



# 走进“大国粮仓”

## 看看800万南京人吃饭的“粮库”长啥样

从田间地头到百姓餐桌,每一粒粮食都要经过“春生夏长、秋收冬藏”的过程。你知道南京人吃的粮食平时都储存在哪里么?8月28日,现代快报记者来到位于长江边上的南京粮食集团石埠桥粮库,近距离了解“大国粮仓”如何为老百姓储粮,怎样用绿色、科技、智能化的手段守护好我们的天下粮仓。

现代快报+/ZAKER南京记者  
张瑜 卢河燕/文 马晶晶 刘畅/摄



扫码看视频



航拍南京粮食集团石埠桥粮库

### 很凉快

## 粮食住进“空调仓”,夏季温度低于25℃



工作人员检查粮仓

“每天的工作就是来回在粮仓内巡查,每个粮仓至少巡两遍。”刘长虎是南京粮食集团石埠桥粮库的一名保管员,他负责看管四个粮仓,按照每个粮仓内储粮约2500吨来算,他一个人差不多看管1万多吨的粮食。“责任重大啊!”

28日下午2点半左右,刘长虎开始了当天的第2轮巡查。在带领现代

快报记者进入粮仓前,按照惯例先介绍了粮仓内粮食的储存情况,这里是南京市地方储备粮仓,这个仓里入库的是去年产的一等稻米。

爬上约两层楼高的楼梯后,来到粮仓入口。打开仓门的瞬间,一股带着凉意的稻香味儿扑面而来。进入粮仓后,一片金黄映入眼帘,带壳的稻谷铺了满地,看上去清爽干燥。中间加铺的板子也一尘不染。

“夏天开空调,冬天开通风道。对于粮食储存来说,温度越低越好。仓内夏天温度保持在25℃以下。”刘长虎告诉记者,“温度高了,影响粮食的口感和品质,容易滋生微生物和害虫。冬天粮食的平均温度约在10℃以下。4月开始开空调,一般开到9月底。”

刘长虎蹲下身指着稻谷说:“别看上面薄薄一层,其实整个粮堆有6米高。目前储存量是2300多吨,这个仓最多能存放3300吨粮食。”据了解,目前石埠桥粮库内的20个粮仓里存稻谷、麦子等主要粮食。今年中晚籼稻和粳稻分别从9月和11月开始收购,作为储备库存储的粮食,要每一到两年轮换一次。

### 防蛀虫

## 每年一次熏蒸杀虫,让粮食存储更健康

粮食在存储过程中,非常容易受潮、生虫。如此大规模地储粮,怎样防潮防虫呢?现代快报记者了解到,现在存储粮食的粮仓叫高大平房仓,建设之初就在墙壁四周、底层等进行了防潮处理,同时做吊顶隔热,这样就能很好地避免粮食受潮。

粮食储藏很重要的一点是除虫处理,在这里,现代快报记者看到了传统和现代结合的手段。其实在进入仓门的时候,记者就注意到门框上撒了一层白白的粉末。刘长虎介绍:“这是食用级惰性粉,为了防止虫子进入。”

怎么知道粮食有没有生虫呢?有经验的保管员可以通过看、摸、筛等方式查虫。这就需要求助工具了,在粮仓门口的墙上挂着放大镜、筛子、手电筒等,这些就是用来

找虫的。“虫子有趋光性,喜欢温度高的地方,喜欢往粮食上层走。”

在粮仓靠墙的一角,刘长虎熟练地用三层筛子装入1公斤稻谷,然后开始筛筛子。这可是个力气活,要左右各摇摆100下。“通过下面2层孔径分别为1.5毫米、2.5毫米的筛子,可以筛出蛾类和甲类虫子。还会有一些小虫子,用放大镜就可以看到。”

要杀死粮食中的虫子,还要依靠每年夏天一次的熏蒸杀虫。据介绍,每年6月份,粮仓就会进行熏蒸杀虫,现在他们运用环流熏蒸技术,使得熏蒸作业更加快速、准确、高效,释放出的气体会将虫子消灭。“大家也不用担心,这个杀虫过程对粮食无任何毒害作用,更不会对人体造成伤害。”刘长虎说。

### 智能化

## 每个粮仓“藏”168个传感器,粮食情况实时掌控

一名保管员看管4个粮仓,走一圈下来也要不少时间,如果人不在粮仓的时候,如何了解粮食的情况呢?

