

只有容积没有重量, 消费者质疑缺斤少两

食用油容量“算晕”消费者

“5L装的食用油,为什么只有4.74公斤?”济南的肖女士致电本报说,在看到本报开展的“2011健康食用油品牌调查活动”后,她终于找到可以说说这事的方了。肖女士表示,前段时间在济南某超市买的5L装喜燕牌花生油,过秤后发现只有4.74公斤,这是不是“缺斤少两”啊?虽然肖女士最终还是买下了这桶油,但心里一想一年多来家里一直用的这种油,感觉是被骗了,心里觉得很别扭。

本报记者

同样是5L油 重量各不同

泰安的陈大妈与杨女士一样,也向本报反映类似情况。她在当地一家大型超市买的食用油好像斤两不足。“一过秤,4L的食用油只有7.6斤。”最终陈大妈将油退掉了。对此记者调查发现,多数消费者都认为5升的食用油正常就应当是5公斤重,再加上包装的重量,甚至应该超过5公斤。

为此,记者在某超市将几种品牌的食用油在超市的电子秤上过秤,发现同为5L装,不同品牌的食用油重量差别较大。其中喜燕花生调和油为4.71公斤;鲁花压榨花生油为4.75公斤;金龙鱼调和油则为4.82公斤。这让记者和超市工作人员都颇感意外。

需专业测量 难坏消费者

那这些油是不是都缺斤少两了?对此,济南市质监局计量处技术人员解释说,升是容积单位,公斤是质量单位。水的密度是1,但油的密度比水小,此外,油在不同温度下密度也不一样,且每种食用油的密度也不尽相同。

技术人员解释说,市民要判定食用油是否缺斤少两,一定要送检,相关部门使用国家规定的计量器具进行计量,而不是简单地放在秤上进行称重。即便自己用量筒称量,因为各种原因也可能出现称量不准确的情况。

对此,不少消费者表示,想知道食用油有没有缺斤少两还要这么麻烦,买菜买肉可以查重量,可买油时,去哪里要量筒量杯!为什么厂家不直接在包装上标注重量呢,这样市民在超市过秤时就能很直观地分辨出购买的



食用油是否缺斤少两。

5L食用油 到底多重算正常

据工作人员介绍,花生油国家标准(GB1534-2003)规定,花生油相对密度允许的最低值为0.914公斤/升,大豆油国家标准(GB1535-2003),最低密度0.919公斤/升,菜籽油最低密度为0.910公斤/升,芝麻油最低密度为

0.9126公斤/升。

5升规格的食用油,国家允许最大误差值0.2%,再加上空桶重量0.14公斤左右,花生油的毛重最低为4.7公斤,大豆油为4.725公斤,芝麻油为4.69公斤,菜籽油为4.68公斤,调和油按比例测算应在4.7公斤左右。

贪便宜 当心买到“小5升”

同样是5升装的调和油,超市里知名的大品牌售价要七八十元,而有的小品牌要便宜十几二十元,除了质量有差异之外,个别商家还在重量上动起了脑筋。市场上一些售价便宜的食用油看上去与其他产品相差不多,其实暗藏玄机,不是瓶底部凹进去一块,就是油桶“腰围”细一些,商家因此可以少装一些油。在此提醒市民,选购食用油的时候,不要只图价格便宜,莫被“小5升”给忽悠了。

天下五谷粗粮油,健康好礼“油”

一款好的食用油 要满足什么样的条件?

首先当然要“人得厨房,出得厅堂”。真正好的食用油,在厨房里有不败的立身之地,既要少油烟不危害掌勺人的健康,在菜肴口感鲜美,色香味等方面更要有上乘的表现。

其次,当然要健康营养。“吃香的,喝辣的”……在漫长的中国历史中,“吃得香”成为幸福生活的一个重要指标,食用油亦一直担当着“调味品”、“增香剂”的角色,和八角等香料争夺厨房天下。但随着人们的生活水平的提高和健康意识逐步增强,如何为每餐“加好油”成为人们关心的问题,核心落在了健康和营养上。

再者,应该是全家人的好油。这是一个更苛刻的条件,一家人的营养需求总会因为年龄性别不同而各有侧重,譬如老人家担心心血管的问题,中年人则担忧分泌,小朋友们则更关注发育成长……

所以说,一款好的食用油来之不易,生产出来之前经过千挑万选千锤百炼,来到消费者面前还要经过一层的筛选

和考验。胜者为王,才能在占领厨房重地。

健康好礼“油”第一条, 系出山东名门

天下五谷粗粮油,来自建于1989年的山东香驰集团,坐拥山东最好的农业资源,二十一年来用心耕种,才有傲人成绩,主营产品享誉海内外,经济效益始终居省内同行业首位。

一直以来,香驰粮油都是生态理念的实践者。从生态的投入,到绿色的产出,香驰粮油一直贯彻着“自然与我,健康予你”的企业文化。既看重原料的天然有机,生态和科技的相辅相成,更看重企业对社会所承担的责任。怎样才能生产出让人放心的好油,生产出符合中国人健康的好油,生产出满足一家人营养需求的好油,是香驰粮油整个企业的大命题,为之奋斗不息。

