

邮政投递投诉
11185

“零”黄曲霉素 保健康生活

今年“5.20”成就食用油行业新标杆

眼下中秋、国庆即将到，花生油又迎来销售、消费旺季。“滴滴香花，香飘万家”，众多消费者的目光再一次锁定了香花花生油，原因何在呢？关键原因就在于香花解决了一个食用油生产的世界性难题，独创发明了“6S绝物驱压粹工艺”去彻底影响健康杀手——“黄曲霉素”，开创中国花生油“零黄曲霉素”时代，并以此获美国国家科技进步大奖。

据介绍，多年来，黄曲霉素是影响消费者食用油健康的主要因素，成为困扰食用油行业的一个难题。作为我国花生油行业第一品牌企业——山东香花集团经过多年努力，独创发明了“6S绝物驱压粹工艺”，其中的核心技术——去除黄曲霉素技术，通过物理方式，做到了彻底去除黄曲霉素的同时，不改变油脂营养、风味等品质特征。其整个工

艺过程不需要添加任何化学物质，一举攻克了去除黄曲霉素这个世界性难题，达到了国际领先水平。

香花集团凭借此技术生产的花生油彻底去除了黄曲霉素，开创了我国食用油“零黄曲霉素”时代。此外，香花还投入巨资引进了世界最先进的黄曲霉素检测仪，为油品的质量安全上了“双保险”，彰显了香花“绝不让消费者食用一滴不健康的油”的郑重承诺。

据了解，香花集团以去除黄曲霉素为核心技术的香花“6S绝物驱压粹工艺”，已被评为山东省科技进步一等奖；今年，香花集团又凭此工艺获得了2012年度国家科技进步奖，刷新了中国油脂行业20多年来的“技术新高”，为保障食品安全和保护人类健康树立了行业标杆和引领了产业发展方向。