

长寿花功能性玉米油获国家认证

营养保健功能成食用油消费新宠

近期,本报等单位组织的2011健康食用油品牌调查活动,受到广大消费者的热烈关注和广泛参与。从这次调查活动来看,目前市场上食用油品种繁多,新品不断。而新推出的功能性食用油在丰富食用油市场的同时,也为消费者提供了一种全新的营养健康消费观念。同时,因为对这一科技创新产品不甚了解,部分消费者也提出了自己的一些疑问,本报就此走访了长寿花玉米油所属的国内著名玉米油生产企业——山东三星玉米产业科技有限公司。

植物甾醇辅助
降血脂功效显著

随着生活水平的逐步提高,越来越多的人开始关心日常膳食的营养与健康,低热、低脂、低负担成为新的营养诉求。这种新的消费需求也为具有营养与保健作用的功能型玉米油产品提供了巨大的市场空间。

记者获悉,山东三星玉米产业科技有限公司的长寿花植物甾醇保健玉米油(国食健字G20100707)凭借其优

异的品质及“营养与健康”双功能,成为国内食用油行业首个经国家食品药品监督管理局批准,具有辅助降血脂功效的保健食用油。

据介绍,长寿花植物甾醇玉米油成功通过保健功能人体实验,效果较为显著,从试食前后的对照来看,仅用30天的时间受试者的血清总胆固醇的下降率为17.08%,甘油三酯下降率17.51%,受试者的血常规、尿便常规、肝、肾等检验指标均正常,且无过敏及其他不良反应。这都说明了长寿

花植物甾醇玉米油辅助降血脂的效果良好,保健功效安全可靠。

控制胆固醇与血脂水平,是心脑血管健康的重要要求,长寿花金胚至尊玉米油富含植物甾醇,每100克含量达1000毫克,高于普通玉米油,能更好地保护心脑血管健康,更适合中老年人及“三高”人士食用。

据介绍,植物甾醇是植物脂肪中所含的与胆固醇结构十分相似的一些甾醇类物质,其主要作用有:抑制人体对胆固醇的吸收、促进胆固醇的降解代谢。在人体消化过程中,植物甾醇能取代胆固醇在人体肠道脂肪微团中的位置,降低胆固醇在人体肠道中的吸收,增加胆固醇的排泄,以达到预防胆固醇升高的目的。

自1995年以来,大量国内外的文献对植物甾醇(Phytosterols)的健康作用进行了报道,其中降低血液胆固醇和防治前列腺疾病的功能已经引起了广泛关注并在实际中得到应用。目前,在欧洲、澳大利亚和我国都允许添加到食品中。

长寿花新资源食品研
发取得重大突破

日前,长寿花相继推出多款功能性玉米油,受到了社会各界广泛关注。据介绍,长寿花功能性玉米油的主原料植物甾醇、DHA藻油、共轭亚油酸均通过国家新资源食品推荐认定,严格按照国家要求标准,保证品质优良。

那么,何为新资源食品呢?首先,新资源食品符合《食品卫生法规定》对人体无任何急性、亚急性、慢性或其他潜在性健康危害。其次,新资源食品是指在我国无食用习惯的动物、植物、微生物或从其中提炼分离的食品原料,也包括部分采用新工艺得到的新食品原料。国家大力提倡新资源食品的研究与开发。

记者了解到,通过国家实验室CNAS认证的山东三星集团长寿花玉米油研发中心,经过多年的潜心研究和实验,应用先进的检测手段,工艺先进,质量严格,与国际著名厂商合作,采用纯进口原料,在长寿花植物甾醇玉米油成功研发的基础上,又推出了多种针对性很强的功能性玉米油新品。

据山东三星玉米产业科技有限公司市场部总监马洋介绍,公司推出的长寿花金胚至尊玉米油,主要是针对“三高”人群,关注心脑血管健康;长寿花DHA玉米油,首创在高品质的单一玉米油中添加DHA藻油(以海洋藻类为原料获得的纯净DHA),其



高标准的生产线

含量高达300毫克每100克,致力于为大脑提供高纯度的营养补给,成为国人健脑饮食的新风尚;长寿花共轭亚油酸玉米油,每100克玉米油中含1.8克共轭亚油酸,食用后可有效补充人体共轭亚油酸,以增益人体的健康水平,特别适合于中老年人食用。据介绍,这几款产品完全按照国家新资源食品的要求,科学添加,并获得卫生部门食品生产标准的认定,填补了我国多项食品科学技术空白。

长寿花玉米油受
国家权威专家肯定

我国居民营养健康水平的提高,有赖于营养强化功能食品的摄入水平及合理的膳食结构,营养强化食品也是国家发改委公众营养与发展中心对我国居民大力倡导推广的食品营养改善项目。为此,山东三星将日常食用的玉米油,赋予了更好的功能性、营养性,为我国居民日常健康饮食的营养补充,提供了一个更为便捷的途径。

日前,国家发改委公众营养与发展中心于小冬主任等专家一行,来到山东三星进行走访调研。从产品的原料、压榨工艺、精炼技术、检测、研发等各环节,深入细致了解,认真研究。最后,各专家给出一致意见:长寿花玉米油通过国家公众营养健康倡导产品审核,同意向全国推荐推广。专家们对山东三星在玉米油的生产研发各环节的高标准要求表示赞叹,并对山东三星开发的长寿花金胚至尊玉米油等系列产品功能性产品,给予了充分的肯定与高度评价。

据山东三星玉米产业科技有限公司销售总监在顺介绍,山东三星集团从事玉米油生产已有十几年的时间,是我国最早从事玉米油生产研究的企业。长寿花是食用油中获绿色食品认证的玉米油品牌,其系列玉米油产品,在国内市场品牌占有率达40%多,覆盖全国30多个省市的各大商超,深受广大消费者的喜爱。

