

编者按

让淮北的青少年更了解这座城市,以高质量发展成果引以为傲,是淮北市小记者团策划开展各类活动的初衷之一。5月17日下午,走进国家高新技术企业参观学习如火如荼地举办。市第三实验小学小记者带着采访任务,来到位于濉溪县百善镇的安徽昊晨食品有限公司,感受高新技术魅力,了解绿色有机农业。“面粉是什么做的?”“面粉加工机器有啥样?”“为什么超市卖的面粉有很多种类?”

## 小麦的奇幻旅行

市第三实验小学小记者 邱慕之

中午炎热的太阳挂在空中仿佛一个巨大的火球。但是也阻挡不了我们小记者前往昊晨食品厂参观,终于,大巴车来了,大家你推我挤的上了车。

过了不到一刻钟,我们到了工厂。第一站我们先来到了面粉研发室。这里有好多稀奇古怪的东西,有粉质仪、拉伸仪、锤式旋风磨、面筋测定仪、面筋烘干仪、验粉筛、粮食粘度仪、快速水分仪、吹泡仪等多种检测设备,都是用来做实验的。顺着红色走廊跟着讲解员叔叔来到了充满甜蜜的“房间”,为什么说是充满了甜蜜?因为这里是饼干生产线,有许多香甜软糯的饼干啊!排着队拿饼干时,阿姨介绍说这里还有草莓、南瓜、玉米等果蔬型的饼干,大家都迫不及待地聚拢过来尝一尝,味道真是好极了!接着我们来到了一个大粮仓前,我从来没有见过这么多的小麦,真是太壮观了。最后叔叔带着我们去了小麦加工车间,哇,这里的大机器可真多呀!共计有五层楼梯,看到这我心想原来小麦到面粉需要这么多环节,以后我再也不浪费粮食了。

上了大巴车,我们来到了麦地,微风吹拂下小麦也弯下了细细的腰,像是在跟我们打招呼一样。我用手轻轻地触摸它会感觉痒痒的,小麦还没成熟身体绿绿的,像美丽的翡翠玉石非常可爱。

通过这次活动让我们懂得了粮食太珍贵了,希望大家也要爱惜粮食。

指导老师:梁晶晶

## 参观昊晨食品厂

市第三实验小学小记者 孙语泽

从懂事开始,我就知道爸爸是做面粉生产工作的,但是你要问我小麦怎么变成面粉的?我还真不是特别清楚。带着问题,我们小记者来到了安徽省昊晨食品厂。

在讲解员叔叔的带领下我们先参观了昊晨公司的荣誉墙。讲解员叔叔指着一面大屏幕说:“这是卫星遥感监测系统,能实时监控公司几千亩的种植基地,通过它恶劣天气我们就可以提前知晓。”现在种植小麦都要用上高科技了,看到这里我们都惊呆了。沿着大屏幕往里走是饼干车间,因为车间的卫生规定我们只能隔着玻璃窗观看里面,可这也阻挡不了扑鼻而来的黄油饼干味啊!参观完饼干生产线,叔叔为了给我们解解馋,在展台摆放了各种味道的饼干供我们品尝。这可把我们高兴坏了,大家争先恐后地吃了起来,别说这刚生产出来的饼干可真香呀!

令我印象最深刻的是接下来参观的中央储备粮仓,叔叔说:“我们的粮仓有30多间,每一个粮仓高度有十几米,能装下10000吨的小麦。”我不由惊讶地张大了嘴,这对我来说简直就是天文数字呀!金黄的小麦堆在一起简直就像一座大山,真是太壮观啦!

最后我们参观了面粉生产车间,在这里我也深入地了解了小麦变成面粉的全过程,需要清洗、风干、筛选、打磨、分仓、储放、打包等很多道繁琐的工序才能送到千家万户。今后我一定加倍珍惜粮食,要牢记“一饭一粥,当思来之不易”。

通过这次的小记者活动我们学到了很多课本上学不到的东西,真是令人大开眼界!