刘长虎说,他们现在开发了“智慧粮食”管理系统App,通过手机和电脑端都可以展示在库粮食的三维粮温实时图。“目前粮仓内最高粮温24.0℃,最低粮温10.4℃,平均粮温16.8℃。”看看手机,刘长虎就报出了粮仓实时温度。

原来,每个粮仓的粮堆内都均匀分布着168个传感器,这都是在

粮食入库后安装的。通过这些传感器可以将实时数据传输至“智慧粮食”系统,只要利用电脑、手机等设备,动动手指就能在线远程查看粮食温度、湿度等。

“以前测温都要爬上粮堆,拿着长长的测温器一处处手动测温,测温器插进去、抽出来,特别费时。20个仓100多个保管员一天都测不完,现在一个人管理4个仓,10多分钟就查完了,高效又方便。”刘长虎说,现在点点手机就知道数据和变化趋势,一有异常可

以及时处理。

据悉,现在粮库的智能化水平明显提高。伴随着储粮新技术的覆盖与运用,靠计算机控制直接粮库情况的实时监测。此前,灵山库区和新港粮油食品市场投入使用成品粮低温库,具备智能化进库、控温等功能,仓温常年保持在20℃以下,可有效防止储粮害虫孳生,延缓粮食陈化速度,保持粮食品质;条形码识别系统还可帮助自动读取进库数量,实时共享粮食数据。

### 不浪费

## 管好每一粒粮食,管好南京人的“米袋子”

现代快报记者了解到,南京粮食集团现有粮食储备仓容28万吨、食用油脂罐容14万吨,并拥有5000吨级长江码头一座,常年承担着原粮国家临时储备、省级储备和市级储备和成品粮储备任务,同时具备30万吨小麦和20万吨稻谷的年加工能力,是南京市属规模最大的保供基地。作为南京主要综合性粮油批发市场的新港粮油食品市场,是很多社区粮油店、院校和集伙单位的粮油食品供应基地,年交易量约占南京市口粮供应总量的近60%,可以说是市民的“米袋子”。

“在粮食存储过程中,我们运用了绿色、科技、智能化的储粮手段,尽量避免出现浪费粮食的现象。”南京粮食集团副总经理张荣广介绍,他们近年来改善粮库设施,建设智能化粮(油)库系统,对地点分散的下属粮库进行“一站式”在线管理和

远程操控,确保存储的粮食和油脂都在安全可控的监管之下。

在管好南京人“米袋子”的同时,他们还在探索打造粮食从种植到加工销售的稻米全产业链。张荣广介绍,通过“订单化种植”,与农民形成农业联合体实现连片种植和规模化经营,促进优粮优产、优质优价,帮助农民兄弟种好粮、卖好价。

同时提供“专业化服务”和“品牌化营销”,利用旗下粮油食品市场资源,丰富电商平台的产品,为市民提供一站式购物体验;继续坚持线上线下两轨并驱,通过直播带货、基地研学游等方式增强与消费者的互动,在融入“水韵苏米”“金陵味稻”“食礼秦淮”等区域公共品牌体系建设的基础上,提升产品附加值,真正把好的稻米送到市民的餐桌。



粮仓内中心位置摆放着温湿度计



PPMG  
凤凰出版传媒集团

国内统一连续出版物号  
CN 32-0104

邮发代号

27-67

主办

江苏凤凰出版传媒集团

出版

江苏现代快报传媒有限公司

地址

南京市洪武北路55号置地广场

邮编

210005

网址

现代快报网 www.xdkgb.net

传真

025-84783504

24小时新闻热线

025-96060

本报员工道德监督电话

025-84783501

今日总值班

吴明明

头版责编

颜玉松

版式总监

沈明

零售价每份1.5元

版权  
声明

现代快报旗下媒体原创内容著作权,均属江苏现代快报传媒有限公司所有。为维护自身版权利益,制止非法转载行为,声明如下:

①任何单位或个人,在任何公开传播平台上使用著作权归属于现代快报原创内容的,必须先取得书面授权;②本报欢迎合作,但对侵犯本报著作权权益的违法行为,将采取一切合法措施,追究行为人的侵权责任;③欢迎读者提供侵权线索:法律顾问曹骏律师(025-84728578);版权合作:快报总编办(025-84783580)。

本报法律顾问 江苏曹骏律师事务所 曹骏律师