

# 闻着像土豆,看着像米,吃起来……

## “土豆米”上市记者亲测尝鲜,味道尚可价格有点贵



“土豆米”煮熟前(左图)和煮熟后。

你肯定吃过土豆,也肯定吃过米,但是你吃过“土豆米”吗?近日,首批“土豆米”已在云南昭通工厂正式投产,并通过线上电商和部分线下超市进行销售。“土豆米”到底味道如何?“土豆米”好买吗?为何要把土豆做成米?为了帮您了解这些问题,记者第一时间下单购买了土豆米“试吃”,并对有关人士进行了采访。

### 果然财经

文/片 魏银科 济南报道

#### 买米—— 首条生产线投产 产能紧张发货慢

3月7日记者查询电商平台发现,多家售卖“土豆米”的店铺,一般都提供试吃装(950克×1袋)、礼盒装(950克×2袋)、特惠装(950克×2袋)和囤货装(950克×2袋)四种类型。当天,记者在两家不同的平台分别下单规格950克的试吃装,其中一家的售价是36.9元(原价41.9元),另一家是39.8元(原价59.8元),价格着实不便宜。

发货并不如想象中顺畅,记者对此早有心理准备,毕竟这是我国第一条建成投产的“土豆米”生产线,一天也就是两吨到三吨的产量。和记者一样好奇下单的人不算少,产能可能有些跟不上。11日中午,记者收到其中一份“土豆米”时,另一份仍未发货,询问客服,果不其然:目前“土豆米”产能紧张,他们加班加点,也只能尽量安排。

记者就“土豆米”的生产销售问题采访了土豆米生产商昭通美康农业发展有限公司(以下简称美康农业)的相关人员。“现在我们只在一个电商平台卖,其他平台都是一些店铺为了热度,从我们这里购买后引流用的。”美康农业的销售负责人刘女士告诉记者。记者查询发现,土豆米官方店铺的价格是950克29.8元,比记者之前在其他平台买的便宜7-10元。

#### 尝米—— 口感筋道像糙米 几乎没有土豆味

记者收到的这份“土豆米”新鲜到爆棚,生产日期赫然标着:2025/03/07,刚下云南的生产线就送到了山东济南。

“土豆米”在外观上就是普通大米的形状,颗粒饱满,呈黄褐色,凑近细闻能嗅到淡淡的土豆清香。产品配料表显示,“土豆米”里除了新鲜土豆外,还添加了苦荞粉、玉米粉和甘油硬脂酸酯。

据记者了解,“土豆米”的蒸煮和普通大米不同,其经过高温高压灭菌已经熟化,无需洗米浸泡,所需的水量和时间均少于煮白米饭。在放了蒸大米一半的水,等待20多分钟后,“土豆米”饭新鲜出锅。只见煮好的“土豆米”颗粒完整、粒粒分明,并没有出现软烂粘连的情况。

“土豆米”味道如何?记者品尝后发现,和想象中完全不同:煮熟的“土豆米”闻起来有明显的土豆味儿,但吃到嘴里几乎感觉不出来,取而代之的是淡淡的荞麦味儿;口感偏硬有嚼劲,不像熟土豆那么黏,但又不像大米那种软,有点像吃糙米。

“土豆米”口感筋道源于其生产工艺,通过“高温挤压造粒+低温干燥”技术,重塑了马铃薯淀粉链的构型,也就改变了土豆直接蒸煮后容易变成糊状的“缺点”。甘油硬脂酸酯的添加又增加了它的黏性,使其在蒸煮后仍能保持类似米饭的嚼劲。

就记者的感受而言,相比普通大米饭,“土豆米”饭的确更有饱腹感,从某种程度上说,对控制饭量有帮助。也有部分消费者反映土豆米不好吃,美康农业的销售负责人刘女士直言不讳,“健康的东西都不怎么好吃,我们这个配料表非常干净,没有科技与狠活儿。”她说,“我们

的土豆米并不对标任何大米或者糙米类产品,土豆米就是土豆米,是围绕大健康产业发展的。”

#### 问米—— 价格为何这么高 未来是否能降价

尽管“土豆米”在健康方面具有诸多优势,但它的市场接受度仍然是一个值得关注的问题。不少网友和记者一样,对这种新奇的食材充满好奇,但提及价格,大家的态度基本一致——太贵了!“这哪是土豆米,分明是‘金豆米’。”很多人认为,偶尔尝鲜还能接受,但如果作为日常主食,成本还是太高。

1斤价格就接近15元,“土豆米”价格为何这么高?据相关报道,经初步测算,用2.5吨土豆可以加工出1吨土豆米。但按照刘女士的说法,实际上,生产1斤土豆米光新鲜土豆就需5—6公斤,按产地价2元/公斤算,仅土豆成本就达12元左右,再加上其他成本,1斤卖个十八九块钱不算贵。“而且我们完全是在自己在卖,还没有找达人带货。如果找网红带货,还要给佣金,可能要贵一些。”刘女士说。

