

全国三成花生油山东造

齐鲁花生油缘何抓住消费者的胃



记者 都亚男

天天在吃的花生油到底有几种

薄薄的面皮铺上切碎的葱花卷起,再加上花生油置于锅内,稍等片刻一锅葱油花卷就做好了。掀开锅盖,葱油花卷的热气扑面而来,热气中混合着葱叶的清香和花生油的浓香,引得人食欲大增。热气腾腾的葱油花卷,正是美食爱好者小岳最常做的面点。

跟小岳一样,大部分人的日常饮食中花生油是必不可少的原料之一。可当问起花生油有哪些香型和种类时,小岳却显得有些茫然,“花生油还分香型?我只知道油有橄榄油、花生油、玉米油之分。”即便花生油已经成为中国老百姓烹饪的绝对主力用油,但和小岳一样爱好美食却对花生油知之甚少的人不在少数。那么,天天在吃的花生油,到底有几种?

记者走访超市发现,从风味上来区分,市面上主要有浓香、清香以及糊香花生油。从油酸含量上来看,还有普通花生油和高油酸花生油之分,后者油酸含量 $\geq 75\%$ 。专家介绍,油酸可以降低血液总胆固醇中的有害胆固醇,而不降低有益胆固醇,因此油酸含量的多少成为衡量食用油品质的重要标志。

我国作为花生主要生产国家,花生年产量、单产量和出口量均排名世界第一。同时,作为花生油消费大国,2021年食用消费量达323万吨。

山东则是我国花生主产区,花生种植面积位居全国首位,其中青岛莱西市还是中国花生之乡。山东花生油具有加工技术优势。纯物理压榨工艺,实现了花生油从传统土榨法向规模化、现代化、产业化升级的创新与变革。该工艺最大的优势就是全过程无需任何化学添加剂,保证产品安全、绿色、无污染。

“鲁字号”花生油响彻全国

作为花生种植大省,山东生产了约占全国三分之一的花生油,且在品质、产量等各方面均走在行业前列,在消费者中有较高的认可度和口碑,“鲁字号”的名声已响彻全国。此外,山东一直是我国花生油高品质发展的引领者,每一滴花生油都承载着追求健康的使命。

山东的花生油加工企业不仅多,而且“强”。在中国粮食行业协会发布的《花生油加工企业“10强”》名单中,“齐鲁粮油”品牌联盟企业占据5席,分别是山东鲁花集团有限公司、山东金胜粮油食品有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、青岛品品好粮油集团有限公司以及山东玉皇粮油食品有限公司。

除了种植广、企业多、规模大,山东花生油的好口碑之所以屹立不倒,还依靠山东花生油企业在创新道路上的踏实脚步以及“齐鲁粮油”公共品牌持续擦亮的引领。



青岛天祥食品集团有限公司的花生油生产线。

你知道花生油也分不同香型吗?煎炒烹炸,老百姓最常用的食用油就是花生油,然而大家对花生油的了解却较少。

提起花生油,就不得不提到山东。山东生产了全国约三分之一花生油,“鲁字号”的名声已响彻全国。据统计,我国花生油品类品牌排行榜中,前三名占据了近八成的市场份额,其中,山东鲁花集团有限公司市场份额位居第一。

种植广、企业多、规模大,山东花生油的好口碑之所以屹立不倒,离不开一批鲁企秉承粮油人的匠心精神,不断创新研发,持续守护广大国人的“中国胃”,也离不开“齐鲁粮油”金字招牌持续擦亮的引领作用。



▲鲁花高油酸花生油生产线。

▼青岛品品好粮油集团在“齐鲁粮油”中国行呼和浩特推介会上台展示。



30多年来,鲁花用技术创新完成对消费者的承诺——“绝不让消费者食用一滴不利于健康的油”。鲁花花生油独创“5S物理压榨工艺”,实现了传统的土榨法向规模化、现代化生产工艺的转化变革,填补了国内外该领域的空白,荣获了国家科学技术进步奖,引领了我国食用油工艺的发展方向,带动食用油行业的“二次革命”,让越来越多的中国人享用到健康纯正、香味浓郁的中国好油。“种子”是农业的芯片。鲁花以振兴中国花生产业为己任,自2008年开始,鲁花与国内各大花生科研院所进行产学研合作,从孕育一颗种子开始,开启了高油酸花生良种的培育、繁殖与推广,2018年鲁花自主培育生产的鲁花高油酸花生油正式上市,其油酸含量达到75%,油酸多多,健康多多,香味多多。

