

本报“健康食品直通车”走进汇源果汁莱芜生产基地引发热议

鲁中汇源食品饮料有限公司热心答疑

1月21日,本报以整版篇幅刊发“健康食品直通车”满载来自全省的50余名消费者代表走进汇源果汁莱芜生产基地的报道后,引起了广大读者极大兴趣,社会各界纷纷来电,就极为关注的汇源果汁有关话题进行了询问。为此,鲁中汇源食品饮料有限公司的有关专家就这些话题集中进行了解答。

汇源果汁有“三不加”

淄博市临淄区的刘先生问:汇源100%果汁不加糖、不加色素、不加防腐剂,但据了解,其他品牌饮料包装上则表明使用添加剂。汇源果汁不加添加剂是如何保质的。

答:汇源100%果汁不加任何添加剂,源于三个先决条件:一是优良的原料,二是严格的生产过程控制,三是全球行业内最先进的无菌灌装技术。具备了上述三个条件,经过高温短时杀菌的料液,在常温的无菌环境中灌注到无菌的包装材料中,完成无菌密封,形成一个个体的无菌系统,从而,实现了无添加剂储藏,保证了产品良好的质量。

汇源100%果汁包装是绿色

青岛的黄女士问:汇源100%果汁包装的绿色主调没变,最近买的200毫升100%汇源果汁,体积小了,苗条可爱,越来越漂亮了,携带很方便,饮用起来心情也舒畅。将来包装是不是还会有新的变化。

答:汇源果汁100%的绿色包装是消费者最为熟悉的,近二十年来没有太大的变化。包装大小的变化,主要是迎合消费者不同场合的

饮用。如亲人相聚、朋友聚餐,结婚喜宴、庆功宴会等场合,饮用1升大包装100%果汁比较划算。而200毫升100%果汁的小包装,更方便外出旅游和白领间饮用,尤其是现在年轻人生活节奏快,压力大,每天早上一包200毫升的100%果汁,相比洗水果、吃水果,更加方便快捷,健康时尚。现在消费者很注意养生,在饮品的选择上,不仅逐渐舍弃碳酸饮品而转向了选择汇源果汁,而对包装越来越青睐,尤其是白领女性要求更高。在包装设计方面,汇源将来会推出更多类似200毫升小包装的产品。

200毫升汇源果汁等于一斤水果

济南历下区的张女士问:听朋友讲,喝一包200毫升100%果汁,相当于吃了一小堆水果,是这样吗?

答:这种说法是对的。水果的出汁率一般在47%至95%之间。如:苹果的出汁率为70%到85%,葡萄的出汁率为85%到95%。比较好的橙子的出汁率大约在47%到48%之间。一盒200毫升的橙汁,相当于400多克橙子。换句话说,喝一包200毫升的橙汁,相当于吃了近一斤橙子,一餐一包也就够了。辽宁号航母上的士兵

每餐都要喝一包200毫升的汇源果汁。目前,苹果、梨、桃等口味果汁大多使用国内水果,而橙汁则采用的是口感好,甜度较高的西方国家消费者都在饮用的巴西橙子浓缩汁,葡萄汁也是进口的。

汇源果汁源头让人很放心

潍坊的王先生问:我很关注汇源果汁的源头环节,汇源果汁是如何操控源头环节的。

答:自1998年开始,汇源投入大量资金,有计划、有步骤地在黑龙江、吉林、辽宁、北京、河北、山东、陕西、新疆、四川、上海、安徽、湖北、湖南、广西等二十余个省、市、自治区规划现代化工厂,并建设了三峡库区良种柑橘基地、山东肥城桃基地、山东沂源苹果基地、河北保定草莓基地、山西右玉沙棘基地、湖北夷陵猕猴桃基地、东北胡萝卜基地、湖南怀化橙基地、山东乐陵枣基地、江西南丰蜜橘基地等多个集苗木繁育、水果种植、加工、储存、交易为一体的重点原料基地,凭借“公司+绿色水果基地+果农”的模式,牢牢掌控着产业源头环节。形成了链接1000多万亩优质果蔬茶粮等种植基地,基本遍布全国销售网络的一个横跨东西、纵贯南北的农业产业化经营体系。1月20日,首期百万亩桃基地建设已经正式启动。

