

加拿大 谷物

加拿大小麦局简报

2004年第4期

2004年作物生长季节 回顾

2003年秋冬季节的干旱，使种植2004年作物的土壤湿度水平达到最低限度。在阿尔伯塔和萨斯喀彻温省，土壤湿度水平很低，很多地区的种植进度受到影响，直至5月份降水来临。



在整个大草原地区，谷类作物的种植始于5月初，在西部生长区进展最为迅速。东部生长区的凉爽气温和频繁霜冻使萨斯喀彻温和曼尼托巴省的种植进度放缓。尽管5月第3周的常规雨雪放慢了种植进度，但却带来了种子发芽非常需要的湿度。在东部地区，凉爽气温和频繁降雨一直持续到进入6月份，使一些谷物和含油种子作物的种植稍迟。6月中旬以前播种全部完成，但因气候潮湿，曼尼托巴省的部分地区和萨斯喀彻温省东部的一些田地未种植任何作物。

在大草原东部地区，凉爽、潮湿的气候在整个6月份一直持续，使作物的生长继续放缓。整个5月至6月是大草原东部地区有史以来最凉爽的时期之一。尽管大草原西部地区比较温暖，但在阿尔伯塔部分地区和萨斯喀彻温省西部，气温持续低于正常水平。

截至6月底，大草原东部地区作物的生长比正常情况晚2至3周，而西部地区只晚1周。7月的气温有所升高，使作物得以快速生长。西部生长地区最为温暖，虽然东部地区报告的温度有升高，但仍低于该月的正常水平。多数地区7月份的降雨量接近正常水平，有利于作物的良好生长，而且增加了收获高于平均水平产量的可能性。8月份的气温又回到了低于正常水平，进一步减缓了作物的生长。8月第3周的寒冷气温给萨斯喀彻温和曼尼托巴省部分地区的未成熟作物造成了破坏。

8月底和9月份的持续降雨阻碍了收割进程，使得到9月的第1周只有5%的作物完成了收割。降雨使小麦和大麦作物的品质受到一些影响，这在多数晚收的年景属正常情况。预计收割将在10月中旬以前完成。■



整个5月至6月
是大草原东部
地区有史以来
最凉爽的时期
之一。

好主意



小麦混凝土

每个人都知道用小麦可以烘焙食物 — 但你可以用它来盖楼房吗？

研究人员正在研究用小麦粉做轻质材料，为建筑行业制造混凝土面板的可能性。

首先将小麦粉和水的混合物加热，然后倒入一个铸模中，使之冷却成凝胶体。将该凝胶体风干，直至其变得透明且易碎。之后将它碾磨成纹理类似沙子的颗粒，在水中浸泡数小时，然后漂净并排干水分。

结果是生成一种类似橡胶的硬质粒料，这种粒料可与水泥混合，且经得起水泥搅拌器的作用力。

这一新产品的一些潜在用途包括屋顶瓷砖、绝缘材料、地板、浴室用隔音和防水建筑面板等。

尽管市场上有其他轻质粒料，但小麦粉产品具有几点优越性。它的生产无需很多劳力或能量，且可以制成密度均匀的上好混凝土。

农民的谷物为 国际竞赛备好主要材料

加拿大国际谷物学院 (CIGI) 最近为Canada Culinary Cup 第四届加拿大小麦局烘焙大赛 (在日本举行) 和Bogasari Grand Expo 2003加拿大小麦局烘焙大赛 (在印度尼西亚举办) 的获胜者举办了一个为期一周的烘焙课程。



在日本举行的大赛由加拿大小麦局日本办事处总经理 David Iwaasa 牵头。而在印尼举办的大赛则由 Bogasari 组织。

获胜者应邀前往CIGI，在那里他们有机会了解加拿大小麦如何适合制造各种其他烘焙产品。

在加拿大期间，这些获胜者还访问了位于曼尼托巴省温尼伯的加拿大

小麦局、加拿大谷物委员会 (Canadian Grain Commission)、CIGI试验面包坊和面条厂，以及一家商业面包坊。该课程的第二部分是带这些获胜者前往阿尔伯塔省的卡尔加里。在那里，他们参观了一家冷冻生面厂和一家商业面包坊。此行的最后一站是游览加拿大最大的港口城市——卑诗省的温哥华。■

“我永远不会忘记我们难得的加拿大之旅。我们参观过的三个城市有着不同的氛围，给我们留下了深刻印象。所有参加者都有一个相同的感受，那就是此行和安排非常精彩且令人难忘。我们希望有朝一日能够再次访问加拿大。”

Petrus Gandamana,
Bogasari Flour Mills, 印度尼西亚。

加西风光

加拿大小麦局的2004-05年日历现已推出。它通过加拿大业余摄影师的镜头展示加拿大大草原上的生活。这些富有特色的照片选自85位摄影师的275件作品，主题是“草原庆典”。



获得大奖的照片描述了曼尼托巴的骑牛士，这幅照片荣登这本日历的封面。

本次比赛由三位专业摄影师评判，他们在评选今年的优胜者时面对的是艰难的选择。这本日历挑选了17张不同的摄影作品，原因是它跨越的时间段从农事年的开始，直至下一个历年的结束。

