

加拿大 谷物

加拿大小麦局简报

2005年第4期

首种制粉大麦在 加拿大注册

西部谷物研究基金会(Western Grains Research Foundation, 简称WGRF)是一个由加西农民资助并管理的组织。WGRF成立于1981年,其主要工作是为小麦和大麦新品种的培育研究提供资金,而这些新品种旨在满足客户的需求。该基金会每年的研究投入在400万至500万加元之间。经WGRF允许,这里我们引述如下信息。

加拿大的研究人员培育出了一种新的大麦,为这种有益健康的谷物用于面包及其他传统制粉小麦产品大开潜力之门。

“Millhouse”是这类新大麦中首个注册的加拿大品种,其所具有的特性使得大麦可以像小麦一样进行加工处理。制粉商可以通过将大麦粉与小麦粉混合,生产出具有诸多优越性的面包和其他产品,这些优越性包括加倍提高膳食纤维素的百分比、提供独特的大麦营养成分,有助于降低血液中的胆固醇和预防癌症。

Millhouse是由加拿大农业及农业食品部(AAFC)布兰登研究中心(Brandon Research Centre)培育的。该中心的大麦培育者Mario Therrien博士认为:“对加拿大来说,Millhouse是第一种真正的制粉大麦。培育Millhouse的目的是为了在制粉用途方面为小麦提供补充,其优势在于它所提供的膳食纤维素比任何小麦都多。它还能提供大麦所具有的全部其他有益健康的独特优越性。”

这一新品种的培育通过大麦扣款基金(Barley Check-off Fund)得到了加西大麦种植者的直接支持,而这项基金由西部谷物研究基金会(WGRF)负责管理。该品种的种籽预计将于2007年上市,但是作为一个开拓性的品种,Millhouse及以后的其他制粉大麦品种将需要数年的市场试验,才可望实现大面积种植。

Therrien博士说:“我们已在一些先进的预处理环境中对Millhouse进行了试验,

所以我们知道它的生长情况良好。因而现在的工作重心将真正地转向市场宣传。要让现有的市场接受一种新的面粉源,很可能需要一些时间。但是我们坚信它的优势一定会得到承认。业内一些行家认为,在加西,让食品大麦当达到杜伦小麦的峰值种植面积并不过分。”

Millhouse是第二轮加西食品大麦品种培育中的第一个品种。第一轮品种由萨斯喀彻温大学作物生长中心的Brian Rosnagel和Ron Bhatti两位博士培育,他们的努力为AAFC布兰登研究中心在Millhouse上的工作打下了重要的基础。Therrien博士称:“在食品大麦的培育方面,我们同萨斯喀彻温大学的项目组开展了密切的合作。”

“在下一个十年中,我们的试验性计划是配合食品大麦的培育工作。萨斯喀彻温大学的项目将继续把重点放在‘淀粉样’的大麦品种上,即具有淀粉的外观特征,用来生产玉米粉圆饼、墨西哥炸玉米片及类似产品。在布兰登研究中心,我们的研究重点仍是非淀粉样食品大麦,如Millhouse,其目标市场是烘焙/小麦产品行业。”两个项目均通过WGRF大麦扣款基金(Barley Check-off Fund)得到农民们的部分支持。

在Millhouse项目中,摆在Therrien博士及其同事们面前的主要难题是提高大麦传统上较差的吸水性。

他解释说:“制粉大麦所需要的是某种淀粉,使其在吸水性方面类似于小麦。这是我们期望Millhouse所达到的目标。”

接下一页...



好主意



要享用这些面条的美味，您不需要等待把水烧开；只要撕开包装袋就可以尽享美食。

美味Baby Star Crispy Noodle Snack的包装袋看起来非常诱人，它们正在登陆世界各地的消费市场。

Baby Star由日本的优雅食株式会社 (The Oyatsu Company) 生产，并由西本贸易株式会社 (Nishimoto Trading Company) 进口到加拿大，它是一种已调好味道的拉面，非常适合满足急不可待要啃一口的欲望。

这种拉面用小麦粉制成，有多种口味可以选择，包括鸡肉味、香辣味、蔬菜味和炒面味。它采用一排5个独立密封袋包装，以确保新鲜。每袋面净含量30克，所含热量只有150卡路里。

但Baby Star的味道还不只体现在包装袋上。这种松脆面还盖浇了一层色拉，可以替代汤点中的饼干。

接上页...