采写/徐兴亮



经国家认证的研发中心

2011健康食用油品牌调查即时综合得分排行榜(部分)

(截至8月30日16时)

花生油类:

第一名:鲁花	100分
第二名:胡姬花	97.63分
第三名:金龙鱼	97.54分
第四名:龙大	96.87分
第五名:福临门	92.85分

调和油类:

第一名:金龙鱼	99.17分
---------	--------

第二名:胡姬花	98.85分
第三名:天下五谷	98.15分

大豆油类:

第一名:金龙鱼	99.29分
第二名:天下五谷	99.03分
第三名:口福	98.51分

玉米油类:

第一名:长寿花	99.38分
---------	--------

第二名:金龙鱼	98.82分
第三名:西王	98.70分

葵花油类:

第一名:鲁花	98.51分
第二名:金龙鱼	97.83分
第三名:盛洲	96.93分

橄榄油类:

第一名:鲁花	98.79分
--------	--------

第二名:欧蕾	97.51分
第三名:欧丽薇兰	97.40分

其他类:

第一名:崔字牌芝麻油	98.05分
第二名:海天芝麻油	98.00分
第三名:金龙鱼菜籽油	97.82分

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

读者反映问题辑录

1、食用油包装桶质量问题是个大问题,所用的塑料桶很多不合格,含有有害物质,希望齐鲁晚报能够进行调查报道。

——青州冀先生

2、购买的美食客牌花生油,炒菜时烟气特别大,还有股刺鼻的气味,怀疑买到劣质油了。感觉买油还得选择信得过的大品牌。

——济南慕先生

3、一个月前购买的福临门大豆油里边有杂质,找超市销售人员退货,他们解释说是正常现象,不给退。回家后感觉还是不放心,只好把油扔掉了。

——青岛王女士

4、超市经常促销一些马上就要过期的油,问过销售人员,解释说可以放心使用。想问一下专家,油过期了真的还能再吃吗?会不会对身体有什么影响?

——德州刘先生

5、外边的散装油质量确实不行,虽然价格比较便宜。买过一次,感觉口感和色泽都不好,卫生状况也让人不放心的,希望加大监管力度。

——泰安邹女士

6、现在市场上,油的种类太多了,大多数人根本不了解其特点,也不知道怎么选择适合自己的油。所以,一方面厂家要规范名称,另一方面也要加强健康用油知识宣传。

——临清孙女士

7、同样是第一坊花生油,什么时候闻着吃着都很香,有时候就没大有香味。听说闻着特别香的很多是勾兑了香精,不知道是不是真的。

——济南徐先生

8、前段时间有媒体报道了不法分子勾兑地沟油,冒充大品牌食用油,简直太可怕了,该怎么买到真正放心的油呢。

——博兴程先生

(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/sdsydc/>)

中秋团圆齐欢庆, 粗粮好油更健康

中秋佳节即将到来,一年一度团圆的日子,远方的游子在外,都会在中秋这个传统节日回来与家人团聚,共庆团圆。团圆时刻更要精心准备健康佳肴,天下五谷粗粮油是健康烹饪的不二之选。

粗粮营养健康之选

随着人民生活水平的不断提高,消费者的物质生活愈加丰富,随之而来的健康问题也逐渐成为一种社会问题,消费者对健康的需求愈加强烈。天下五谷敏锐洞察到消费者趋势的变化,推出全新的健康食用油品类——粗粮营养调和油,精选大豆、玉米、小麦胚芽、米糠、芝麻、菜籽等七种谷物作为原料,根据人体日常所需的膳食营养精心研制而成。粗粮营养调和油富含的不饱和脂肪酸,亚油酸,天然维生素E、谷维素等营养物质,不含胆固醇,既满足人体的日常所需,同时不带来任何的营养负担,是全家用油的健康之选。

以粗粮营养调和油为核心,天下五谷先后推出了大豆油、原香压榨花生油、黄金玉米胚芽油等产品以满足各个层级消费者的健康消费需求。

关心家人,粗粮油健康好保障

粗粮对身体好处多多,现代家庭也越来越熟知。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,膳食纤维有助于抵抗胃癌、肠癌、乳腺癌、溃疡性肠炎等多种疾病。

但是,粗粮本身的口感不及“细粮”的柔腻可口,对于胃肠功能较弱的人群,吃太多粗粮是个很大的负担,消化功能比较差的老人家和消化功能还没有完善的小孩也不适合吃粗粮。关心家人,既想要粗粮的健康营养,又要保证食物美味易接受,山东香驰集团推出天下五谷粗粮好油,帮助一家之“煮”,做到美味与健康的双赢。

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。2009年,香驰粮油推出“天下五谷”粗粮油,

开启了食用油新纪元。它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》,由河南工业大学杨国龙教授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广泛关注。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。

天下五谷粗粮油成油澄黄清澈,炒菜时可作为菜肴增添五谷粗粮的清香。最重要的是它富含多种对人体有益的微量营养素和生物活性物质,营养丰富。其中居民膳食营养脂肪酸配比均衡,满足人体代谢需求的脂肪酸平衡摄入标准,具备了更全面、更丰富的营养成分。不含多余脂肪酸,不含胆固醇,均衡营养,肠胃也容易吸收,多健康,少负担。

粗粮的口感不能达到美食的要求,直接吃粗粮也未必老少皆宜。天下五谷粗粮油,丢掉粗糙的口感,将粗粮的精华营养化作滴滴黄金好油。关爱家人健康,常吃天下五谷粗粮油,浓情

关爱点滴表达,健康美好生活就是这么简单。

香驰粮油知多点

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。

