

邹平三星玉米科技和阳信利民粮油公司在线谈食品安全

选购植物油和面粉有啥窍门

文/片 本报记者 王晓霜 通讯员 王玮 周方正



任在顺

网友“轻舞飞扬”:老百姓吃什么油好?

任在顺:食用油分为植物油和动物油两种,人体必需的脂肪酸绝大多数存在于植物油中,所以说食用植物油是烹饪首选用油。动物油吃多了,会造成血液中胆固醇含量升高,易诱发心脏病。

网友“快乐农家”:企业的原料是非转基因的吗?

任在顺:这是一个很热的话题,转基因食品的安全性一直是人们关注的焦点。公司早在几年前就通过了非转基因认证,按照规定每年一次审核。产品是否为非转基因或转基因关键看原料。在这方面,我们选定了10多家合格供应商,选购精良、优质的玉

米胚芽,对于加工的每一批胚芽,都要送到具有检验资质的部门进行检验,检验合格后确定为非转基因原料,方可生产。这个请广大网友放心。

网友“快乐大脚”:怎样选购植物油?

任在顺:一要看透明度和色泽,纯净的油透明无色;二看沉淀物,购买植物油时应选择透明度高、色泽较浅的油,没有沉淀的油最好;三要闻气味,有异味的油质量较有问题,也可用舌头品尝,有酸味和焦苦味的油质量就有问题。另外可取油层底部的油一两滴,涂在容易燃烧的纸片上,燃烧正常没有响声,是合格品;燃烧不正常且发出“吱吱”声的,是不合格品;燃烧时发出“叭叭”的爆炸声,油水分超标,绝对不能购买。

网友“创业小伙”:能介绍一下玉米油吗?

任在顺:玉米油是由玉米胚加工制得的植物油,主要由不饱和脂肪酸组成,其中亚油酸是人体必需脂肪酸,是构成人体细胞的组成部分,在人体内可与胆固醇相结合,呈流动性和正常代谢,有防

治动脉粥样硬化等心血管疾病的功效。玉米油中的谷固醇具有降低胆固醇的功效,富含维生素E,有抗氧化作用,可防治干眼病、夜盲症、皮炎、支气管扩张等多种功能,并具有一定的抗癌作用。

网友“江山如画”:不精练的油营养价值高还是精练的油营养价值高?

任在顺:油脂的提炼(包括精炼和脱臭)过程可以去掉植物难闻的气味,还能去掉由于保存不当而进入种子中的有毒物质,但是在去除这些杂质的同时,许多维生素等对身体有益的物质也随之失去了。有些人为了营养去买那些颜色深、气味重的植物油,往往是不安全的,这种油中的有害物质如黄曲霉素、过氧化物等是否去除和达标是无保障的,尤其是散装油建议不要选购,而正规的精炼油要安全得多。

网友“阿哲”:玉米油打开一段时间后颜色发红类似于葡萄酒,是什么现象?

任在顺:造成颜色发红的原因,应该是频繁打开瓶盖,油与空气接触后发生的氧化反应,这种情况下是不影响食用的。玉米油应该在使用后将瓶盖盖紧。



郭文军

网友“太极拳”:我想问一下,面粉为什么要添加增白剂等其他物质呢?

郭文军:首先对这位网友更正一下,国家已经取消了小麦粉中增白剂的使用。其实现在的小麦生产技术种植出的小麦品种,磨碎加工成全小麦粉后,完全可以满足消费者在营养上和口感上的需求。之所以会出现添加各种物质的等级面粉,和市场的的需求以及消费者的观念分不开。“过去是追求细粮白面,所以出现了往面粉里添加增白剂;现在是追求营养,所以各种强化营养面粉就冒出头来了。”

网友“小布丁”:既然禁止在面粉中使用增白剂,但现在的面粉仍然很

白,是什么原因?

郭文军:这个可以理解。现在大家有这么一个误区,认为面粉白就是在面粉中添加了增白剂,事实上我们的产品在所有产品当中就不再添加增白剂,我们主要通过制定新的配面方案、提高产品的加工精度和降低出面率这三种方式,达到与以前一样白的效果。许多人认为的食品添加剂就是三聚氰胺、苏丹红、塑化剂这样的“非法添加物”。食品添加剂的审批和使用有很严格的标准,合法生产、规范使用的食品添加剂,不会对健康造成损坏,而且会提升食品在某一方面的品质。需要打击的是非食用物质的添加,以及食品添加剂的违规使用,而不是说食品添加剂本身有什么问题。

网友“假如只有你”:对于消费者在购买小麦粉或者面粉制品方面您有什么建议吗?

郭文军:很多消费者去买面粉或者馒头,都问为什么这么黑呢,他们愿意买白的,觉得越白的就越好吃,实际上是错的。这种认识也给了小厂子可乘之机,助长了大量的

使用增白剂的情况。给消费者提个醒,一定要对自己的健康负责,购买的时候,一定要问问面粉是什么牌子,哪里生产的。

网友“妈咪宝贝”:小麦粉不合格的话,一般都是哪些方面?

郭文军:不合格小麦粉主要存在以下问题:水分超标、过量使用食品添加剂或者使用不该使用的添加剂、灰分超标以及面筋质量不合格。造成水分不合格的主要原因是企业在润麦时水分控制不当或者是产品后期的贮藏条件达不到要求。灰分是判断小麦粉加工精度的高低和产品品质优劣的重要依据。灰分超标产生的原因主要是在制粉的过程中由于筛网破损使成品面粉中含有麸片,或是筛理的效率不高。面筋的含量和性质是评定小麦粉品质优劣和经济价值高低的重要依据,不合格原因主要是企业在生产过程中使用了不符合加工要求的劣质小麦或陈小麦。



新狮跑

在寂静中,聆听自然的声音
在静默中,触摸风中的自由
行无疆,以天地为际
踪无定,以心作指南
身有形,心无界。新狮跑。



5年10万公里保修 东风悦达起亚汽车有限公司 全国呼叫中心: 400-799-0000 网址: www.dyk.com.cn

东风悦达·起亚
滨州运通4S店

销售热线: 0543-3479777、3479535、5025633
地址: 205.220国道交汇处(东方红路口)向东500米路北
售后服务电话: 0543-3479718 客服热线: 0543-3479552

东风悦达起亚K5专营店: 滨州市黄河六路渤海十路往北20米路;
邹平直营店: 邹平县韩店镇邹韩路尚镇南门邹平同创汽贸;
博兴滨通汽贸: 博兴县深发物流园南首滨通汽贸;
无棣鑫汇汽贸: 无棣县205国道与新大济路交汇处向北50米;
阳信天宇汽贸: 阳信县新汽车站向南200米路东;
阳信伟业: 阳信县新汽车站南;
惠民鑫顺通: 惠民县大于十字路口西南角;

贵宾热线: 0543-5083968
销售电话: 18606386129
销售电话: 15065296944、15715431911
销售电话: 0543-5079918
销售电话: 0543-8432888
销售电话: 0543-6882508
销售电话: 0543-5337981、5337982

