

## 福临门调和油成分比重不明遭质疑

# 专家支招如何选择健康调和油

目前, 2011健康食用油品牌调查活动正在如火如荼的进行, 读者在参与调查的同时, 也向本报反映了许多问题。其中, 调和油健康问题引起了广泛关注。

潍坊的于女士给本报打来电话反映, 自己在超市购买的“福临门”天然谷物调和油外包装标签存在问题。“在标签的成分构成里, 只写了含有哪些油, 却没有具

体写明哪种油的含量。那其中到底有多少好油, 多少低价油谁能知道呢!”于女士表示, 买了这种油后有上当的感觉。枣庄的常先生也反映了类似的问题。“调和油的新品种不少, 什么‘DHA谷物多’、‘珍宝非转基因’等, 五花八门。但很多都没有注明所含成分的具体比重, 让消费者买的不放心。”常先生对此提出了质疑。

在超市, 记者找到了潍坊于女士提到的“福临门”天然谷物调和油。正如于女士所言, 记者发现在该产品包装标签上虽然标明了其主要构成成分: 大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、米糠油、芝麻油、小麦胚芽油等七种油, 但对于各种油所占的比例却没有标示。记者调查发现, 不少调和油品牌都存在此类情况。

对此, 山东省经济和信 息化委员会研究员、食品行业专家郭友武告诉记者, 目前国家对食用调和油有相关定义, 但详细的食用调和油国家标准却还没有出台, 特别是没有对调和油配料比例的统一要求, 调和油的配料和比例由企业自己来决定。比如花生调和油, 其中的花生油到底有多少, 只有企业自己知道。而有关专家表示, 调和

油一旦勾兑完, 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。

为此, 有关专家提醒, 由于国家对调和油原料配比没有明确标准, 个别厂家受利益驱使, 难免出现大量勾兑低价油以次充好的情况。因此, 选购调和油一定要谨慎。山东省千佛山医院营养科主任、山东营养学会副会长杜慧真表示, 评价食用油

质量优劣主要看脂肪酸的含量。饱和、多不饱和、单不饱和脂肪酸比例最好是1:1:1, 对健康更有利。

杜主任表示, 从营养学角度看, 调和油通过选择不同种类植物油, 合理配比脂肪酸种类和含量, 更有益人体营养平衡。但同样是调和油, 其脂肪酸的种类和含量会有很大差别, 所以购买时要注意产品成分说明。(本报记者)

## 天下五谷健康“油”未来

### 将健康事业进行到底

山东香驰始建于1989年, 长期以来一直以生产高品质的粮油产品为己任, 经过22年的发展, 香驰集团现已成为拥有香驰粮油、御馨蛋白、健源生物、热能动力、洁源环保五个子公司的大型粮油集团, 占地面积102万平方米, 总资产达25亿元。2005年、2006年香驰集团连续两年蝉联中国大企业集团竞争力500强, 位居第85位。拥有省级技术中心和全国同行业一流的检测中心, 是农业产业化国家重点龙头企业、国家农产品深加工基地。

2010年香驰集团对品牌形象进行了系统的规划, 以“健康与你, 自然与我”为企

业的宗旨, 进一步确定了香驰集团为健康事业奋斗的目标, 企业的健康形象更加生动、鲜明。

### 健康油独辟蹊径 粗粮营养改变生活

2009年, 香驰集团提出并正在全力实施“使小包装食用油成为集团发展的新引擎”超常规发展战略。同年香驰集团推出两大健康食用油品牌——天下五谷和喜香汇, 20多支产品, 并根据消费者的需求进行了品类的创新设计。

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, 但是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, 果断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、膳食纤维等营养物质, 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组成了天下五谷的健康产品群, 使天下五谷的健康价值得到了更加坚实的巩固, 同时也是香驰集团的健康事业迈出了更加坚实的一步。

### 老百姓眼中的健康油

自上市以来, 天下五谷以粗粮营养为核心诉求展开线上、线下的整合传播。通过两年多的持续传播, 消费者对天下五谷品牌的认知度和认可度逐渐提升。随着天下五谷健康产品群的不断壮大, 消费者可选择的健康种类越来越多。由于天下五谷产品品质过硬, 健康营养, 越来越多的消费者成为了天下五谷的忠实消费者。在滨州、淄博等重点市场中, 天下五谷获得了非常高的美誉度与忠诚度。

得到市场的初步肯定之后, 天下五谷将更多的精力放在了产品的研发与品牌的塑造之上, 坚持给消费者提供健康的高品质

食用油。

### 立足齐鲁 健康全国

香驰集团坐落在山东滨州, 现阶段已经基本形成了以山东为核心, 辐射华北、东北、华南的市场格局。2010年天下五谷品牌已基本实现了对山东市场的覆盖, 但是天下五谷的目光不止于此, 面对食用油行业的种种负面新闻以及食品行业的信任危机, 天下五谷要给更多的消费者提供健康的食用油, 把健康油作为一项关乎责任、关乎民生、关乎未来的事业撒播到更多区域。

随着品牌的不断成熟以及渠道的不断拓展, 天下五谷的健康油将出现在更广阔的市场。香驰集团的健康事业也将因此走出山东, 遍布全国。

## 2011健康食用油品牌调查综合得分排行(部分)

(截至8月8日17时)

### ■花生油类:

- 第一名: 鲁花 98.68分
- 第二名: 龙大 98.49分
- 第三名: 金龙鱼 98.41分
- 第四名: 胡姬花 92.11分
- 第五名: 福临门 90.33分

### ■调和油类:

- 第一名: 金龙鱼 95.19分
- 第二名: 天下五谷 94.46分
- 第三名: 龙大 94.14分

### ■大豆油类:

- 第一名: 天下五谷 99.04分
- 第二名: 鲁花 97.81分
- 第三名: 口福 96.72分

### ■玉米油:

- 第一名: 金龙鱼 99.86分
- 第二名: 西王 95.88分
- 第三名: 长寿花 95.34分

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

# 2011健康食用油品牌调查问卷

作为生活必需品, 食用油和人体健康息息相关。那么, 食用油应该如何选购、如何食用? 哪个食用油品牌更健康? 为此, 我们发起2011健康食用油品牌调查活动, 真诚邀请您积极参与问卷调查, 为您心目中值得信赖的食用油品牌投出宝贵一票。

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:

- 网络投票: 请登录<http://tp.dzwww.com/zhuanti/sdsyydc/>进行投票
- 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)
- 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)
- 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

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 菜籽油 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隔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身体质特点进行选择?  
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差别在哪里 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 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。 品尝味: 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?  
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 不添加人工抗氧化剂

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 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

的哪些信息?

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

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:

- 您在消费食用油过程中遇到过哪些不满意的问题?
- 针对这些情况, 您是如何处理的?
- 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

请选出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 116 美食客

#### 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 龙大 209 鲁花 210 朴食翁 211 盛洲 212 天下五谷 213 香满园 214 喜燕 215 元宝 216 美食客

#### 大豆油类:

- 301 福临门 302 汇福 303 金龙鱼 304 口福 305 龙大 306 福临门 307 盛洲 308 天下五谷 309 香满园 310 喜香汇 311 喜燕 312 元宝 313 美食客

#### 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 香满园 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 欧罗薇兰 610 品利 611 亿芭利 612 元宝

#### 其他类:

- 701 厨珍芝麻油 702 崔宇牌芝麻油 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 708 金龙鱼菜籽油 709 太太乐芝麻油

活动咨询电话: 0531-85196381