



泰国茉莉香米稻田



泰国自然条件

- ①气候
热带季风气候,夏季高温多雨,光热水资源充足。
- ②地形
平原地形,地势平坦,有利于发展耕作业。
- ③土壤
地处河流冲积平原,土壤肥沃。
- ④水源充足
处于热带地区,雨水丰沛。
- ⑤经验丰富
种植历史悠久,有丰富的耕作经验。



泰国北部的稻田

今年央视“3·15”晚会的第一弹,射向了“香精大米”:淮南市寿县永良米业宣称的两款泰国香米均为假冒,原本是安徽本地大米,加了香精后,摇身一变,成了来自泰国的“香米”。很多消费者震惊之余也表示不解:泰国香米好在哪儿?本地大米难道不香吗?为什么非得假冒别人家的大米?

记者 于梅君

①“老天爷赏饭吃”的泰国香米

泰国除了旅游业发达,农业也是支柱产业,尤其是大米,每年大概能创造2000多亿泰铢的产值。泰国商务部1月31日表示,2022年,泰国出口大米769万吨,同比增长22.2%,超越越南,再次成为世界第二大大米出口国,仅次于印度。

农业是靠天吃饭的行业,气候和环境会极大影响水稻产量。位于中南半岛的泰国,处于热带季风气候区,年平均气温保持在24摄氏度至30摄氏度,年降雨量可达1227毫米。西南季风从每年5月持续到10月,东北季风从10月活跃到来年2月。

温暖潮湿的空气,通过季流向泰国大部地区,使之常年降雨充沛,非常适合水稻种植,属于妥妥的“老天爷赏饭吃”,泰国也被称为“亚洲大米碗”。湄南河是泰国的主要水系,堪称泰国的母亲河,是农业的重要灌溉水源。以湄南河流域和呵叻高原为中心,构成了泰国的主要水稻种植区。

不过,大米不等同于香米,泰国香米,尤其是茉莉香米,其种植条件很苛刻。泰国大米主要分为4个产区,香米只有在中部产区才广泛种植。“每年泰国香米的产量只有300万吨左右。”泰国商业部外贸厅负责人曾介绍,这其中,每年只有约30万吨出口到中国,其中正宗的茉莉香米就更少了。

泰国香米只有在原产地才能表现出最好的品质。因为那里具有特殊的生长条件,尤其是香稻扬花期间,凉爽的气候,明媚的日光,及水稻灌浆期间土壤中渐渐降低的湿度,对香味产生及积累,会起到非常重要的作用。

在很多国家,你或许只能在湿地公园看到白鹭。然而在纯正的泰国茉莉香米的稻田里,随处可见白鹭繁衍生息,与稻米,农民一起,勾画出一幅充满生命活力的画卷。

②茉莉香米有严格的认定标准

泰国贸易部规定,只有含量不低于92%的“Hom Mali 105”(茉莉花米)及“RD15”(香米15)这两个品种的大米,才可冠名“泰国茉莉香米”。掺杂其他大米超过8%,或除了这两种大米外的任何其他品种大米,都不可称为“泰国茉莉香米”。

其他标准还包括:完整无损的整米粒平均长度不小于7毫米,平均宽度不小于3毫米;破损率不超过4.5%;潮湿度不超过14%等。

泰国商务部门有关负责人表示,只有在泰国种植出的茉莉香米,才是真正的泰国香米,即使是引进这种大米的种子,在别的地方种植,也不能称为“泰国香米”。

所以,购买泰国香米,最好选购从泰国原包装进口的产品,并认准其外包装上的5个标志:1.标明泰国原产“Product of Thailand”;2.条形码以885开头;3.注明纯度在92%以上;4.要有泰国茉莉香米官方注册标志,即绿色圆形底盘上有金色谷粒和稻穗;5.印有“五洲检验(泰国)有限公司”等字样。如果是分包装的泰国茉莉香米,外包装一般印有“QS”标志,商标条形码以“69”开头。

zhì liào
知了

好好的大米,为啥要扮『李鬼』

看看真正的泰国香米『香』在哪儿



▲泰国香米标明泰国贸易部颁发的绿标原产地认证图案

③泰国香米的“香”为何独一无二

泰国香米销量好,离不开它的“香”。1945年,泰国东部春武里府的一位农民发现了KDML香稻品种,泰语意为白色茉莉花,1959年,正式定名为泰国茉莉香米,后来成为泰国主要的种植品种之一。

2007年,泰国农业大学从香米水稻品种中,发现了一种叫乙酰基吡咯啉(2-AP)的化合物。尽管稻米的香味由200多种不稳定的化合物形成,但是,2-AP是这种香味形成的主要成分。

2-AP的香味类似于香露莪树叶。东南亚一些土著居民,常常在普通大米中,掺入香露莪树叶一起烹煮,从而产生类似香米的味道。

大米基因组由约5000个基因组成。有科学家发现,香米之所以“香”,是因为发生了基因突变。

④市场上不少“泰国香米”玩文字游戏

在我国,大米和香精,本不该混合到一起。《食品添加剂使用标准》规定,不允许以掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷,不应以掺杂、掺假,伪造为目的而使用食品添加剂。

