

“彩虹杯”《齐鲁晚报·今日滨州》  
 拍客新闻摄影大赛 火爆投稿中...  
 单项奖金最高1500元 投稿邮箱: qlywbx@163.com “齐鲁电, 我在心——国家电网”

今日滨州  
 焦点眼

未来两年,全国食用油行业有望形成新格局

# 西王玉米油异军突起成新宠

通讯员 胡哲

作为全国油脂行业的最高盛会,近日,中国粮油学会油脂分会第二十届年会在山东西王集团召开,来自国家粮食局的领导,粮油学会专家,粮油科研单位、高等院校的专家学者,以及西王食品、中粮、益海嘉里等大型粮油企业代表就我国食用油行业的发展状况、保障国家粮油安全、行业发展趋势、企业自主创新等话题踊跃发言、相互交流、深入探讨。

业内人士认为,未来两年,以“金龙鱼”、“中粮”多元化发展和“鲁花”、“西王”专一品类发展的食用油行业“两大模式、四大品牌”的新格局有望形成。

►西王正在食用油行业异军突起。



## >> 行业数据: 大豆油占据半壁江山,玉米油排行第五

根据国家粮食局和中国粮食行业协会提供的统计数据及有关资料显示,在食用植物油产量中,2010年大豆油产量1160.2万吨,占总产量的51.7%,占据半壁江山;玉米油86.2万吨,占3.8%,已

成为油脂市场上仅次于大豆油、棕榈油、菜籽油和花生油之后的第五大食用油产品。

2010年食用植物油产量以大豆油、菜籽油、棕榈油和花生油为主,四个品种产量达1984.8万吨,占食用

植物油实际总产量的88.5%,其中大豆油产量为1160.2万吨,占总产量的51.7%;菜籽油产量为512.5万吨,占总产量的22.9%;棕榈油产量为181.6万吨,占总产量的8.1%;花生油产量130.5万吨,占总产量的

5.8%。其他油品的产量和所占比重是:玉米油86.2万吨,占3.8%;棉籽油76.8万吨,占3.4%;葵花子油21.3万吨,占1.0%;米糠油21.1万吨,占1.0%;芝麻油12.7万吨,占0.3%;其他油脂32.2万吨,占1.4%。

## >> 行业格局: “两大模式、四大品牌”有望形成

随着人民生活水平提高和城镇化进程加快,我国对食用油消费需求在总量上将继续保持刚性增长的趋势。《国家粮食安全中长期规划纲要(2008-2020年)》中预测,2020年我国居民人均年食用植物油消费量为20公斤,消费需求总量将达到2900万吨。

那么,食用油行业将如何

适应国民经济的继续平稳较快发展、城乡居民收入普遍较快增加以及人们对食用植物油消费刚性增长的需要呢?

西王集团副董事长王棣说,在保障国家油脂安全及国民供给方面,综合类油品品牌的代表——丰益集团“金龙鱼”、中粮集团“福临门”和单一类油品品牌的代表——鲁

花集团“鲁花”等行业龙头都做出了突出的贡献,共同支撑起了中国食用油行业。丰益集团和中粮集团推出的多元化油品的发展模式和鲁花集团实施的单一油品发展模式,为中国食用油行业发展做出了积极而有益的探索,成为行业企业纷纷学习的典范。而“西王”作为中国食用油品牌产品

的新兴力量,将以专业生产健康玉米油发展方向,专注单一类油品——玉米油的研发、生产与营销。努力成为继“金龙鱼”、“中粮”、“鲁花”之后的中国第四大油脂品牌,打造“金龙鱼”、“中粮”多元化发展和“鲁花”、“西王”专一品类发展的中国食用油行业“两大规模、四大品牌”的新格局。

## >> 科技变革: 提高自主创新能力,推动行业稳步发展

食用油虽然是传统行业,但创新却是一个永恒的主题。随着消费者的需求变化升级,食用油企业只有持续创新产品、渠道和营销模式,才能在竞争中脱颖而出。

王瑞元提出,食用油行业要增强自主创新能力,提升技术装备水平。作为中国食用油

品牌的新兴力量,西王与科研机构、各大高校通力合作,2011年又有四个国家级研究院落户西王,从而完善了一整套新型科研生产体系,有效提升了西王自主创新能力和产品科研力量,加快了科研成果向现实生产力的转化,促进了玉米油产业科技含量和整体效益的提