青岛品品好粮油集团深耕

粮油行业26年,专注高品质粮油产品质量与研发,致力于打造中国精致粮油品牌,倡导中国精致粮油生活方式。56滤生产工艺是品品好的“独门秘籍”。品品好56滤花生油采用板框式过滤机,利用花生油的液态流线特性,对花生油进行56层宣纸过滤,可以更为有效地去除花生油在生产过程中溶解在油品中的水分以及磷脂、杂质等成分,从而使油品品质更加稳定、优良,最大限度保留花生的原本香味。过滤后的花生油晶莹剔透、色泽如金,因而有“金质”的美名。在今年8月份举办的“齐鲁粮油”中国行呼和浩特推介会上,品品好负责人登台介绍了公司的发展情况以及核心产品优势,并同达成合作意向的内蒙古经销商现场签署合作协议,为今后“品品好”精致的粮油产品在内蒙古落地开花,打下了良好的基础。

作为国内花生油企业中的佼佼者,鲁花、品品好等一批鲁企秉承粮油人的匠心精神,不断创新研发,着力跟随“齐鲁粮油”公共品牌,生产质量上乘的食用油,持续守护广大国人的“中国胃”。

“齐鲁粮油”金字招牌持续擦亮

2020年,《山东浓香花生油》《山东高油酸花生油》两项团体标准发布,两个标准均为山东首次制定,其中《山东高油酸花生油》系国内首次。而这只是“齐鲁粮油”公共品牌打造以来制定的九项团体标准中的两项。

从指标设定来看,两项团体标准突出了原料产地要求,要求是以山东省区域内种植生产的花生为原料,采用压榨工艺制取的符合标准要求的油品;制定了

更严苛的质量指标,其中溶剂残留量要求检测数值为0;强调了标签的重要性,规定标识为“山东浓香花生油”“山东高油酸花生油”,企业不得变更名称,不得加任何文字修饰词,产品以中文清晰标示原料产地。

那么,从团体标准来看,山东花生油的品质如何?

山东省粮油检测中心高级工程师赵莹表示,“山东花生油品质好,原料地道、口味纯正,工艺精湛。除了从原料种植方面具有天然的地理环境优势条件外,山东花生油科研优势明显,花生产业的科技研发基础雄厚,从事花生研究的专业技术人员占到全国50%以上。”

赵莹介绍,山东花生油生产的企业加工优势明显,技术力量和生产装备居全国前列。此外,山东花生油品牌优势明显,在“齐鲁粮油”公共品牌的引领和带动下,山东众多花生油企业的品牌效应已经显现。

今年9月底,国家粮食和物资储备局发布《关于2022年粮油产品企业标准“领跑者”建议名单的公示》,评选出45家企业的72项产品为2022年粮油产品企业标准“领跑者”。其中,在花生油品类的3家企业中,来自“齐鲁粮油”品牌联盟企业的山东玉皇古法压榨花生油、青岛天祥头道初榨花生油成功入围。

对此赵莹说,“产品质量是品牌的保证,‘打铁还需自身硬’,没有最好只有更好,山东人淳朴厚道是公认,产品质量是靠数据、靠口碑,实打实的品质保证才是‘王道’,经得起市场的监督和消费者的‘投票’。”

随着“道不尽齐鲁粮油好”的深入人心,以及山东“面筋道,油浓香”社会共识,“齐鲁粮油”通过严格遴选和动态监管持续推出优质粮油产品,从生产端到消费端,通过高标准把控和创新,夯实全链条生态发展的标准规范和创新引领,已经成为高品质的代名词,向公众清晰展示出“齐鲁粮油”品牌定位和内涵,更多的“齐鲁粮油”产品走向更广阔的市场,市场占有率和美誉度不断提升。

未来,山东花生油将牢牢把握“齐鲁粮油”公共品牌打造这一发展机遇,拓展营销推广渠道,跟着“齐鲁粮油”北上南下、东进西扩,走遍大江南北,持续提高品牌知名度与美誉度,让山东花生油走进更多家庭,走向全国,走向世界。