指导老师:梁晶晶

## 一次难忘的参观

市第三实验小学小记者 刘琛好

麦,将小麦打磨去皮,从中筛选出优质的小麦,去除杂质,最后才能够磨成面粉。

参观完面粉厂之后,我们又去了麦田基地。那里有一大片一大片绿油油的小麦,有一些小麦已经变得有些黄了,还有一个个月,绿油油的小麦就成熟了,麦穗长着长长的麦芒,像一个个小刺猬。同学们兴高采烈地走进麦田,小心翼翼地摘了一些麦粒,生怕被麦芒给扎到手,迫不及待地尝了起来,我也品尝了一下,发现麦粒的味道特别甜。

老师向我们介绍了小麦的成长过程,等这些小麦成熟之后,人们将它们磨成面粉,做成许许多多的东西,比方说:饼干、面包、大馍。还有我们爱吃的甜点,甜甜圈、蛋糕也是用面粉做成的。听了老师的讲解,我们都恍然大悟,原来我们吃的面条、面包等各种美食,都需要人们的辛苦劳动。

“锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”通过这次的参观活动,我们从感受到了粮食的来之不易,我们要感谢所有工作人员的辛苦劳动,同时,不要浪费粮食,要节约粮食。让我们从现在开始行动起来吧!

指导老师:梁晶晶

## 一次让我收获满满的参观

市第三实验小学小记者 卓天启

吃饭向知天而作转变,让咱们农业生产更智慧化。”想不到现在的技术如此神奇,真令我大开眼界。

伴随着一阵阵饼干的香甜气息,我们来到了饼干生产线。大家都好奇的趴在生产车间的窗口上,看着有条不紊的制作各式各样的饼干,我们的眼中充满了兴趣和快乐。最后贴心的叔叔阿姨们还给我们准备了琳琅满目的饼干,让我们尽情地品尝一饱口福。

排着整齐的队伍我们跟着叔叔来到了小麦的生产车间,叔叔介绍说:“这里是全自动化的生产车间它取代了手工操作,实现了面粉加工的自动化。”这真是让我们感

受到了科技的力量!我们好奇地问叔叔“小麦到面粉到底需要多少道工序?”叔叔告诉我们:“首先要清理再到研磨,研磨需要很多遍才能从颗粒状磨成精粉,然后到分仓储放打包要经过很多道工序。”原来看似简简单单的一袋面粉,都是经过无数道工序才能完成的,我们一定要珍惜粮食不能浪费。

最后我们前往麦田,这也是我第一次“零距离”感受真实的小麦,它从一颗小小的种子到一株株金黄的麦穗,再经过生产加工,到我们的餐桌上非常来之不易。爱惜粮食从我做起,这次参观让我收获满满。

指导老师:梁晶晶

## 从种子到成品——参观安徽昊晨食品厂

市第三实验小学小记者 张刘洋



小记者团又有采访任务啦!这次我们要参观、学习并采访的地方是安徽昊晨食品厂。

我们三实小的一众小记者们,在位年轻叔叔的带领下,首先有序地进入了公司大厅,映入眼帘的是一面金光闪闪的“荣誉墙”,三十多个不同的奖牌挂满了整整一面墙,看来这次要参观的地方还真不简单呢,我一定要好好记录、整理。

“小朋友们,你们知道我们每天吃的馒头、面条都是用什么做的吗?”叔叔首先向我们提出了一个问题。

“面粉!”大家异口同声地回答道。

“那你们知道面粉是用什么做成的吗?”叔叔接着问。

这下可难住了我们,大家七嘴八舌说出了好多答案,叔叔听了以后笑着说道:“是小麦!”

所以接下来我们就去参观了小麦加工车间,宽敞明亮的厂房里堆满了各种各样先进的设备,有振动仪、磨粉仪等等,在叔叔的耐心讲解下,我们第一次知道小麦的加工有六道工序,分别是清洗、打磨、去皮、筛选、除杂、磨粉,原来从种子到成品,中间

有着这么多复杂的程序啊!

被扑鼻的香气吸引着,我们来到了饼干生产线。大家都好奇地看着机器自动运转,几个循环之后,一袋袋美味的饼干就生产出来了。我们迫不及待地品尝着各种口味的饼干,真的又香又甜,好吃极了。

最后我们又来到了小麦种植基地,一大片绿油油的麦田在微风的吹拂下,颗颗麦穗翩翩起舞,像海的波浪一样,煞是好。叔叔告诉我们,再过一个月,当小麦由

绿变黄的时候,就是收获的时节,也是农民伯伯最忙的季节。我小心翼翼地摘下一颗麦粒放进嘴里,味道还有些甜。

这是我第一次亲手触摸小麦,第一次见识了面粉和饼干的加工过程,从一粒小小的种子,到餐桌上的美食,这中间竟有这么复杂的过程。从今天起,我要加倍珍惜粮食,因为我知道,从种子到成品,充满了辛劳与汗水,是多么的不容易啊!

指导老师:梁晶晶