展定位，使得甘蔗产业链不断延伸。

为使蔗糖产业规模化、规范化、集约化发展提质增效，该县着力加快新品种、新技术推广，重视引入农业科技力量。组建了云南省专家基层科研工作站杨本鹏工作站，分别与国家甘蔗研究中心、中国热带农业科学院、广州甘科所、云南甘科所等科研院所和大专院校开展合作，全面提升蔗糖产业科技含量；运用生物脱毒和温水脱毒等措施，提纯复壮新台糖22号、粤糖93/159等当家品种，推广脱毒种苗6万亩以上；引进优质品种8个，扩繁面积达到58590亩；以建立健全良种引进、试验、示范、扩繁、推广机制为主要内容的甘蔗良种体系建设取得重大突破，实现了健康良种的100%自给自足，良种覆盖率达98%以上。目前，41万亩甘蔗产业基地中，已建成单产6吨以上的国家糖料蔗核心基地5万亩。全县68个村（社区）2.3万户农民种植甘蔗，蔗农占农业人口的57%，县内3户制糖企业能够获得持续稳定的蔗糖原料。

把耿马绿色食品工业园区建设作为甘蔗产业集群的重要平台和载体，划出A片区8000亩工业用地一半面积作为蔗糖全产业链项目建设用地。完成以蔗糖全产业链建设为核心的“一县一业”规划报告，并通过省级评定为“一县一业”特色县。以51个甘蔗产业链延伸项目为基础营建产业集群项目，对投资较大的项目有针对性地给予重点扶持，对招商引资企业进行全程跟踪服务。先后引进发展纸浆、生活用纸、饲料加工、有机复合肥、酒精等生产企业14户，其中规模以上企业6户，生产出白糖、酒精、蔗梢饲料、固体有机肥、液体有机肥、蔗渣、纸浆、生活用纸等15类产品，延长了蔗糖产业链，提高了蔗糖产业附加值，实现工业产值27.05亿元。县内涉糖企业或农业服务公司128家，可为当地提供就业岗位5800个。全面实现农业、农产品加工业和农村服务业的有机融合，吸引了广西洋浦南华糖业集团、云南紫辰集团等一批国内知名企业落户耿马。

该县紧扣建设国家可持续发展议程创新示范区发展的要求，打造中国重要的蔗糖加工及综合开发利用基地。做活蔗糖文章，全面有效带动企农双赢。实施走出去、引进来的发展



战略，采取“公司+基地+农户”的模式开发甘蔗境外替代种植，完成境外甘蔗种植12.6万亩，有效保障孟日处理1万吨糖厂的原料供给。做活产业、企业、蔗农发展相互依存文章，采取“公司+农户”“公司+合作社+农户”“公司+协会（互助组）”等模式，以订单、务工、协作、股份为纽带，企业每年定额提取一定资金，用于支持蔗区基础设施建设，同时给予蔗农适当生产补助，提高蔗农种植积极性。

目前，该县共培育甘蔗生产合作

社（协会）268个、甘蔗生产互助组1425个。依托云南七彩田园牧业有限公司、新大康牧业有限公司等省级农业龙头企业，采取“公司+示范基地+专业合作社+养殖户”方式，用甘蔗叶、蔗梢生产畜牧青贮饲料，发展肉牛养殖，带动养殖户1.8万、8.1万人。设置集体奖励，对有新增加种植面积的，综合平均每人榨一吨甘蔗，乡（镇）、村、组奖4至5元，此项每年为全县村级集体经济增收330万元。

（云南日报）

广西“崇左—北部湾港”白糖海铁联运班列首发成功

5月24日，随着装载白糖的集装箱缓缓吊装上船，标志着“崇左—北部湾

港”白糖海铁联运班列首发成功。这是北部湾港继接卸进口种牛汽运至崇左



后，又一服务崇左市地方经济发展，畅通物流“大动脉”，保证产业链供应链稳定的生动“实列”。

据悉，全国六成的糖都出自广西，被称为中国“最甜”的省份。广西崇左市盛产蔗糖，甘蔗产量占全国五分之一，是中国产蔗产糖第一大市，2010年被授予“中国糖都”称号。该批产自崇左的白糖，于近日搭乘西部陆海新通道集装箱班列顺利抵达广西钦州港东站，随后转入港口，两天后上船出海，发运全国各沿海城市，开启“甜蜜之旅”。

较以往，崇左蔗糖在未搭上部陆海新通道班列前，主要通过“公海”和公

路运输模式销往各地，受疫情影响，运输成本随市场波动大，运输时效不稳定。北部湾港集团旗下北部湾联运助力“中国糖都”走突围之路，与南宁铁路局南宁货运中心、广西铁捷物流公司共同营销策划，依托港口、铁路、航线等优势资源，采取一箱到底、原箱原走方式，转海运销往全国各沿海城市，为崇左白糖运输量身定做物流特色方案，在铁路计划提报、装车挂运、港口转运、安排船期等环节全程提供“绿色通道”服务，保障糖业在广西传统优势产业的产业链供应链畅通，走出了转型升级的新路径。

（中国水运报）

食话食说



含糖饮料不能替代水 专家建议应少喝或不喝

甜食会让人心情愉悦，但同时也给人们编织了“甜蜜的陷阱”，近年来，我国含糖饮料的生产和销售量在不断增长，儿童饮用饮料，包括含糖饮料的行为越来越普遍。有研究显示，过量饮用含糖饮料能够增加龋齿等一系列疾病的风险，对健康不利。北京大学公共卫生学院教授、中国营养学会副理事长马冠生教授建议，应当少喝或不喝含糖饮料，不能拿含糖饮料替代水。

