

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