“该品种具备我们所需的、与小麦一致的淀粉和蛋白质外观特征。这样它所制成的大麦粉就可以同小麦粉混合，不会给制粉商带来任何麻烦。”

Therrien博士表示，他们的想法不是在产品中完全替代小麦粉，而是使这些混合粉能够生产出来。“大麦具备小麦所缺乏的膳食纤维素，加上大麦的其他有益健康的独特优越性，因此消费者得到的将是一种更好的产品。”

Therrien博士估计，使用大麦含量最多40%的混合粉，制粉商可以使

其膳食纤维素的含量比传统小麦面包提高一倍。

最近几年的研究还发现，大麦中的β-葡聚糖含量很高，而这种纤维素可以减少血液中的胆固醇。大麦还含有几种强力抗氧化剂，其中最著名的是维生素E，可以减少患癌的风险。

有关Millhouse的更多信息，包括与Therrien博士的问答，请参见6月份的WGRF《Western Grains Research Magazine》，网址是www.westerngrains.com。■

合作推广 见成效

由一个日本消费者合作组织与CWB合作推出的一项市场推广活动，在2005年初获得了巨大成功。

日本的食物杂货零售商CO-OP在推广活动中与CWB和日本的日东制粉株式会社 (Nitto Flour Milling Company) 开展了合作，这项活动面向大东京地区，推广由100%加西小麦制成的强力面包粉。

在这一为期五天的活动期间，凡购买至少两袋这种CO-OP面粉的顾客，均可参加抽奖，并有机会获得由CWB作为礼物提供的两瓶纯加拿大枫糖浆。除枫糖浆外，CWB还送给得奖者一张特殊贺卡。

这些奖品似乎大大吸引了顾客。面粉的销量在活动期间增加了一倍多。

CWB东京办事处总经理岩浅大卫解释说：“顾客知道，当他们购买加西小麦和大麦制成的产品时，就意味着得到了高品质保证。”

他补充说：“我认为这次推广活动非常成功，因为它为新顾客提供了



一个机会，可以尝试一下由CWB销售的小麦所制成的面粉。一旦他们尝试过，我相信他们会成为回头客。”

“推广活动还使那些已经在使用CO-OP面粉的顾客进一步加深了认识，知道这个品牌的面粉是由加西小麦制成。”

CO-OP面粉的制造商——日东制粉株式会社正在考虑同CWB一起开展其他合作推广活动。

CWB有兴趣帮助其他客户共同推广他们的产品。如果您有意与CWB合作推广您的产品，请与您的市场经理联系。■

CWB 庆祝 七十华诞



代表加西农民销售小麦、杜伦小麦、啤酒大麦和饲料大麦的加拿大小麦局 (Canadian Wheat Board, 简称CWB), 2005年7月5日迎来了它的70岁华诞。由大草原农民负责管理的CWB是全球最大的小麦及大麦销售商, 在为客户提供一贯的高品质谷物方面享有声誉。

整个2005-06农事年期间, 即2005年8月1日至2006年7月31日, CWB将举办一系列由农民、客户以及员工参加的活动, 来纪念这一重要的里程碑。

自1935年成立之日起, CWB已向全球70多个国家的客户销售了超过

10亿吨谷物。CWB在中国北京和日本东京均设有办事处, 目的是更好地为客户服务。在CWB的温尼伯办公室工作的市场经理们分工负责不同的地理区域, 这些地区覆盖了全球市场。市场经理们与客户一直保持联络, 并经常出差, 以确保客户的需求得到满足。

CWB市场副总裁Bill Spafford表示: “我们销售的谷物以其高质量而闻名全球。但我们对客户服务的承诺也在我们的成功之路上扮演了相当重要的角色。”

这就是我们在创立70年之后, 依然保持强大实力的原因所在。”

为了庆祝70华诞, CWB设计了一个特殊的周年纪念标志, 可以从CWB的网站www.cwb.ca上下载。此外, CWB在温尼伯的总部大楼正面还悬挂了五颜六色的70周年庆标志旗。■

您知道吗...

世界上最高的谷仓矗立在德国的乌尔姆。这座高115米(377.3英尺或4527.6英寸)的谷仓于2005年4月15日开放, 它历时12个月建成, 装有8000吨谷物。



这座谷仓为德国的Carl Kunkele zur Schapfenmühle公司拥有, 其高度是法国埃

菲尔铁塔的将近三分之一。乌尔姆的大教堂是这一地区唯一高于该谷仓的建筑。

小麦从农家庭院 走向高尔夫球道

想提高成绩的高尔夫选手们正在向金色麦田寻求帮助。

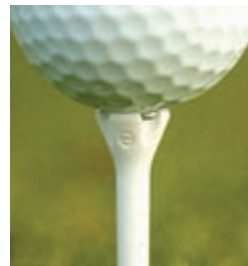
新的Epoch高尔夫球座是目前整个北美地区高尔夫用品店里最畅销的高尔夫用品之一。这种球座由压缩小麦制成, 据称最多可使发球长度增加7码, 精确度增加3码。

