



宽敞干净的生产车间。

# 透过玻璃墙能看到整个生产过程

记者探访泰城首个花生油“透明工坊”

“真奇怪，人家一些花生油作坊都遮得严严实实，这家倒好，整个厂房车间都是透明的，透过玻璃墙就能看到整个花生油生产过程。”近日，在东岳大街泰山名人酒店(原华侨大厦)西南门院内，透明式的好油工坊花生油引起很多人关注。该工坊负责人说，这样做的目的就是为保证花生油质量，接受顾客监督，让大家吃上放心油。

## 探访一：透过玻璃墙能看生产过程

“真是奇怪，这家厂房为什么要做成透明的，生产花生油过程不都被别人看到了吗？”在东岳大街泰山名人酒店西南门院内的一个花生油生产作坊引起许多市民注意，它全身用玻璃打造而成，是泰城首个花生油生产“透明工坊”——好油工坊。

为探究竟，记者决定实地探访。刚准备迈进工坊生产车间，就被工作人员挡在门外。原来为保证卫生，要进生产车间必须得穿工作服。准备就绪，踏进工坊立马闻到浓郁的花生油香。工坊环境干净整洁，与部分脏乱差的小油坊形成鲜明对比。

透明式的好油工坊将在8月1日开业，主要生产花生油。该工坊老总李斌这样解释：生产车间打造

成透明式，意味着全部生产过程都透明，顾客和参观者可以随时透过玻璃墙观看花生油的压榨生产。

虽然还没有正式开业，透明的厂房已经吸引不少市民参观。在附近小区居住的赵女士趁着空闲特地赶来，“透明的油坊还真没看到，整个生产过程看得清清楚楚，以后来买花生油放心。”

市民王先生说，曾到农村一个花生油加工作坊买油，不过看到里面的生产环境就不想买了。厂房脏乎乎的，有的机器上满是污垢，卫生条件太差。“现在大家对食品卫生越来越重视，在市场上买油不放心，担心里面掺假。”王先生说，等着工坊开业，他一定过来买纯正的花生油。

## 探访二：精选优质花生古法压榨

在生产车间一角，记者看到一袋袋花生米摆放整齐。“这些可都是我们花高价买的商品花生米来榨油。”李斌介绍，花生米分为油料花生米和商品花生米。所谓的商品花生米是经过精挑细选，质量比较好。挑剩下的花生米，一般用来榨油。为保证油品质量，好油工坊用的都是商品花生米。

选择好花生米，要榨油，还得经过层层筛选。李斌说，根据机器传送带原理，自己设计了一套筛选机。花生米上了筛选机，一些小

土块、细沙等杂质落下来，工人再站到筛选机一旁挑选发霉或者发芽劣质花生。“这样做的目的只有一个，让市民吃上放心、纯正的花生油。”

好油工坊采取古法压榨方法，这是一种对精品近乎苛刻的追求，是食用油中的高档品。花生米经过筛选，然后碾碎、蒸胚、炒料、压榨、每一道工序都严格把关。具体流程是，花生米破碎后成为花生坯。先蒸熟五分钟后，进入第二熟环节炒坯。炒约5分钟，自动进入大铁锅精炒。将花生坯炒至金黄油亮，香味浓郁时方可出锅。

压出来的浓香花生油进入严密的透明的玻璃容器，经过沉淀，一些杂质落人容器底部，保证花生油品质更加纯正。

出售时，好油工坊的花生油论斤卖。李斌说，如果顾客对花生油重量不放心，可以当场在电子秤上称，一点猫腻都没有。



花生油储存沉淀仪器。



好油工坊用的花生米(左)都是精挑细选。  
挑出来的劣质米(右)。

## 探访三：香味浓郁不掺任何调剂剂

为验证花生油质量，李斌拿出一桶从市场买的花生油做对比。好油工坊的花生油香味浓郁，晶莹透明，比较厚重。而市场上的香味要差些，颜色较浅，比较稀薄。“从市场上买的有可能加了调味剂。”李斌说。

李斌说，市民在家里可以用较便捷的方法检验花生油是否纯正：一种是闻气味，用一根筷子或小勺，点一到两滴放置手心，搓至手心发热，拿到鼻前闻，就可以闻出浓郁的花生香味，掺入香精的花生油开始有微微的花生香味，但随着再次揉搓，花生香味会越来越淡。掺入大豆油和棕榈油的

花生油，可以用第二种冷冻法鉴别，把冰箱冷藏室调至10℃左右，将油放进去10分钟，纯正花生油会有一半开始凝固，掺有大量大豆油的花生油几乎只有底部微微凝固。

另外，花生油是一种食品，新鲜的才是最好的。如果花生油放置久了，香味就会逐渐淡化直至消失，同时酸值也会上升、过氧化物增多、口感变差、营养成分遭到破坏。此外，如果把几种“花生油”放进锅内加热，最先起烟的花生油肯定质量最差。高品质的花生油随着温度的升高，色泽基本没有变化，高温后的口感依然香滑醇厚。

服务理念：

把健康营养花生油  
送上泰安百姓餐桌

与一些小食品加工企业掩藏生产相比，好油工坊透明式的生产厂房可谓新颖和大胆，也能看出企业负责人保证食品安全的决心。

最初想要建透明花生油工坊的想法，源于亲身经历和看到的劣质花生油的报道。李斌说，从事食品加工，每年都需要大量的花生油。送货商刚开始送的花生油挺好，时间一长花生油就怎么不香了。一连换了十几个送货商都出现这个问题。好油工坊旁边的泰山名人酒店，为保证餐品质量，要自己榨纯正花生油。还有，他看过一些报道，有些不法商贩甚至使用饭店餐馆里回收的地沟油，回来调些香精，接着贴上花生油标签。还有一些家庭式小作坊，没有任何压榨生产花生油的条件，生产车间脏乱，将廉价购买的地沟油、大豆油、花生香精等进行混装，产品质量无任何保证。

除此之外，前一阵河北保定一名卖油条的大学生，因坚决不用“复炸油”，被消费者称为“良心油条”，对李斌的触动也很大。“我们也想做一个有良心的企业，随时接受市民的监督。”他指着厂房南墙上挂着的“食品安全重于泰山”几个大字说，这是好油工坊的服务理念。

李斌认为，民以食为天，食以安为先。对食品企业来说，产品质量安全是生存之基、发展之本。层出不穷的食品安全事件刺激着百姓的神经。要想真正维护消费者的权益，光靠打击不良商家还不够，企业必须自身抓起。作为每日烹饪的必需品，食用油安全牵动众多百姓的神经，尤其是地沟油事件让消费者对食用油安全愈发关注。好油工坊不但对花生原料采购精挑细选和严格把关，而且花生米入厂即榨，保证当季花生油的新鲜品质。

真正做到每一滴花生油合格后才能放行，保证花生油的新鲜和健康。

“目的只有一个，就是要生产出高品质的放心油。将健康营养的花生油奉献给广大泰安消费者，让泰安百姓餐桌上的美食活色生香。”李斌说。