

2019年6月21日 星期五

第5130期

本期8版

己亥年五月十九

今日夏至

东方城乡报



上农 APP

上海市农业农村委员会指定信息发布媒体

www.dfcb.com

花几万元填志愿，有这个必要吗？

■高考志愿填报需要准确详实的数据支撑，只有让相关数据尽可能公开方便查询，才能更好地为考生服务。>>>2版

本期关注

一周·事件众议



■马铃薯刀削面



■马铃薯油条



■马铃薯粉条

一次薯业展展出小土豆的“千姿百态”

□记者 欧阳蕾妮 摄/袁梓涵

香味扑鼻的花卷馒头、爽滑柔软的面条、蓬松酥脆的油条、入口即化的曲奇、薯香四溢的饮品……令人意想不到的，这些琳琅满目的中西点心均是以马铃薯为原料制成的主食化新产品。6月19日，2019上海国际薯业产业开发展（以下简称上海薯业展）在国家会展中心开幕。本次展会特设“上海马铃薯主食化展区”，中国农业科学院、上海交通大学、黑龙江克山县驻上海农产品营销中心以及清美、巴比、旺旺、元祖、德馨、贺寿、“艺薯家”等知名企业带来了一系列马铃薯

薯主食化产品。现场，3D技术打印的马铃薯食品、薯泥加工工艺展示等为观众带来一场视觉和味觉的盛宴。

“2015年第一代马铃薯主食产品上市时品种单一，主要是面条和馒头。如今，各种风味的中西式马铃薯主食产品不断被开发出来，只要是小麦能做的，马铃薯就能做。”记者在上海马铃薯主食化展区看到，由马铃薯制成的玉米饼、麦片、油条、蛋糕、冲饮、手擀面等新产品令人目不暇接。“如果不是今天亲眼所见，真想不到土豆能做出如此多种类的美食。”慕名而来的观众一边喝着薯香特饮，一边

品尝“土豆西点”，对马铃薯创意食品啧啧称赞。

去年，上海薯业展首次与市农业农村委合作，设立马铃薯主食化展示区，展示了一批适合长三角区域消费者口味的马铃薯主食产品。今年，该展览扩大了主食化展示区域，邀请更多特色企业、更广地域范围的展商和观众，引领中国马铃薯主食化向多元化、创新化方向发展。

马铃薯主食化展示区域，上海交通大学马铃薯工程技术中心带来了一款“颜值担当”的创意产品——马铃薯火龙果蛋糕。这款糕点采用3D打印技术，以红心火龙果

为点缀，辅以黄、紫两种色彩的马铃薯蛋糕底，制成花朵样式，既好看又营养。近年来，上海交通大学马铃薯工程技术中心与上海市马铃薯产业联盟企业及相关科研单位一起，共同开发了一条健康本土化的马铃薯主食化新路径，使得马铃薯全粉、马铃薯泥、马铃薯淀粉等马铃薯原料以灵活多样的形式添加到各类主食化产品中。

对接国家马铃薯主食化战略需要新生力量。当天上午，上海薯业展主办方与上海交通大学马铃薯工程技术中心共同举办了一场马铃薯主食化大学生创新设计大赛。上海交通大学、上海理工大学、上海海

洋大学等高校学生通过创意设计，使马铃薯的价值得到最大程度的挖掘。以马铃薯为主要食材，采取蒸煮、烘焙、榨汁提取制成的“果薯聚”“汁薯于你”特饮，紫马铃薯代餐冲调固饮，“紫土豆”布丁等产品赢得现场一致好评。

当天下午，首届“2019中国马铃薯主食化产业发展国际论坛”隆重召开。来自中国马铃薯主食化联盟、国际马铃薯亚太中心、日本农业食品产业技术综合研究机构、上海交通大学、“艺薯家”等多家组织和机构的专家围绕小土豆展开一场场精彩纷呈的“头脑风暴”。

上海市著名商标、上海市名牌企业

上海新城经济区

无管理费 享受优惠扶持措施

一站式创业服务基地 您的成功就是我们的成功

热线电话:62253377 总部:沪青平公路3398号
市区总部:延安西路1088号11楼 Http://www.xincheng.net
优质服务,措施完善的示范园区

朝露优选

上海浦东新区曹路农业投资管理有限公司
专吃海南红椒粉青船 官方认证农产品

4008-210-718

甄选优质绿色蔬果
应时而采抢鲜购

扫一扫获取更多优惠资讯

东方美谷

美丽健康产业的硅谷

东方美谷企业集团股份有限公司
地址:上海市奉贤区金海公路5885号
招商热线:021-37195530 021-37195265