

猪肉能生食,山鸡真跑山 有机食品护航健康

“民以食为天”，是中国自古以来的一种传统文化，也是中国人最关心的事儿。但近几年，不少人为了牟利，不惜在食品中添加有害物质，引发了不少危机。而有机食品的出现，在某种程度上有效缓解了这一危机。

本报记者 邓金易

食品事故多发 市民叹食之无味

近几年，三鹿的“三聚氰胺”事件，多家快餐店的“苏丹红”、“过期肉”事件，还有火锅底料的违法添加、地沟油、毒辣椒等，都让活在舌尖上的市民有了危机感。

“现在都不敢在外面吃饭，因为关于食品安全的报道太多了。”市民许先生告诉记者。“而且，即使是出门吃大鱼大肉，也已经没有了小时候的那种口感了。鸡蛋没有蛋香味，鸡肉口感很面，还担心会得禽流感。”许先生说。

蒋女士提起现在的食品，更是有些无奈：“小时候最期待的就是过年过节，因为平时吃不到肉，只有过年过节的时候家里才舍得给煮一点，或者炒进菜里。那时候的猪肉真是香，肥而不腻。可现在，猪肉里加瘦肉精的事，可不是少见的事儿了。”

食品安全事故频发，让市民在选择食品时，很难抉择。“现在真是不知道什么该吃，什么能吃了。”蒋女士说。



黑山猪吃中草药 跑山鸡食有机粮

一正有机农牧的黑山猪优选民间“益都黑”土种黑猪为母本，长白山野猪为父本，科学育种培育，体质强健，肉味醇香。

“我们拥有专利技术‘天然桑叶活性因子’配方，使猪肉增加了保健功能。经中国农业大学食品科学与营养工程学院所进行的‘添加饲用天然活性因子对猪肉品质及成分的研究’表明，有机黑山猪肉中人体必须脂肪酸提高了3.37倍，不饱和脂肪酸含量提高了111.8%，油酸含量提高了53.7%，肉中风味物质肌苷酸含量提高了20.3%，饱和

脂肪酸含量下降了31.7%。放牧黑山猪不但是安全美味的有机产品，而且是降脂降糖的保健食品。”一正有机农牧的刘经理说。

一正有机农牧的农场人员说，因为平时“喂不饱”所以猪的体格一直很好，不易生病。“我们养殖的黑猪坚持12个月以上出栏，绝不添加任何激素，瘦肉精，抗生素等化学成份。黑山猪饮食山林中的益母草，板蓝根等中草药和杂草，另外每天补食一餐有机杂粮。”

一正有机农牧的跑山鸡，品种为“鲁蒙红羽笨鸡”，体质强健，

适应性强，抗病性强。“平时这些鸡都放养在山上，自己采食土元、蚂蚱、松草籽，晚上睡在基地森林枝头，喝了山泉水，还有一餐有机杂粮”农场工作人员说。

“我们的山鸡，公鸡的生长期是12个月以上，老母鸡的生长期则是在两年半以上。跑山鸡一正有机山鸡蛋：蛋白质，氨基酸，软磷脂，蛋黄素以及维生素和钙、铁、锌、硒等显著高于普通鸡蛋，维生素E达到普通鸡蛋的2倍，胆固醇含量只是普通鸡蛋的30-35%，具有扩张冠状血管及降压的功效”农场工作人员说。

食品有分类 有机食品更安全

山东省青州市一正有机农牧有限公司诞生于2007年初，是专业从事有机食品研究开发、生产经营的企业。养殖的有机黑山猪，是国内唯一无活菌达到生食级别的猪肉，有机跑山鸡的品质也为上佳。

食品一般有普通食品、无公害食品、绿色食品、有机食品四类。中、后三种都比普通食品要好很多。但有机食品在其中最为安全且营养价值高。

泰城一所高校的营养学教授说，有机食品跟其他食品是有很大区别的。“有机食品在生产加工过程中绝对禁止使用农药、化肥、激素等人工合成物质，并且不允许使用基因工程技术，而其他产品则允许有限使用这些物质和技术；并且种植有机食品的土地，从生产其他食品到生产有机食品，需要两到三年的转换期，其他的则没有转换期要求；有机食品还在数量上进行严格控制，要求定地块、定产量，其他食品也没有这些要求。”

因此，符合有机认证标准生产、加工，并经独立的有机食品认证机构认证的农产品及其加工品，最大的优势就是更安全。

记者在街头随机调查了50位泰城市民，他们在了解了有机食品的生产条件后，全部表示，如果条件允许，他们会选择吃有机食品。有机食品咨询热线：18653881007

齐鲁晚报·今日泰山

我们就在您身边

2015“北方车辆”杯
齐鲁晚报第六届大型车展

2015.4.17~19 全新开启
泰安市体育中心



车展看点

- 精彩一：数百款车型特价直销，差价补偿。
- 精彩二：购车抽大奖
- 精彩三：每天一辆特价车，直降5万，先到先得。
- 精彩四：顶级豪车荟萃，先睹为快！

主办单位：齐鲁晚报·今日泰山
车展招商：0538-6982116
场地广告位招商：18653881007

扫一扫，获取更多精彩内容



齐鲁晚报·今日泰山微信二维码 齐鲁晚报·今日泰山网站二维码