

# 民企“三项评选”评审团成立

由省内9名经济学家组成,半月内确定首轮名单



专家评审团成立现场。 本报记者 张中 摄

本报济南12月15日讯 (记者 李克新) 随着“大海杯”山东民营企业“三项评选”报名接近尾声,由省政协副主席、省工商联主席王乃静担纲的九人专家评审团,15日在济南正式成立,标志着整个活动进入评审阶段。

15日上午,“大海杯”山东民营企业“三项评选”活动评审专家聘任仪式在济南举行。评审团由省内著名的九位经济学家组成,王乃静主席兼任评审团主任,山东大学黄少安,山东经济学院崔友平,山东财政学院王玉华,济南大学葛金田,山东交通学院李军,山东经济学院王剑波,山东经济学院周宗安,山东省社科院曲永义

组成评审员。山东大海集团董事长刘福海与省工商联副主席曹元,向入选评审团成员颁发了聘书。

齐鲁晚报·生活日报社社长梁洪文在致辞中指出,评审团成员都是目前国内从事民营企业研究的专家,长年深入一线致力于民营企业发展调研,具有深厚的学术修养和丰富的实践经验并兼具国内乃至全球的视野。希望评审团成员能够公平公正地把山东优秀民营企业推荐出来,充分体现活动的权威性和影响力。王乃静主席在讲话中指出,作为全国首个省级民营企业大型评选活动,“大海杯”山东民营企业“三项评选”受到了全国工商联和众多国家级媒体的广泛关注,也在全国民营企业

中产生了巨大影响。

据评审领导小组负责人梁向前介绍,本次评选包括“2010年度山东省民营企业100强”、“2010年度山东省民营企业行业十大品牌”、“2010年度山东省最具发展潜力民营企业”三大类别。整个评审过程分三个阶段:第一阶段自活动启动到12月20日,是整个活动的发动和报名阶段。第二阶段是组建评审团,进行专业评审。受聘的评审团成员,将对全省申报的企业报表进行审核和统计,在未来半个月时间内,确定“三项评选”的首轮名单,这份名单将在媒体上进行公示,最终由评审领导小组确认最终名单。第三阶段将举行隆重的表彰大会。

## 现场直击

评审团专家热评本次活动

## 三项评选有利 山东民企更快发展

本报记者 张璐

15日上午,山东民营企业“三项评选”活动专家评审团正式组建,评审团成立现场,省内知名经济学家对三项评选活动给予高度评价。他们认为,评选活动能够推动山东民企树立品牌,提高山东民企的社会认知度,进而推动山东民企更好更快发展。

省政协副主席、省工商联主席、经济学教授王乃静既是评选活动主办方成员,也是评审团主任,王乃静说,省工商联与本报发起的这项活动,在国内还是首次,活动发起后在社会上引起强烈反响,我省各地民企积极参与,评选活动能更好地凝聚山东民营企业,对山东民营企业是一次难得的宣传机会,省工商联将把评选长期坚持下去,促成品牌。

山东经济学院教授王剑波则称,由本报与省工商联发起的这一活动,对民营经济意义重大,民营企业的发展需要不断提升

科学管理水平、不断创新技术,评选活动将为民企转方式、调结构树立典范,起到积极的引导和推动作用。

在接受采访时,山东财政学院副院长、经济学教授王玉华认为,民营企业目前已经成为国民经济中的重要力量,目前我省民企正处于一个快速上升时期,民企36条出台,给民营企业带来二次腾飞机遇。王玉华称,“很多民企可能在业内比较知名,但在省内、国内的认知度不高”,通过评选活动,山东民企能在省内国内树立品牌,提升形象。评选活动有利于全面引导企业适应新的经济形势,促进企业发展方式转变,“后金融危机时代,企业发展普遍面临劳动力成本上升,产品出口困难等问题,民企灵活调整,能对国民经济发展起到示范作用”。王玉华还认为,评选活动能够提高社会对民营企业的关注,民营企业做大做强能更好获得各方面的有利支持。

## 膳食脂肪酸认知存在巨大“盲点”

# 金龙鱼添加深海鱼油调和油开创3A+摄入“易”时代

在刚刚落下帷幕的“2010膳食脂肪酸与健康学术研讨会”上,来自加拿大、日本、瑞士以及国内近200名膳食脂肪酸研究领域的权威专家齐聚北京,共同探讨了膳食脂肪酸中DHA、EPA对人体健康,尤其是心脑血管疾病预防领域中的重要作用,针对中国居民膳食脂肪酸摄入严重不足的状况,与会专家们表示中国家庭日常应多食用添加了深海鱼油的食用油,作为科学补充膳食脂肪酸的便捷途径,日前,益海嘉里新推出的金龙鱼添加深海鱼油调和油,通过科学研发和技术创新填补国内食用油在膳食营养平衡的空白,此举不仅让科学摄入脂肪酸的思想在食用油行业成为了现实,给消费者带来全新食用油产品,更把“3A+科学补充DHA和EPA”的健康理念带给国人。