小麦球座的零售价是约7美元一袋, 每袋15个。许多职业高尔夫选

手正将这种球座作为他们的配件之选。小麦球座的顶端是4个小柱子, 这种设计旨在减少球座与球之间的表面接触, 从而减少摩擦、增加发球长度。

高尔夫球场的维护人员说, 他们喜欢这种球座, 因为它可以实现生物降解。塑料和木制球座在用过之后必须要收起来, 因为它们可能会破坏草坪或设备, 而这些小麦球座则

与之不同, 可以在使用之后自然分解。■



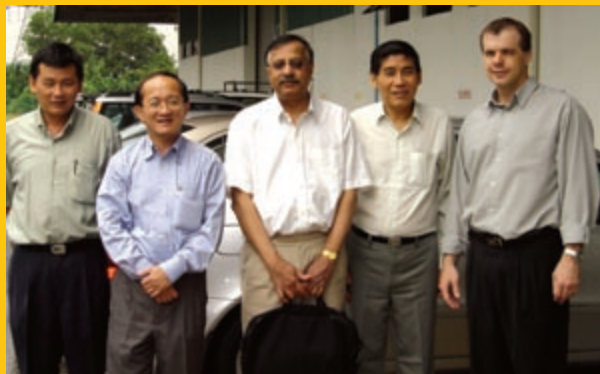
人物 与地点



2005年8月，CWB首席运作官Ward Weisensel(左四)、CWB亚太区高级销售经理Darrell Bushuk(左六)及CWB市场分析师吴家康(最右)与来自中国国家粮食局的一个代表团会面。

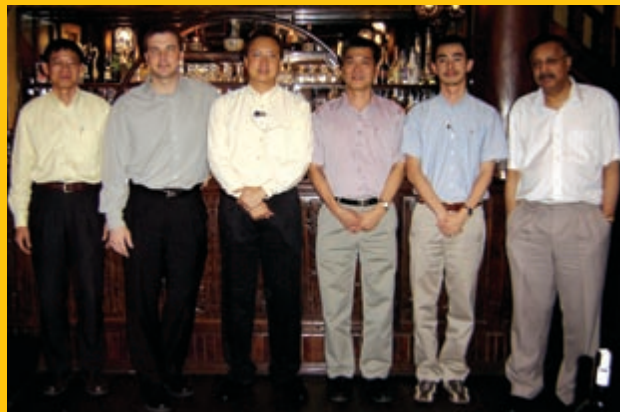


30年前在温尼伯举办的第四期CIGI国际谷物工业课程的学员们，决定在30年后重聚东京，而这次聚会由日本制粉商协会和CWB共同组织。为了参加聚会，一位学员甚至从中国远道而来；已退休和尚在工作岗位的学员都抽出时间，赶来与老同学见面。其中一位学员Ryuji Nakamura先生，目前是日清制粉株式会社(Nisshin Flour Mills)的总裁，该公司是日本最大的制粉商，也是世界最大的制粉商之一。其他学员包括日本各大制粉公司的高级主管或前高级主管。



2005年4月，CWB亚太区市场经理Derek Sliworsky拜访了吉隆坡和越南的客户。

(从左至右) Edward Lee、FFM的Jimmy Chang、CIGI的Ashok Sarkar、FFM Berhad的Tan Gee Sooi及Derek Sliworsky。



(从左至右) VimafLOUR的Lim Pang Boon、Derek Sliworsky、Interflour的Lawrence Lim、Mekong Flour的Thong Kok Mun、Vietnam Flour的Patrick Wong及CIGI的Ashok Sarkar。



(从左至右) CWB战略规划和企业策略部副总裁维克托·加尔古尔(Victor Jarjour)、CWB首席执行官Adrian Measner、中国大使馆公使衔参赞(经贸)刘国胜先生、中国大使馆一等秘书(经济商务)张铮女士在温尼伯的CWB总部会晤。

《加拿大谷物》是加拿大小麦局出版的刊物。出版《加拿大谷物》的目的在于让我们的亚太区谷物业合作伙伴了解加拿大谷物营销系统的情况，以及由加拿大小麦局主创的活动及其它影响加拿大西部地区小麦和大麦销售的因素。

读者如有疑问及评论，欢迎联络：

Linda Deger, 编辑, The Canadian Wheat Board, 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