

哪种食用油更健康，更营养？哪个食用油品牌更受消费者信赖？

2011健康食用油品牌调查活动启动

多种参与方式，千元幸运大奖，邀您快快来参与！

作为生活必需品，食用油和人体健康息息相关。然而食用油应该如何选购、如何食用？哪种食用油更健康，更营养？哪个食用油品牌更值得信赖？在当前食用油市场鱼龙混杂、乱象丛生的情况下，不少消费者充满了疑问。为此，本报联合山东省消费者协会、山东省食品工业协会正式启动“健康生活从‘油’开始——2011健康食用油品牌调查”大型活动，通过权威专家的指导和广大消费者的共识，对食用油市场进行深入调查，以期引导食用油行业健康有序发展，指导消费者正确选购和合理食用食用油。

专家、消费者 共同“把脉”食用油

此次调查活动将以读者调查问卷方式，在一个月时间里，在全省范围内展开大规模调查。活动将本着公平、公正、公开的原则，严格程序，接受监督，如实公布调查问卷结果，客观反映食用油行业问题，积极推介健康食用油品牌，为广大食用油企业提供最真实可靠的行业信息，为广大消费者提供最权威的健康用油知识。

在调查问卷中，主办方精心设计了一系列问题，既有对食用

油的加工工艺、辨别方法、营养成分等认知方面的问题调查，也有对食用油品牌宣传、销售渠道、问题投诉等专业方面的调查，基础知识与专业知识、消费者分析与食用油行业调查相结合，全面详尽的透析当前消费者的购买习惯和消费心理，反映消费者在健康用油方面存在的问题。

此外，在调查期间主办方还将邀请权威业内专家和营养学专家，对食用油行业情况和健康用油知识等做详细介绍。在调查结束后，主办方将结合权威专家意见和问卷调查结果，共同推出“2011食用油品牌调查蓝皮



图/新华社

书”。蓝皮书将以调查事实为依据，结合权威专家分析，共同把脉食用油行业概况和消费状况。

哪些食用油更健康 读者投票说了算

健康是当下人们最为关注的话题之一，尤其是与人们生活紧密联系的食用油行业，健康与否显得尤为重要。食用油品质如

何，生产工艺是否科学，是否违规使用添加剂，营养成分是否经过相关认证等等，这些都是消费者最关心的事情。

那么，到底哪些品牌食用油更健康，哪个食用油品牌更值得信赖，消费者最有发言权。为此，在调查中，我们对一些市场上常见的食用油品牌做了分类，供广大读者投票，选出消费者心目中最值得信赖的健康食用油品牌。投票结果将在调查活动中即

时公布，并在调查结束后集中公布。

为了更好的维护消费者利益，除了公布读者投票结果外，本报还将进一步加强舆论监督作用，对在调查活动中读者反映比较突出的问题进行采访报道，以维护食用油行业的健康发展和消费者的合法权益。

多种方式参与调查， 千元大奖等您拿

为了广泛征集读者意见和建议，让调查结果更加客观真实，主办方设置了网络、电话、短信、信件等四种参与方式，以便读者参与调查。

同时，调查活动还设置了幸运读者30名，幸运读者将通过随机抽取产生，分别奖励价值一千元的精美奖品。其中，网络参与者10名，短信参与者10名，电话和信件参与者10名。幸运读者名单将刊登在齐鲁晚报上。怎样吃油更健康？哪种食用油更健康？快快参与到“健康食用油品牌调查”中来吧，千元大奖正等着您！

(本报记者)

健康生活从“油”开始

2011健康食用油品牌调查问卷

主办:齐鲁晚报 山东省消费者协会 山东省食品工业协会

一、投票方式:

1. 网络投票:请登录<http://tp.dzwww.com/zhuanti/sdssydc/>进行投票

2. 短信投票:编辑短信375加品牌编号,如为101号投票,请编辑短信375101,山东省移动、联通、电信、小灵通用户发送到10628787210。(信息费:1元/条不含通信费)。

3. 电话投票:山东省联通固定电话和联通后付费小灵通用户拨打16893298,按语音提示,输入品牌编号进行投票。(信息费:1元/分钟不含通信费)

4. 信件投票:请将调查问卷邮寄至济南市历下区经十路16122号齐鲁晚报健康编辑室,邮编250014。

二、票数统计及结果公布

投票自7月26日起至8月26日止。问卷调查情况和品牌阶段票数将在报纸和网站上及时公布,最终结果将于9月初在齐鲁晚报集中公布。

三、奖品设置:

活动主办方将设置幸运读者30名,幸运读者通过随机抽取产生,分别奖励价值一千元奖品。

四、调查问卷内容:

(一)投票人资料

姓名:_____ 性别:_____ 年龄:_____ 学历:_____ 居住地:_____ 月收入:_____ 联系电话:_____

(二)行业调查(可多选)

基本调查:

第1题:您或您的家人平时购买哪种食用油?

花生油 调和油 大豆油 玉米油 葵花油 橄榄油 菜籽油 其他

第2题:在购买食用油的时候,相比之下您会更注重下列哪种因素?

产品的品牌、知名度 产品的香味、口味 产品的功效、特性 产品的价格、包装 其他

第3题:关于食用油每日的用量,下列哪项描述与您的情况更接近?