刘女士还说,他们在当地种土豆已经十多年,是专门为生产土豆米而种的品种。高海拔地区的土豆生长期长,现在种下,差不多要到国庆节才能收获,种出来的土豆味儿也浓,再加上不打药、不施肥,是真正的绿色食品,“即使以后产能上来了,也不会便宜多少”。

既要保证农民的收益,也要让企业获得利润,再加上加工费等成本,导致这种深加工的产品价格下降空间有限。“不论是土豆米,还是之前我们生产的马铃薯生浆馒头,价格都比较高,消费者一时接受不了。可能就需要让消费者认识到这个产品是个营养食品,慢慢地,一部分人就能接受了。”国家马铃薯工程技术研究中心主任胡柏耿表示。

魏银科 济南报道

#### 相关链接

近日,土豆米上市销售的消息引起颇多关注。记者在评论区发现,很多人不理解为什么要把土豆做成米。有不少网友表示“直接吃土豆不行吗”“弄成米不也是土豆吗”“除了瞎折腾,还有啥意义”“智商税”……那么,把土豆做成米难道是“吃饱了撑的”吗?肯定不是。专家表示,土豆米实现了加工技术新突破,是土豆主粮化的有益探索。

“土豆米这个尝试,肯定是好事。”国家马铃薯工程技术研究中心主任胡柏耿博士告诉记者,“土豆产量高了,深加工肯定要跟上,如果深加工跟不上,那么就会像白菜、生姜、大蒜那样,价格波动很大。因此,土豆米这种后端的深加工,肯定对前端的土豆价格产生一个稳定作用。”通过深加工可以消化大量土豆,让种植户不用担心集中上市时销售不了,保障种植户的利益,从而稳定种植规模和种植户的积极性。

此外,土豆含水量高达百分之七八十,存储期一般只有6个月,每年都有大量土豆腐烂,造成很大浪费。土豆米的出现为解决这一问题提供了新思路,对粮食储备意义重大。

相关资料显示,我国是全球最大的马铃薯生产国,产量多年稳居世界首位。2015年,我国提出推进马铃薯主粮化战略,旨在让马铃薯成为继水稻、小麦、玉米之后的第四大主粮作物。

什么叫作主粮?中国农业科学院农产品加工研究所原所长戴小枫曾形容为“平常吃饭端在碗里、拿在手里的叫主粮”。在我国老百姓的饮食习惯里,五谷杂粮都算主粮,目前公认的当家主粮则是水稻、小麦和玉米。受饮食习惯影响,在我国大部分地区,土豆长期被当作蔬菜,如何将土豆加工成人们乐于接受的主粮,成为科研人员努力攻关的难题。

随着土豆主粮化加工技术的突破和装备研发成功,各类土豆主粮化产品应运而生,如土豆面包、饼干、面条等。不过这些产品的第一步基本都是将土豆加工成全粉,这种全粉是制作面条、馒头的基础原料,储存期限可达15年甚至更久,但是成本相对较高。而土豆米则从物理层面改变土豆淀粉大分子特性,重塑淀粉链,融合了大分子物理理论、食品大分子加工与高分子挤塑造粒技术,使土豆口感更佳,兼具美味与营养。

云南省昭通市巧家县马树镇农业农村发展服务中心主任、农艺师邓勇表示:“土豆米加工技术是将新鲜土豆转化为可在常温下低成本长期保存的新形态,无需通风、恒温、恒湿的储藏场所。”这一技术突破了传统的向耕地要粮食的思维,实现了向加工要粮食的转变,有望推动“粗粮变细粮、辅粮变主粮”。

## 为什么要将土豆做成米?

专家:实现加工技术新突破,是土豆主粮化的有益探索

### 我省企业正在洽谈引进生产线

## “土豆米”山东产或将很快实现

魏银科 济南报道

山东作为农业大省,是土豆的重要产区,得天独厚的自然条件让山东土豆产量高、品质优。那么,“土豆米”生产线适不适合山东引进呢?

“我们已经考察完了,今年年初开始洽谈购买生产线。”滕州市农业技术推广中心的马海燕告诉记者,滕州不仅土豆产量高,而且交通便利,全国土豆在此集散,将为

“土豆米”的生产和销售提供有力支撑。

滕州享有“中国马铃薯之乡”的美誉,春秋两季马铃薯种植面积常年稳定在70万亩,总产量达到260万吨。滕州已形成以中国(滕州)马铃薯交易中心为龙头,专业市场,产地市场为依托的流通体系。滕州鲁华农副城设立了马铃薯批发专区,每天有近百辆外地收货车,来自全国各地的客商云集,将滕州土豆源源不断地销往全国各地。

“土豆米”是新鲜马铃薯直接加工而

成,要大规模生产,对土豆的存储提出很大的考验。“滕州有130多个冷库,马铃薯的储存需求完全可以满足。”马海燕表示。另外,总投资1.2亿元的福凯马铃薯深加工项目正在进行中,一期项目建设万吨马铃薯恒温库及5000平方马铃薯集散交易中心。

若滕州购买生产线顺利完成,不仅能延伸土豆的产业链,还能为增收开辟新途径。更重要的是,山东小伙伴将吃上本地产的“土豆米”,令人期待。