

加拿大的农业、 食品和饮料工业

加拿大的荞麦工业

荞麦是植物王国里富含高质量且易于吸收的蛋白质的最佳资源之一。它的糖酶含量以及各种矿物质和维生素的含量都很高。这使荞麦成为大量的食品和非食品产品的理想成分。荞麦不但可以被磨成面粉，还可以加工成燕麦与粗磨粉。燕麦与粗磨粉可以就这样吃也可以烘焙来吃，而烘焙后的燕麦可以用作肉类添加剂或早餐燕麦和汤的成分。在日本，荞麦面粉与其他产品混合而做成一种叫做“Soba”的日本传统面条。在北美，荞麦还用于巧克力和休闲食品业。

在加拿大，荞麦是一个广泛种植的作物品种。在过去的四十年里一直种植在大草原东部地区。荞麦的附加值产品以及深加工一直处于发展之中。加拿大农业及农业食品部把荞麦的研究的重点放在确定该作物的功能性，并为食品与非食品生产部门提出一套完整的用于产生荞麦附加值的准备程序。荞麦行业—特别是现代曼尼托巴公司的曼康基因和科得研究所—正在致力于开发加拿大特有的抗霜冻并且高淀粉含量的荞麦新品种。这些新品种预计将被纳入加拿大开发的AC马尼索巴和科巴系列，用以代替传统的曼康和马诺荞麦品种。

第一个大种子荞麦品种，科托，由于其增加了淀粉含量并且具有软淀粉的特性，而深受面粉厂的青睐。科托是1998年研制的一个品种，并且在2000年夏天在加拿大进入商业种植。

医药业与营养行业也正在进行对荞麦降低胆固醇和治疗糖尿病的潜在用途进行创新性的研究。这种植物的花蜜也用来制作蜂蜜。而被处理过的荞麦外壳可以用来作枕头的填充物，提供给对羽毛、尘埃、花粉过敏的消费者。



从1996到1998年，加拿大大约一半的荞麦用于国内消费。从1998年开始，出口量超过了国内的使用量。在2001年，尽管恶劣的天气影响到了大草原地区绝大多数的农作物，但荞麦的产量仍维持在14,000公吨。2002年，坏天气仍然持续，荞麦的产量降低到12,000公吨，其出口量也降到了5,400公吨。尽管如此，由于新出现的出口机会和荞麦生长环境的不断改善，这种低迷的出口形势有望得以扭转并在长时期内保持持续上升的趋势。



其它信息

虽然荞麦的名字中有麦字，但它不是谷类植物，而是水果/或坚果。这种阔叶植物包括18个公认的自然品种和2个人工品种。

日本是加拿大最大的荞麦出口市场，约占2002年加拿大荞麦出口量的61%。第二大市场是美国，约占36%。

国际荞麦论坛每两年举办一次，领先的国际研究专家、政策制订者和科学家群聚一堂，以促进在种植、生产、制造、加工及市场方面的研究。

有用的联系方式

曼尼托巴荞麦种植者协会

PO Box 189

Somerset, Manitoba

Canada R0G 2L0

Email: rpcard@gov.mb.ca

Tel: (204) 744-4050

Fax: (204) 744-4060

加拿大特种作物协会

1215-220 Portage Avenue

Winnipeg, Manitoba

Canada R3C 0A5

Web site: www.specialcrops.mb.ca

Email: office@specialcrops.mb.ca

Tel: (204) 925-3780/925-3781

Fax: (204) 925-3785

中国联系方式

加拿大驻华大使馆

电话: 010-65323536

网址: www.beijing.gc.ca

加拿大驻沪总领事馆

电话: 021-62798400

网址: www.shanghai.gc.ca

加拿大驻广州总领事馆

电话: 020-86660569

网址: www.guangzhou.gc.ca

加拿大驻重庆领事馆

电话: 023-63738007

网址: www.chongqing.gc.ca

如果您要了解关于加拿大农业产品，供应商和投资机会等更多的信息，请登录加拿大农业食品贸易服务网站 <http://ats.agr.ca>

加拿大的食品饮料业享誉全球，无论在保证食品安全和质量方面，还是在提供友好贸易环境方面均首屈一指。消费者日益关心食品的安全、可靠和质量，并且要求更多地了解食品的生产过程。人们比以往任何时候都更加希望他们的食物是安全的，是在完全负责的态度下生产出来的。

加拿大的目标是在食品安全、创新和环保生产方面成为全球的领先者，以此更好地适应国内外消费者的需求。