

加拿大 谷物

加拿大小麦局简报

2005年第1期

2004年收割情况回顾



收割从9月的第一个星期开始，但北谷物带地区持续的降雨，加上作物成熟缓慢，使收割进程有所放慢。

2004年，大自然向加西的农民提出了相当大的挑战。生长季节的凉爽天气导致收获时间晚于正常年景，进而减少了高质量春小麦、杜伦小麦和大麦的产量。属于最高两等的春小麦和杜伦小麦作物比例预计均是十多年来最低的。不到三分之一的春小麦作物预计将成为最高两等加西红春 (CWRS) 小麦的标准。

去年秋季影响谷物质量的最主要因素，是2004年8月20日出现的一场早霜。霜冻覆盖了大约三分之一的加西作物生长区，造成整个地区作物减产和降级。

收割从9月的第一个星期开始，但北谷物带地区持续的降雨，加上作物成熟缓慢，使收割进程有所放慢。到9月的第三个星期，只有10%的作物收割完毕，比正常年景晚了接近三周。到9月底和10月的前两周，情况有所改善，原因是整个大草原地区长时间处于温暖、干燥的气候中。截至2004年10月20日，收割完成了90%。10月底的雨雪使收割活动暂时停止，但11月份的温暖干燥气候使农民得以完成收割。阿尔伯塔和萨斯喀彻温省北部部分地区由于过于潮湿，某些作物仍将无法收割。

据加拿大统计局估计，加西小麦总产量将达到2390万吨；春小麦产量估计为1810万吨；杜伦小麦产量估计为490万吨，大麦为1230万吨。所有产量估计均远高于去年的水平，原因是收成接近最高记录。

CWRS 和杜伦小麦的蛋白质含量大大低于去年和五年平均水平，这是由于2004年收成较高的缘故。生长季节的凉爽天气使作物受到的压力达到了最低限度，导致蛋白质含量比去年的水平低超过1%。■



好主意



你希望从你喜欢的餐馆把没吃完的饭菜带回家吗？在不久的将来，你可能能用小麦包着把它们带回家。

科学家们目前正在研究用小麦淀粉来制作环保的一次性餐盒。

直到最近，这些聚苯乙烯外卖餐盒一直是用基于石油的成分制成的，它们最终都进了世界各地的垃圾填埋场。由于分解缓慢，它们给环境增添了又一项沉重负担。

不过，由小麦淀粉制成的餐盒原型产品已证明和它们的同类塑料制品一样，具有重量轻、防渗漏而且方便的特点。而这些餐盒一旦被扔进垃圾桶，数周时间内即可分解。

岩浅大卫 获得年度杰出校友殊荣

CWB日本办事处总经理岩浅大卫获得了其以前就读大学的一项特殊认可。

岩浅因其在国际贸易和金融方面的成就，以及不断努力在海外市场代言加拿大，而获得了加拿大阿尔伯塔省的University of Lethbridge 2004年度杰出校友殊荣。

作为总经理，岩浅是CWB在日本的首席代表，他从1997年其就一直担任该项职务。

岩浅在阿尔伯塔省Raymond附近的一个农场长大，1967至1970年期间在日本生活。之后他回到阿尔伯塔，并于1972年在University of Lethbridge完成了其经济学文学学士学位。他以优秀的成绩毕业，并获得了校长奖学金。



1972年，岩浅回到日本，就读于京都大学，此后又回到加拿大，并于1975年完成其硕士学位。在加盟CWB之前，岩浅曾就职于加拿大联邦政府财政部、美洲开发银行、经济合作与发展组织(OECD)及世界银行。他还曾在日本东京的加拿大使馆工作。

CWB总裁兼首席执行官Adrian Measner非常赞赏岩浅对加西农民的承诺。

他说：“大卫非常受我们日本客户的尊敬，而且在管理我们的当地业务方面一直很成功。他还非常出色地将我们的业务拓展到了韩国市场，总体而言，大卫在非常积极地推销加拿大。” ■

CWB总裁兼首席执行官Adrian Measner
非常赞赏岩浅
对加西农民的承诺。

CWB 庆祝

北京办事处成立十周年

这是一次周年庆典，但它庆祝的不仅仅是办公空间的扩大。

加拿大西部与中国粮油食品（集团）有限公司（COFCO）之间基于长期友好关系的跨国贸易，是2004年9月在中国北京召开的一次招待会的主题。此次活动是为了庆祝CWB北京办事处成立十周年。