升,不断推动整个食用油行业健康、有序的方向发展。

“第二十届油脂年会在西王集团召开,充分体现了会议主办单位对西王实例和发展前景的认可。”邹平县长范连生在会上表示,希望西王集团以此为契机,进一步加大品牌建设力度,提升产品档次,不断扩大产品占

有率,在现有基础上再接再厉,再创佳绩,再创辉煌。

2011年作为粮油加工业“十二五”规划的开局年,随着新消费时代的到来,西王带给消费者优质的产品体验和科学、专业的健康生活理念的同时,通过不断细致优化的承诺和行动让品牌得以延伸。

## >> 市场趋势: 以西王玉米油为代表的健康油时代来临

近年来,消费者对食用油的消费越来越趋于理性,不再“重味道,轻健康”,不再单纯地认为油越香炒菜越好,不再过于重视外在的色和味而忽视食品的真正价值——健康。消费者对食用油的功能需求更加多样化和精细化。

王瑞元谈到,“十二五”期

间我国食用油行业应倡导“安全营养、健康消费”和“适度加工”等理念。他认为,粮油加工企业要始终坚持把“安全”和“质量”放在第一位,在此基础上把“优质、营养、健康、方便”作为发展方向;大力提倡适度加工,提高纯度,提高出品率,合理控制加工精度,避免过度加工。要树立健康消费

观念,改变米、面产品片面追求“精”、“细”、“白”和食用油产品“油色过淡”的过度加工现象。

事实上,现今各厂商已经意识到这一点并嗅到了其中的市场机会,推出了一系列功能产品,各种主打健康营养功效的中高端油种成为新主战场。尤其是西王的玉米胚芽油

推出以后广受欢迎。今年5月,西王玉米胚芽油凭借“辅助降血脂、增强免疫力”两大功能顺利通过国家食品药品监督管理局的审定,获得了“国食健字”证书,开启了我国“健康功能食用油时代”。有专家认为,“西王”将成为中国玉米油单一类油品和中国健康油品的品牌代表。

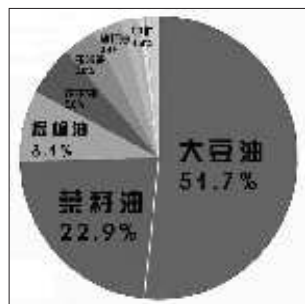
## 玉米胚芽油 为什么如此畅销

为什么西王的玉米胚芽油会如此受到消费者青睐呢?西王食品有限公司总经理王红雨介绍,不同于果实压榨的豆油、花生油,玉米胚芽油非常珍贵,它只能直接用玉米胚芽压榨,而胚芽仅占到玉米的7%,这7%的胚芽只能出40%的毛油,40%的毛油只能出90%的精炼油,也就是说80万粒玉米才能出一桶5升的玉米胚芽油。

玉米胚芽油是一种含不饱和脂肪酸的油。而不饱和脂肪酸是人体必须的脂肪酸,对软化心血管、调解胆固醇、降低血脂很有好处,但必须靠外界来摄取。玉米油有独特的植物甾醇,维生素E、亚麻酸及亚油酸的含量远远高于其他品种。其价值完全媲美甚至超过橄榄油,它可以炒菜,橄榄油不能炒菜;它可以调凉拌菜,但大豆油、花生油不行。可以说,玉米油集“中外油种优点”为一身,是“全能”的好油。

此外,西王玉米胚芽油还获得了国家发改委公众营养与发展中心、中国粮油学会粮油营养分会等多家权威机构的认可。国家发改委公众营养与发展中心副主任吴秀林主任曾授予西王玉米胚芽油营养倡导产品标识,西王在所有产品外包装上均张贴有这一“营养标签”。其油品的营养成分表等信息,消费者可通过“营养标签”一目了然。这更好地指导了消费者健康消费,也达到了正面引导消费者科学选用、健康用油的目的。

“我们敢于表白,也敢于承诺:西王玉米油和其他的油不一样。理由是什么?因为,我们低温灌装工艺要经过六道充氮保鲜工艺,很好地保护了产品的营养价值。俗话说‘越新鲜越健康’,这句话也贴切地描述了西王鲜胚玉米油。”王红雨在接受采访时如是说。



目前国内食用油种类比例。