中国人DHA、EPA脂肪酸摄入量严重不足

本次研讨会上,与会专家们还进一步指出在血脂超标的前提下,合适的脂肪酸配比尤其重要,以富含单不饱和脂肪酸的食物适当取代部分饱和脂肪酸具有重要的意义,因此,如何科学合理地摄入脂肪酸,是消费者保持健康的关键。

然而,调查发现中国人的膳食脂肪酸DHA和EPA摄入量严重缺乏,会议报告中指出与参考摄入量相比,我国城乡居民膳食



金龙鱼添加深海鱼油调和油受到消费者青睐

n-6/n-3多不饱和脂肪酸比例偏低;n-3长链多不饱和脂肪酸,特别是EPA和DHA的摄入量明显偏低,根据卫生部组织实施的《中国居民营养与健康状况调查》公开数据,同时补充部分数据后结果显示,目前中国成年人的DHA和EPA平均摄入量只有37.6毫克/天,与美国医学研究院(IOM)对人体膳食脂肪酸DHA和EPA的建议摄入量160毫克/天相差甚远,据中国疾控中心营养与食品安全所老年与临床营养室的张亚教授介绍,欧美国家居民DHA+EPA的平均摄入量约是200毫克/天,日本、挪威等海洋国家更是近1000毫克/天,中国人的摄入量与他们相比可谓相差甚远,属于严重缺乏状态。

添加深海鱼油调和油使DHA+EPA补充“轻而易举”

针对目前中国家庭DHA、EPA严重缺乏的现状,根据《中国居民膳食营养素参考摄入量》中关于膳食脂肪酸的建议值,以及《中国居民营养与健康状况调查》中相关数据,作为中国粮油品牌的先行者,益海嘉里与中国营养学会联合研制了金龙鱼添加深海鱼油调和油来帮助中国居民提高DHA+EPA的摄入量。金龙鱼陈波总经理表示:面对中国人膳食脂肪酸摄入量严重不足的状况,金龙鱼添加深海鱼油调和油结合中国人的饮食结构特点,在1:1:1膳食脂肪酸均衡配比的基础上

在食用油中添加入了精选优质进口深海鱼油,帮助达到美国医学研究院(IOM)每天摄入160毫克DHA和EPA的建议值,可谓深一层平衡,多一层营养。

“中国居民严重缺乏DHA和EPA,这个情况让我们非常担忧,增加DHA和EPA的摄入量能提高中国居民的健康水平,那么,怎样才能通常日常膳食增加中国居民的DHA和EPA的摄入量呢?中国营养学会建议食用油的合理用量为每天30克,现在每天只要吃金龙鱼深海鱼油调和油30克,加上正常饮食,就可以补充人体一日所需的DHA和EPA,全面打造心、脑、体健康。”金龙鱼基础油种部总监周强表示。

对于此次益海嘉里将深海鱼油添加进日常食用油的全新金龙鱼产品,业内人士和各国专家都给予了高度的评价,美国西尔斯博士表示:“在国外,鱼油作为保健品及食品添加剂已得到广泛应用,欧美国家把鱼油制成胶囊或液体以鱼油剂出售,日本通常以鱼油或鱼油浓缩粉制成液态食品,如液制、软胶囊、调味汁、饮料,添加进食用油中等,深受大众的欢迎,很高兴看到中国也有了日常补充DHA、EPA的最佳产品,每天只需通过正常饮食,即可补充相当于目前摄入量多倍的DHA和EPA,对视力、大脑、心脏等健康起着非常好的作用,现在是消费者更换食用油的好时机。”

深海鱼油强补脂肪酸任重道远

近年来,越来越多的研究表明DHA和EPA是n-3多不饱和脂肪酸的主要营养成分,对人体生长发育和健康有着极其重要的作用,人的一生都离不开DHA和EPA,金龙鱼总经理陈波表示:“一次两次技术的创新是远远不够的,中国居民膳食营养的普及是一个漫长而艰巨的工作。”

自上个世纪90年代初,第一瓶“金龙鱼”小包装油在深圳南海油诞生,引爆了中国百姓食用油观念的第一次创新革命,彻底改变了国人食用散装油的习惯,随着小包装油的逐年稳步增长,益海嘉里旗下的龙头品牌金龙鱼也当之无愧地成为食用油行业的标志性品牌,去年11月18号益海嘉里的丰益全球研发中心在上海落户,汇聚了全世界粮油科研行业的尖端人才和研发力量,金龙鱼将秉承科技强国的梦想,不断满足并引导顾客的健康需求,根据研讨会学术的最新成果,进一步对旗下产品进行技术和选料上的升级改良,使居民膳食脂肪酸摄入状况更趋均衡,不断地提供更好的、更加健康、更多风味选择的产品,汇集全球技术智慧,发展中国粮油食品新优势,助力中国升级“粮油科技大国”。

转载自《科技日报》