CWB于1961年首次向COFCO出售加西小麦。自那时起，已有超过1.2亿吨加拿大谷物出口到了中国。

CWB方面的代表包括总裁兼首席执行官Adrian Measner、首席运营官Ward Weisensel、亚太区高级市场经理Darrell Bushuk，以及CWB北京办事处总经理石海光。

Measner在向招待会来宾的致词中表示：“中国的经济发展是全世界最快的。自我们与COFCO首次接触以来，两国之间已经建立架起了一座友谊的桥梁，这座桥梁是以谷物为基础建立起来的。”

几位来自COFCO的贵宾也出席了此次招待会，包括董事长周明臣、总裁刘福春。■



CWB方面的代表(从左至右): Adrian Measner、Darrell Bushuk、石海光、Ward Weisensel。

超声波 面包

通常与医疗手段相关联的超声波，现在正在接受应用于烘焙行业的测试。

加拿大曼尼托巴省温尼伯市的曼尼托巴大学研究人员，正在研究将低强度超声波技术应用于生面和面包店制品。

超声波涉及用一个传感器发射听不见的声波。这些声波在物体内部散开。当它们撞到某种高密度介质时，便会反弹回来，并通过计算机转换成可视图象。

超声波的这种非侵害性、非破坏性的特点，使之非常适合于检测小麦面粉、烘焙成分和生面团的质量及特性。

烘焙是一个复杂的过程，依赖于所使用的面粉质量。而面粉质量

由小麦质量决定，小麦质量又取决于生长和收割条件，经常会有波动。这使得面包房的面包师很难预测其制成品的质量，并且意味着新一炉面糊必须经过测试看看结果如何，而这又会导致生产速度放慢和成本增加。

超声波可能不失为一种解决办法。当面包在生产线上移动时，面包师可以看到其内部发生的情况，从而在生产线运行过程中对它进行微调。

这项技术可以使生面和烘焙制品的生产者具备更好的条件，以便充分利用他们的产品，并提高客户满意度。



该项目得到了谷物行业以及加拿大自然科学与工程研究理事会的支持，其目的旨在促进大学与行业之间的相互作用和技术商业化。

业内的参与者包括CWB和加拿大国际谷物学院(CIGI)、General Mills Inc.、Weston Bakeries Ltd.、AIC面粉服务部、Acacris Inc.、Danisco USA Inc. 以及Griffith Laboratories。■

人物 与地点



加拿大小麦局 (CWB) 总裁兼首席执行官 Adrian Measner 于 2004 年 7 月在中国北京访问了中国储备粮管理总公司 (Sinograin)，期间该公司副总经理潘洪亮向 Measner 赠送了礼物。



中国粮油食品 (集团) 有限公司 (COFCO) 的员工与 CWB 的代表在庆祝 CWB 北京办事处成立十周年的晚宴暨招待会上合影。



2004 年 9 月，日本面粉加工者协会代表团访问了位于加拿大曼尼托巴省温尼伯市的 CWB 总部办公室。

后排 (从左至右): Tomio Tanaka 先生 (Showa Sangyo Co., Ltd. 执行官员); Hiroaki Takaoka 先生 (Nitto Flour Milling Co., Ltd. 总经理); Kazuyoshi Miyake 先生 (Miyake Flour Milling Co., Ltd. 总裁); Tsutomu Shigeta 先生 (面粉加工者协会执行总监); Kiyonari Fukuda 先生 (Central Flour Milling Co., Ltd. 总裁)。

前排 (从左至右): Yuzuru Hirose 先生 (Kinki Flour Milling Co., Ltd. 总裁); Yasuo Sakata 先生 (日清制粉株式会社生产控制部经理); Toshifumi Horiuchi 先生 (Nippon Flour Mills Co., Ltd. 经营管理部经理); 岩浅大卫先生 (CWB 东京办事处总经理)。



CWB 的代表在庆祝 CWB 北京办事处成立十周年的晚宴暨招待会上与中国谷物行业的人士会面。从左至右: 亚太区高级市场经理 Darrell Bushuk; CWB 总裁兼首席执行官 Adrian Measner; 中国经济发展协会副会长 Chen Xiwen; CWB 北京办事处总经理石海光。



举杯庆祝 CWB 北京办事处成立十周年。

《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和因素。

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