没什么概念,做菜的时候想用多少用多少 每天的摄入量是固定的,做菜尽量不太油腻 平时以素食为主,油的食用量也较少 其他

第4题:您或您的家人是否会注意每段时间便选购不同种类的食用油?

是,食用油不能只盯着一种吃 否,没考虑过这个问题

第5题:您个人认为哪种油营养价值更高?

橄榄油 花生油 大豆油 调和油 玉米油 菜籽油 葵花油 其他

第6题:下列哪个因素会促使您购买食用油?

商家广告宣传 商店促销

活动 朋友介绍 自己的食用习惯

第7题:在购买食用油的时候,您更喜欢选择哪种容量的包装?

1升以下 1~2.5升

2.5~4升 4~5升

第8题:您通常购买食用油的价格是多少(4升装)?

40元以下 40~50元

50~60元 60~70元

70~80元 80元以上

第9题:您平时食用油的采购地点是?

大型超市 小型超市

便利店 粮油店

第10题:选择油品时,您会更考虑自身或家人哪种健康?

肥胖 心脑血管疾病

营养均衡 长期食用无安全隐患

对孕妇好 对小孩好

其他

常识调查:

第1题:您是否知道在购买食用油的时候要根据自己的体质特点进行选择?

是的,知道自己更适合吃哪种油 否,不知道自己的体质更适合哪种油

第2题:对于“食用油”您更想了解哪方面的内容?

购买时如何选择食用油、如何鉴别油的真伪优劣

不同种类的食用油的区别在哪里 哪种油更健康、更有营养 如何选购适合自己的食用油 其他

第3题:在选购食用油的时候,您认为下列哪个鉴别方法不正确?

味道越香越好 透明度越高越好 颜色越浅越好 沉

淀物越少越好 其他

第4题:您是否使用过以下几种方法辨别食用油?

看颜色:豆油和麻油是深黄色;菜籽油呈金黄色,或黄中带绿;如果油的颜色发深或发黑,则说明油的精炼程度不够,油的质量不高

看透明度:优质油的透明度高,清亮无杂质,无悬浮物;反之则是劣质油。

闻气味:不同的植物油有不同的气味,但都无异味。变质油常常会产生难闻的怪味,如油哈味、臭味或其它异味。

品滋味:优质油入口有浓郁的香味;劣质油入口有苦、涩、辣、焦臭或酸味。

第5题:对于食用油的储存下列描述您认为哪个不正确?

怕接触空气 怕阳光

怕进水 怕低温 其他

第6题:您更关注食用油的哪些营养成分?

饱和脂肪酸的含量 不饱和脂肪酸的含量 单不饱和脂肪酸的含量

多饱和脂肪酸的含量 必需脂肪酸的含量

维生素E的含量 植物甾醇的含量 胆固醇的含量

第7题:您认为哪些因素会影响健康用油?

不添加人工抗氧化剂 非转基因的原料 食用油的品种

标签上的质量等级 油的外观 油的味道 油的包装

第8题:您会留意产品标签上的哪些信息?

营养成分 加工工艺 保质期 认证标志 质量等级

文字说明 无添加剂成分

生产厂家 生产地

第9题:如果要考虑制作工艺、压榨和浸出两种您会选择哪种?

压榨油 浸出油 不了解两者优劣 无所谓哪种

第10题:您知道中国居民膳食指南中要求每天吃油不能超过25~30克吗?

知道 不知道

问题调查:

1. 您在消费食用油过程中遇到过哪些不满意的问题?

2. 针对这些情况,您是如何处理的?

3. 您认为目前食用油行业还有哪些需要改进的地方?

(三)品牌调查

请选择您最信赖的食用油品牌。(品牌按首字母音序排列)

花生油类:

101长生 102淳金 103第一坊 104福临门 105胡姬花 106金龙鱼 107口福 108乐口福 109龙大 110鲁花 111朴食翁 112盛洲 113天下五谷 114喜香汇 115喜燕

调和油类:

201长生 202长寿花 203多力 204福临门 205胡姬花 206金龙鱼 207口福 208乐口福 209鲁花 210朴食翁 211太太乐 212天下五谷 213香满园 214喜燕 215元宝

大豆油类:

301福临门 302汇福 303金龙鱼 304口福 305龙大 306鲁花 307盛洲 308天下五谷 309香满园 310喜香汇 311喜燕 312元宝

玉米油类:

401长生 402长寿花 403淳金 404道道全 405多力 406福临门 407金龙鱼 408日月星 409融氏 410盛洲 411天下五谷 412喜香汇 413西王 414喜燕 415优沃

葵花油类:

501长寿花 502多力 503福临门 504金龙鱼 505葵王 506鲁花 507淇花 508盛洲

橄榄油类:

601长生 602长寿花 603多力 604福临门 605金龙鱼 606龙大 607鲁花 608欧蕾 609欧丽薇兰 610品利 611亿芭利 612元宝

其他类:

701厨珍芝麻油 702崔字牌芝麻油 703道道全茶油 704第一坊花生胚芽油 705福临门菜籽油 706海天芝麻油 707金浩茶油 <input type="checkbox