

配比不明如何均衡脂肪酸，微量DHA怎能护脑健脑

## 福临门新概念调和油遭质疑

本报等单位主办的2011健康食用油品牌调查活动持续开展，日前本报报道的“食用调和油成分比重不明遭质疑”一文更是引起读者强烈反响。近日，本报不断接到读者来电来信反映，自称由9种植物油配制而成的“福临门脂肪酸均衡食用植物调和油”成分配比不明，却极力宣传“全面均衡营养”的功能，而同样由福临门推出的具有“护脑健脑”功能的“DHA谷物多”新概念调和油也引起了广大读者的质疑。

### 9种成分“和稀泥” 配比不明

本报有关“调和油成分标注不明”的报道引起广大读者广泛关注，经粗略统计，连日来通过来电来信反映相关问题的读者有近500人，希望本报对此进一步加强报道。其中，自称由多达9种植物油调合而成的“福临门脂肪酸均衡食用植物调和油”成为了广大读者质疑的焦点之一。

“9种油调和在一起，乍一听是挺唬人的，但仔细一琢磨9种油配在一块就一定好吗？他们又是怎么科学配比，怎么合理搭配的呢？”济南市中区的郑先生提出了疑问。而读者吴女士则表示，这款调和油对其“均衡营养”的功效说的天花乱坠，自称加入了米糠油、紫苏油、油茶籽油等优质油种，“这么好，这么优质的油，却不能明确表明各种油的成分比重，价格又和大豆油差不多，里边到底有没有所说的这些优质油，有多少优质油，为什么不说清楚呢，是不是有什么猫腻？”

对此，记者走访了济南市多家商场超市。在济南某大型超市，记者见到了读者质疑的“福临门脂肪酸均衡食用植物调和油”。记者发现，在该款油的外包装显著

位置标注有“营养九合一，全面更均衡”的字样，在其配料表上标注其由：大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、米糠油、紫苏油、油茶油等9种原料油调配而成，但具体哪种油含量多少并未标注。记者同时发现，这款具有保健营养功能的调和油5升装的售价仅为62.4元，只比同品牌同容量的优质大豆油贵3.5元，甚至比另一品牌大豆油还要便宜些。

记者调查发现，目前市场上成品小包装油售价从高到低大致为花生油、葵花籽油、玉米胚芽油、调和油、菜籽油、大豆油，而米糠油、紫苏油、油茶油三种优质油价格更是远高于大豆油。那么，这款由9种原料油配制而成的调和油价格却与大豆油相当，它是如何做到科学配比，均衡营养的呢？这不禁让人费解。对此问题，超市促销员解释说，调和油中各种油的含量是按配料表由高到底顺序排列的，排在前边的配料油含量应该比排在后边的高，但具体哪种油含量是多少自己也不太清楚。

### 添加微量DHA 真能健脑补脑？

除了“脂肪酸均衡食用植物调和油”，福临门DHA



资料图

谷物多植物调和油也被不少读者质疑为概念炒作。

家住青岛崂山区的樊女士反映，前段时间她购买了一种添加了DHA的福临门DHA谷物多植物调和油。

“我是听超市促销员说这款油具有护脑健脑功能，想买给孩子吃的，孩子上学用脑子，应该补一补，所以一下子买了两桶。”但樊女士表示，这种油吃起来也没什么特别的，吃了一段时间感觉一般，樊女士感觉是被商家的概念炒作忽悠了。

青岛读者奕先生也向本报反映了同样的问题。他告诉记者，福临门DHA谷物多食用植物调和油包装上显著标明了“给大脑餐餐呵护”的字样，称适合各年龄段人群补充DHA。在其配料表中则用较小的字体注明了DHA含量160ppm(百万分之一)，按此计算，每千克约含160毫克DHA。

相关资料显示，人体每日DHA摄取量建议儿童为100毫克，成人160毫克，孕

妇和哺乳期妇女300毫克。

“按照这样计算的话，一天喝一升这种食用油才能够补充人体所需的DHA，这也太夸张了。”奕先生说，他认为这只是商家炒作的卖点，就像在海水中添加了一袋白糖就说海水是甜的一样。

对此，本报记者走访济南、青岛等各大超市，却并未找到福临门DHA谷物多植物调和油。记者在超市随机采访发现，在受访的25位消费者中，有22位表示对类似概念炒作的产品不感兴趣，另外3位表示可以了解一下，而25位受访消费者均表示不会主动购买此类产品。对此，记者拨打福临门山东地区销售电话得知，目前这款DHA植物调和油已撤出山东市场，消费者想购买的话只能从其他地区定购。当记者问及撤出原因是否与销售不佳有关时，接线工作人员表示这是公司的推广策略，今年DHA已不是公司的主打产品，今年主推的是玉米油。

对此，有关营养学专家表示，DHA学名叫二十二碳六烯酸，俗称脑黄金，是一种对人体非常重要的不饱和脂肪酸，可以降低因吃脂肪过多而形成肥胖，引起血脂血压变化的几率，对人体有一定益处。但是人体每天吃的油有限，身体能吸收的更有限。特别是食用油经高温后添加成分经常被破坏，所以添加的DHA能起多大作用更是不能确定。“类似这样的产品很难受到消费者真正认可，往往只是一阵风似的概念炒作，炒完之后就任其自生自灭了。”一位不愿透露姓名的业内人士表示。