据了解，含糖饮料指的是在制作饮料的过程中人工添加糖，且含糖量在5%以上的饮料。目前我国饮料市场中超过半数的饮料都是含糖饮料。

世界卫生组织发布的《成人和儿童糖摄入量指南》中建议，整个生命历程中应当减少游离糖摄入量。成人和儿童游离糖摄入量应该减少至总能量的10%以内，如果能进一步控制在5%以内，将对健康带来更多的益处。

《中国居民膳食营养素参考摄

入量》（2013版）中，成人和儿童可接受的游离糖摄入量每天应低于50克。“市面上普通的碳酸饮料含糖量大约为11—12克/100毫升，即每天喝一瓶550毫升装的碳酸饮料摄入的糖就已经超标了。因此，应当少喝或不喝含糖饮料，不能拿含糖饮料替代水。”马冠生指出。

“白水廉价易得，安全卫生，不用担心‘添加糖’带来的健康风险，建议首选白水；包装饮用水如矿泉水等，也可以酌情选用，但不建议经常饮用纯净水。”马冠生说。

针对有些人尤其是儿童不喜欢喝没有味道的白水，马冠生建议，可以在水中加入1—2片新鲜柠檬片、3—4片薄荷叶等增加水的色彩和味道，也可以自制一些传统饮品，如绿豆汤、酸梅汤等，注意不要添加糖。

此外，成人也可以选择喝淡茶水或咖啡，但不宜大量饮用浓茶，也不宜过量喝咖啡。

（中国经济网）

科学减糖 做自己健康的第一责任人

近年来，糖与健康的话题一直是人们关注的热点，朋友圈里时常有文章盘点糖的各种危害，说中国人摄入糖太多，导致肥胖、癌症和糖尿病等慢性病高发，需要“戒糖”来改善健康状况。对此，科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示，“糖致病”不可信，减糖应科学。

钟凯介绍，世界卫生组织推荐成年人和儿童糖的摄入量应控制在每天不超过50克，最好不超过25克。《中国居民膳食指南（2022）》的建议与此一致，同时倡导大众以科学的膳食知识为指导，合理控制糖的摄入量。国家食品安全风险评估中心2021年发布的《中国城市居民糖摄入水平及其风险评估》数据显示，中国三岁及以上城市居民平均每人每日摄入9.1克糖，总体来说并不多，远低于世界上很多其他国家。然而，我们不能盲目乐观，糖的消费量逐年增加，仍然需要引起重视。

很多人认为吃糖对身体健康有害，甚至还会吃出糖尿病来。钟凯指出，吃糖会导致糖尿病是一个常见误区，糖与糖尿病并没有直接关系。糖尿病是一种代谢性疾病，它的发生是遗传和环境共同作用的结果。一型糖尿病的患病基因来源于父母双方，以及气候、病毒感染、婴儿期喂养方式这三种因素；二型糖尿病高风险因素主要有：家族遗传、年龄增长、高热量饮食、缺乏运动、超重、肥胖和吸烟饮酒等不良嗜好。我们可以这样理解：糖尿病不是吃糖吃出来的，但患有糖尿病的人需要遵医嘱严格控制糖的摄入。

有文章指出糖会导致食道癌、胃癌和乳腺癌等癌症。钟凯表示，癌症是遗传、生活方式、生活环境等因素共同影响导致的疾病，饮食只是其中的一个因素。世界卫生组织在评估糖摄入与健康的关系后认为，过量摄入添加糖与癌症没有直接关系。

还有人担心吃糖多了会引起体重增加，造成肥胖。钟凯表示，任何形式的能量过量摄入均会导致肥胖，单纯把肥胖成因归结到糖身上是不正确的。预防肥胖的关键是保持能量平衡，通过身体活动把多余的能量消耗掉，才能有效降低肥胖风险。

对于时下流行的“戒糖”或“断糖”饮食，钟凯认为，盲目“戒糖”没必要，消费者应根据自身情况科学减糖。通常来说，两类人群应注意减少糖的摄入：第一类是糖尿病人群和血糖长期偏高的人群，虽然糖尿病不是吃糖吃出来的，但糖尿病患者无法控制血糖，应控制糖摄入量；第二类是超重或者肥胖的人群，过多摄入糖容易导致能量摄入过多，不利于控制体重，因此这类人群需要减少糖的摄入。

钟凯指出，提到减糖，人们通常将目光聚焦在预包装食品和饮料上，而烹制一日三餐的厨房则需要引起更多的重视。《中国城市居民糖摄入水平及其风险评估》显示，中国居民每日摄入糖的首要来源是烹调用的食糖（28.2%），第二位是含糖乳制品（24.2%），第三位是焙烤食品（19.9%），第四位是饮料（17.7%）。加之居民在外就餐和外卖频次不断上升，控制家庭、食堂、餐厅厨房中糖的使用量至关重要。建议平时在烹饪过程中逐渐减少食糖用量，适应和培养清淡口味，从而减少糖的摄入。

“糖致病”不可信，减糖要采取科学的方式。建议每个人从自家厨房开始，逐渐减少添加糖的使用量，培养清淡口味。有减糖需求的公众可根据自身需求选择低糖或无糖的食品、饮料，保持健康体重，做自己健康的第一责任人。

（中工网）