2009年,香驰粮油推出“天下五谷”粗粮油,源自七种优质天然粗粮谷物,根据中国营养学会提出的《中国居民膳食营养素参考摄入量》,由香驰集团联合河南工业大学食品科研团队根据人体日常所需的膳食营

养精心研制而成,填补我们日常膳食30%营养均衡问题的空白,产品一经推出便受到了市场和消费者的关注。更获得了全国粮油行业AAA级信用等级企业、全国诚信粮油企业等荣誉称号。

健康好礼“油”第二条, 源自天然粗粮

“粗粮”主要指那些没经过精细加工的粮食,主要包括谷类中的玉米、小米、紫米、高粱、燕麦、荞麦、麦麸以及各种干豆类,如黄豆、青豆、大豆、芝麻等。粗粮含有丰富的膳食纤维,有利于保障消化系统正常运转;它与可溶性纤维协同工作,可降低血液中低密度胆固醇和甘油三酯的浓度;增加食物在胃里的停留时间,降低高血压、糖尿病、肥胖症和心脑血管疾病的风险。医学研究还表明,膳食纤维素有助于抵抗胃癌、肠癌、乳腺癌、溃疡性肠炎等多种疾病。

大豆增免疫,玉米护血管。小麦调分泌,米糠降胆固醇。芝麻促循环,菜籽益发育,亚麻籽减负荷……最符合人体营养平衡的就是天然粗粮。山东香驰

粮油推出的“天下五谷”粗粮油,采用七种常见粗粮,根据中国营养学会提出的《中国居民膳食营养素参考摄入量》精心研制,开启食用油新纪元。它富含多种对人体有益的微量营养元素和生物活性物质,营养丰富。其中居民膳食营养脂肪酸配比均衡,满足人体代谢需求,达到了更全面、更丰富的营养成分。不含多余脂肪,不含胆固醇,均衡营养,多健康,少负担。

健康好礼“油”第三条, 最大满足全家需求

有营养学家的研究表明,“任何一种食物都不可能提供全面的营养,所以建议人们要‘食物多样化’”。据不完全统计,“有80%的家庭长期食用单一原料生产的食用油”,这样就达不到营养均衡。天下五谷粗粮油,七种粗粮七大营养精华,平衡营养所需,满足家庭成员不同的健康需求。每餐美味优配比,每天营养优满足,健康生活自然更优。

中秋国庆双节将近,为自己和家人的健康选择天下五谷粗粮油,还需要什么好礼“油”呢。

2011健康食用油 品牌调查综合得分 排行榜(部分)

(截至8月15日16时)

花生油类

第一名: 龙大	98.74分
第二名: 鲁花	98.62分
第三名: 金龙鱼	96.44分
第四名: 胡姬花	91.38分
第五名: 福临门	90.66分

调和油类

第一名: 金龙鱼	98.97分
第二名: 天下五谷	98.87分
第三名: 美食客	97.53分

大豆油类

第一名: 天下五谷	99.92分
第二名: 美食客	99.23分
第三名: 口福	95.49分

玉米油类

第一名: 长寿花	98.76分
第二名: 金龙鱼	98.29分
第三名: 西王	94.80分

葵花油类

第一名: 鲁花	98.20分
第二名: 金龙鱼	97.21分
第三名: 长寿花	95.38分

橄榄油类

第一名: 鲁花	98.47分
第二名: 欧丽薇兰	96.55分
第三名: 多力	96.38分

其他类

第一名: 海天芝麻油	98.37分
第二名: 崔字牌芝麻油	97.83分
第三名: 金龙鱼菜籽油	97.01分

(综合得分计算方法和详细排名
请登录<http://tp.dzwww.com/zhuanti/sdsyydc/>)

读者反映问题辑录

1、某些生产厂家夸大油的功能性和概念性,给消费者购买食用油造成误导,让消费者不知道买什么油好了。
——济南徐先生

2、某些品牌花生油存在缺斤短两现象,明明标注5升,其实是4.8升,这种行为就是欺骗消费者。
——寿光苗女士

3、购买的喜燕牌调和

油,回家炒菜时烟很大,气味难闻,刺鼻。到超市要求退货也没人管。
——潍坊秦先生

4、发现购买的长生牌花生油中有絮状物,询问销售人员,解释不清楚,不能令人信服。
——济南邵先生

5、快过期的油仍在销售,销售人员解释说可以放心使用。过了期还能用,那还要

保质期干什么?

——滨州李先生

6、家里最近一直吃西王玉米油,但同样是一种玉米油,质量差别却很大,口味不一样,色泽也有差别,让人怀疑其制作工艺。
——济南任女士

7、购买的色拉油里明显有菜叶在里面,怀疑是劣质油。
——滨州张女士

8、明知塑料对人体有危害,但现在的食用油多数都是用塑料桶包装,让人不放心。

——济宁祝女士
欢迎广大读者积极参与问卷调查,对反映的问题本报将展开调查,对问题较为严重的将进行深入报道。活动网站<http://tp.dzwww.com/zhuanti/sdsyydc/>