### 调和油市场 亟需加强监管

对此，记者调查发现，国内市场中食用调和油的随意勾兑、名称繁杂以及标识混乱等问题早已引起相关部门注意，食用调和油的国家标准制定工作也早已提上议

程。2007年中国粮油学会油脂分会第十六届学术年会上，形成《食用调和油国家标准送审稿》，2008年食用调和油国家标准开始向社会各界公开征求意见，意见反馈截止时间为2008年10月25日，但至今食用调和油国家标准仍未出台。

有关专家表示，造成调和油国家标准迟迟未出台的关键因素是食用调和油面临一个难题：调和油一旦勾兑完成，要通过检测仪器来分辨出添加了什么油、成分是多少，难度非常大。调和油不像纯食用油，纯食用油掺了一点别的油都可以检测出来。但调和油由于各种油的脂肪酸结构组成差别并不大，对调和油只能检测出特定油种有还是没有，具体比例则很难检测。正因如此，长期以来调和油的比例成了企业的秘密，而广大消费者并不知情。因此，个别企业为了谋取利益，难免出现大量勾兑低价油以次充好，甚至借机炒作概念的情况。

同时，针对调和油中使用营养强化剂的原则，国家《食品营养强化剂使用标准》中也有明确规定，不应通过使用营养强化剂夸大强化食品中某一营养成分含量或作误导和欺骗消费者。其中规定3类允许添加DHA的食品类别，分别为调味乳粉和调味奶油粉、大米及其制品、小麦粉及其制品。3个类别均注明“仅限儿童食品”，而其中并不包括食用油。

对此，专家呼吁，在调和油国家标准推出之前有关部门应该出台相关规定，要求食用油产品必须标明各种原料油的种类和配比。同时，要加强检查监督，对与产品标示差距悬殊、以次充好、乱炒概念的产品进行相应处理。

(本报记者)

## 中秋团购健康风行 长寿花金胚玉米油热销

### 送礼送健康 为啥选长寿花玉米油？

世界卫生组织第113次会议对人类饮食、运动、生活习惯等议题进行了研讨，提出了全球健康新战略，玉米油再次被推荐为最佳食用油。

长寿花金胚玉米油营养丰富，富含人体必需的维生素E和高达86%的不饱和脂肪酸，植物甾醇含量为8000ppm。众所周知，不饱和脂肪酸主要为亚油酸和油酸，其中亚油酸占油脂总量的50%以上。亚油酸是人体自身不能合成的必需脂肪酸，它具有降低人体胆固醇、降血压、软化血管、增加人体肌肉和心脏、血管系统的机能，预防和改善动脉硬化，减少心脑血管疾病的发生等作用。长寿花金胚玉米油符合现在人们对健康生活的品质追求，其健康特色更受到今年中秋礼

品、团购的热捧，各地商超充足备货，销售场面火爆。

### 长寿花玉米油 营养健康油

作为玉米油行业领军企业的长寿花，正在引领全国食用油行业向功能型、营养型、健康型方向升级发展。据悉，长寿花植物甾醇玉米油已获得国家食品药品监督管理局保健食品认证(国食健字G20100707)，被认定为具有辅助降低血脂的功效。山东三星集团长寿花玉米油研发中心通过了国家实验室CNAS认证，多年的潜心研究和实验，推出的系列功能性玉米油深受广大消费者喜爱。

其中长寿花植物甾醇玉米油功效显著，经人体功能性实验，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。这说明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。

其推出的长寿花金胚至

尊玉米油，富含植物甾醇高达10000ppm(每100克中含1克)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100克含量高达300毫克DHA，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，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。以上几款产品，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。

### 健康食用油品牌 受消费者青睐

7月下旬开始由齐鲁晚报等单位主办的“健康生活从‘油’开始”2011健康食用油品牌调查活动启动以来，截至8月30日，经读者投票调查结果显示，长寿花玉米油排名在同类产品中名列前茅，成为受消费者信赖的健康玉米油品牌。

长寿花玉米油十几年来，始终如一地坚持高品质的产品要求，着力打造中国玉米油第一品牌。此次调查结果也显示出消费者对长寿花玉米油的充分肯定与信赖。

长寿花玉米油的生产企业山东三星玉米产业有限公司，始于1998年，是中国最早专业从事玉米油生产研究的厂家。目前产品已覆盖全国各大商超，“长寿花”商标被认定为中国驰名商标，是食用油行业获绿色食品认证的玉米油品牌，先后被评为营养健康食品、全国质量放心安全健康食品、全国食用油市场公认十佳放心品牌、山东名牌产品等荣誉称号。是中国营养产品示范基地，获国家标准化AAA良好行为认证。通过了ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO22000食品安全管理体系、OHSAS18001职业健康安全管理体系认证。

作为绿色天然、营养健康食用油的倡导者，长寿花几十年如一日地为广大消费者奉献高品质玉米油产品，为中国营养健康食用油的发展和民族油脂工业的振兴做出了卓越贡献。

团购热线:0531—86906968  
18678318028 18678318029

## 2011健康食用油 品牌调查即时排行榜(部分)

(截至9月5日16时)

### 花生油类 >>

第一名:鲁花  
第二名:胡姬花  
第三名:金龙鱼  
第四名:龙大  
第五名:喜燕

### 葵花油类 >>

第一名:鲁花  
第二名:金龙鱼  
第三名:葵王

### 橄榄油类 >>

第一名:鲁花  
第二名:欧蕾  
第三名:欧丽薇兰

### 其他类 >>

第一名:海天芝麻油  
第二名:金龙鱼菜籽油  
第三名:崔字牌芝麻油

~~~~~  
(综合得分和详细  
排名请登录http://  
tp.dzwww.com/zhuanti/  
sdsyydc/)

活动咨询电话:  
0531-85196381