2010年发布的《食品用香料香精使用原则》规定,大米、纯乳等25种食品,不得添加食用香料、香精。不过,泰国香米相对于普通米较高的售价,是不法商家造假的重要原因之一。事实上,除了此次央视“3·15”晚会曝光的香精勾兑造假外,之前就有媒体曝光,不法商贩还有很多造假方式。

我国进口泰国香米主要有两种形式,其一是小包装原装进口,国内市场直接销售;其二是进口大包装香米,分装后销售。对于“分装米”而言,

⑤其实,我国也有很多好吃的香米

数据显示,仅在粤港澳大湾区,每年都要进口1000亿元以上的泰国香米等高端米。不少人表示不解:既然泰国香米这么受欢迎,为何不引进我国大面积种植?

业内人士称,我国虽然可以引进泰国水稻种植,但是,却种不出最好的品质。换句话说,只有在当地环境下,才能种植出泰国香米的风味。如果引进我国种植,温度、湿度、日照等生长因素都不一样,即便能收获,口感也不一样。另外,我国是人口大国,以种植亩产量较高的杂交稻为主,而泰国水稻亩产只有300-500斤,产量太低,没有大面积引种的必要。

再说,中国的香米质量一点也不差。中国水稻种植面积在世界产稻国中位居第二,却是世界第一大稻谷生产国和消费国,我国约60%的人以稻米为主食,水稻是我国最重要的粮食作物。

据史料记载,我国西汉时期已有香米种植,

在它的基因图谱中,有8个基因处于“停工”状态。泰国科学家目前正在研究,是否可以将其他大米中相同位置的8个基因“人工破坏”,使其处于“停工”状态,从而达到改造普通大米为香米的目的。

大米的风味,与种植环境也有很大关系,比如光照条件、土壤类型、地理环境、栽培方式等。泰国天气凉爽,阳光明媚,在水稻灌浆时,土壤温度会慢慢下降,昼夜温差大,2-AP的含量更高,香味更浓郁。

泰国香米和我国的五常香米,含有多钟同类化合物,香气成分有一定的一致性。据测定,在泰国香米中,共检出91种香气成分,而在我国的五常大米中,也检出68种香气成分,所以五常大米也是很香的。

不法商贩就有了可乘之机。

据报道,市场上给泰国香米“注水”的方式主要有3种:一种是在分装过程中造假;一种是用国产长粒米直接冒充泰国香米;第三种方式就是直接造假,将食用香精喷洒到白米上,使白米散发出浓郁的香味,冒充香米。

业内人士称,添加香精的黑心企业毕竟是少数,市场上常见的“泰国香米”,不少在跟我们玩文字游戏。比如,有商家出售泰国出产的普通大米,说它是泰国香米;有商家引进泰国香米,在国内种植后销售,也叫它泰国香米;有的商家卖泰国香米的杂交后代,还叫它泰国香米,反正只要长得比较像,都敢叫“泰国香米”。

唐代武则天时期,香米就被列为贡米。如今,国内好吃的香米有不少,比如黑龙江五常大米、广西古辣香米、湖南常德香米、四川仪陇大山香米、广东三饶香米、陕西洋县香米、河南息县香米、重庆三星香米等。

大家熟知的五常大米,更是被誉为“大米中的爱马仕”。五常大米的主要产区在五常市,也是全国水稻五强县之一,被誉为“水稻王国”。灌溉水源为龙凤山水和拉林河水,其水中矿物质及微量元素丰富,可谓“好水浇良田,良田产精米”。

如今,为了让国产香米更香,产量更高,科学家也在努力。华南农业大学唐湘如教授团队,研究出“香稻增香关键技术”,解决了我国香稻香气不如泰国香米浓的问题;还解决了在同一地区,使用同一香稻品种连续种植时,香气明显下降且产量不高等技术难题。目前,唐湘如团队的技术成果已在广东、广西等省累计推广5000多万亩,增收近140亿元。

世界最佳大米评比,泰国茉莉香米丢冠

在泰国普吉府举办的2022年世界最佳大米大赛中,来自柬埔寨的“Phaka Lamduan”香米荣获2022年世界最佳大米称号,险胜前冠军“泰国105号茉莉香米”,“105号茉莉香米”在2020-2021年间,曾连续2年获得世界最佳大米比赛的冠军。

泰米出口商公会名誉会长初杰表示,泰国茉莉香米与柬埔寨大米相比,只在香味上稍微逊色,两者的品质和口感一样优秀。不

过,在烹饪时,柬埔寨香米的香气更浓。

本次比赛共有来自泰国、越南、柬埔寨、缅甸、老挝、印度、巴基斯坦、美国、中国的20个大米样品参赛。泰国香米仅输给柬埔寨香米1分,而排名第三的是来自越南的大米,第四名是来自老挝的茉莉香米。

初杰表示,这次丢掉世界最佳大米的称号,给泰国敲响警钟,今后必须重视水稻品种开发,包括如何增加大米的香味,使其变得更美味。

知多一点