我们向国际客户限量提供这本日历。如果您希望得到一本，请发送电子邮件给Susan Copeland: susan_copeland@cwbc.ca. ■

通过加拿大小麦局 满足对有机谷物的需求

当今食品工业增长最快的领域是有机食品。在全球范围内，越来越多的最终客户正在表达对从有机生长作物加工而成的食品的兴趣。这种潮流也出现在面包和意大利面制品行业。越来越多的最终产品购买者要求购买由有机小麦和杜伦小麦制成的食品。

加西农场主在生产有机小麦、杜伦小麦和大麦方面全球领先，并能够以高质量的有机谷物满足加工者的需求。

在过去5年中，加西有机作物的生产呈指数级飞速发展。每年有超过40,500公顷土地的种植采取有机管理方法。在加西以传统方式提供的所有类别谷物，也都以认证的有机方式提供。加拿大设有一套国家有机标准（National Organic Standard），于1999年由加拿大联邦政府首次采纳。这套加拿大标准的制定与日本、欧洲联盟以及美国的有机标准协调一致。



Donna Youngdahl

在加拿大运作的有机认证机构有45家。各种机构均获得省政府、加拿大标准委员会（Standards Council of Canada）或美国农业部（United States Department of Agriculture）的认可。视农场主和谷物公司的情况而异，某些谷物可能还拥有日本农业标准（Japanese Agriculture Standard，简称JAS）认证。与加拿大小麦局联系可得到加拿大认证者的概要介绍。加拿大小麦局有机市场经理

Donna Youngdahl也将为客户提供有机产品购买需求方面的帮助。她可帮助客户找到其所需的数量和质量，寻找专门销售有机谷物的加拿大公司，并回答有关种植方法的问题。

欲了解更多信息，或购买加拿大生长的有机谷物，请联系：Donna Youngdahl，电子邮件：donna_youngdahl@cwbc.ca 电话：(204) 983-3635。■



“有机”到底意味着什么？

如果谷物在加拿大获得认证是有机的，它意味着：

- 它是非基因改造的
- 种植地至少两个生长季节未施用化学肥料和除草剂
- 该谷物是与传统谷物隔离的
- 该谷物可追根溯源到其生长地
- 农场主使用了可持续的和生态学的土壤培育耕作技术。



人物 和地点



Philippine Foremost Milling Corporation 面粉部副总裁兼总经理 Erwin U. Que (左), 与 CWB 亚太区市场经理 Don Bonner (中) 及 CIGI 面粉制造技术专家 Myl Subramaniam 在马尼拉会面, 讨论面粉制造的技术问题。



CWB 北京代表处总经理石海光在 2004 年 7 月举行的第二届“金像杯”全国烘焙大赛上颁发一个奖项。CWB 是该活动的一家赞助机构。



2004 年 5 月, CWB 和加拿大国际谷物学院 (CIGI) 官员与 Pilmico Foods Corporation 的人士会面, 讨论市场前景和面粉制造及烘焙的技术问题。(从左至右) CWB 亚太区市场经理 Don Bonner; Pilmico Foods Corporation 的 Jose Antonio Aboitiz 先生。



2004 年 8 月, CWB 官员在印度尼西亚雅加达为 Bogasari Flour Mills 及其 50 位客户代表举办了一次研讨会。

后排左起: Bogasari Milling Technology 部门主管 Seno Mujinugroho; CWB 技术服务部高级经理 Graham Worden; CIGI 谷物技术总监 Gord Carson; 加拿大驻雅加达使馆商务官员 Hermawan。

前排左起: Bogasari Milling 技术人员 Dadang Suryawan; Bogasari Laboratory and Research 部门主管 Ria Susanty; Bogasari Milling Training Centre 经理 Angela Mulyadi; CIGI 烘焙技术专家 Yvonne Supeene; CIGI 面粉制造技术专家 Myl Subramaniam; 加拿大驻新加坡高级专员公署东盟农业、食品和农业生物技术地区顾问 Gordon Richardson。



2004 年 5 月, CWB 官员同 San Miguel and Purefoods 公司人士在马尼拉会面。

(从左至右) 集团采购部风险管理人士 Jose (Quito) Marcelo B. Blanco; CWB 亚太区市场经理 Don Bonner; 集团采购部集团采购经理

Susan Y. Yu; 面粉业务部生产经理 Ramon P. Javier; 集团采购部后勤人员 Lourdes (Bing) Corazon M. Cruz; 面粉业务部 AVP 研究与开发主管 Emma B Laguio; 面粉业务部研究与开发官员 Antonina A. Sio; CIGI 面粉制造技术专家 Myl Subramaniam。



CWB 高级官员同中国粮油食品 (集团) 有限公司 (COFCO, 简称中粮集团) 代表在该公司的北京总部办公室会谈。(从左至右) 中粮集团副总裁于先生; CWB 高级市场经理 Darrell Bushuk; CWB 总裁兼首席执行官 Adrian Measner; 中粮集团总裁刘先生。

《加拿大谷物》是加拿大小麦局 (CWB) 出版的刊物。出版《加拿大谷物》的目的, 是要让我们在亚太地区运销谷物的伙伴, 了解加拿大谷物市场营销系统的情况, 以及影响 CWB 销售加拿大西部地区小麦、大麦的市场的一些创新作法 and 因素。

读者如有疑问及评论, 欢迎洽询:

Linda Deger, 编辑, 加拿大小麦局, P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5
电话: (204) 983-8620, 传真: (204) 983-4678, linda_deger@cwbc.ca