汇源果汁注重健康功效

威海的黄先生说:今年汇源果汁冠名《星光大道》,朗朗上口的“欢乐幸福年,健康喝汇源”的广告语很亲切,很感人,希望对果汁的健康功



效、每种果汁的不同作用多宣传,让消费者饮用起来有更明确的选择。

答:对黄先生及广大的消费者对汇源的关注表示深深地感谢。多年来,汇源果汁致力于国人健康,宣传主调一直围绕着健康主题。汇源将接受黄先生的建议,今后将利用电视、报纸、广播等形式,有计划地,逐渐地加强对各种汇源果汁健康功效的宣传,进一步推广绿色健康理念。

对于许多读者询问的如何饮用汇源果汁口感更好时,鲁中汇源食

品饮料有限公司的专家说,汇源100%果汁主要有橙、桃、葡萄、苹果、梨口味,可根据个人的偏好选择适合自己的,但经过冰箱冷藏后的口感更爽,建议日常生活中多放些汇源果汁储藏于冰箱里,以便及时享用。(本刊记者)

“欢乐幸福年,健康喝汇源”。为了方便社会各界购买汇源果汁,鲁中汇源食品饮料有限公司特开辟了团购热线:0634-6251189,联系人:卞女士。



孩子好成长,营养要不同

——酸奶专业品牌君乐宝推出首款儿童专属酸牛奶

每一位合格的妈妈都是一位合格营养师,这充分说明了营养在孩子生长过程中的重要性。

董女士是一个三岁孩子的妈妈,在孩子停用儿童配方奶粉之后,她意识到应该寻找一个营养更加丰富替代品来帮助她更健康的成长。“孩子逐渐长大了,营养需求也更加全面,配方奶粉满足不了孩子日益增加的营养需求,而且小孩子嘴挑,合适的替代品不容易找。”董女士担心的说。

儿童营养专家表示,三岁时儿童成长进入一个新的阶段,宝宝需要更加全面并专业的营养呵护。近日在全国各大商超都能够看到一种新型儿童酸奶——君乐宝智星酸奶,这是专注低温发酵乳制品研发十八历史的君乐宝专门针对4-9岁儿童生长发育特点重磅推出的儿童专属酸奶。

益智星儿童专属酸奶精选优质奶源,优质乳蛋白达到3.0,为宝宝提供更加全面适宜的营养补充;特别添加DHA鱼油(产品中DHA含

量≥1.1mg/100g)以及LB-21乳双歧杆菌等多种益生菌,帮助宝宝智力成长,提升儿童免疫力;更无任何甜味剂、防腐剂与人工色素的添加,保障孩子在成长中得到好营养、好智力、好消化,满足孩子的成长需求。

“益智星不仅能够满足孩子成长阶段的营养供给,更能帮助消化,调节肠胃,味道也酸甜可口,孩子喜欢,这就是我要的。”董女士笑着说。

这款专属于孩子的益智星儿童酸奶的问世,不仅是君乐宝“用心做,好酸奶”企业精神的真实写照,更是君乐宝乳业企业社会责任的体现。作为华北乳业第一品牌,君乐宝乳业在全国酸牛奶行业市场占有率位居第四位。当前公司业务以低温产品线为主,专注专业于低温乳制品,不断推出差异型的创新性产品,如红枣酸牛奶、斯浓布丁、酪爵庄园等,并致力于五年内成为低温乳制品一线品牌。

君乐宝乳业技术研发中心朱宏博士称,孩

子们的健康成长承载着我们对未来的希望。中国孩子与国外孩子由于身体素质与饮食营养的不同,体质也存在着不同的差异,乳制品是非常必需的营养补充。益智星正是秉承这种“孩子好成长,营养要不同”的理念,将成为专业针对中国儿童营养需求的专属儿童酸奶。



大师教您“打酱油”

日常生活中,酱油已成为老百姓餐桌上必不可少调味品,一瓶好的酱油不仅可以提香、上色,带给人们鲜美的滋味,还可以为人体提供丰富的营养。

目前市场上的酱油种类繁多,随便进入一家大中型超市,鲜味酱油、有机酱油、红烧酱油、凉拌酱油、蒸鱼酱油等不下几十种,足以让人挑花眼。那么,如何才能“打”到好酱油?

烹饪大师告诉我们,好的酱油可通过以下几点来鉴别优劣。查标签:选择正规厂家的高盐稀态酿造酱油,原料以非转基因脱脂大豆和小麦,无防腐剂为优。氨基酸态氮含量0.7g/100ml以上为一级以上优质酱油,通过ISO9001、ISO22000认证;观色泽和体态:自然发酵酱油因氨基酸和糖发生美拉德反应自然形成鲜亮的红褐色;再闻香气:自然发酵酱油含乳酸、乙醇、酯、氨基酸等多种自然成分,酱

油香气浓郁自然,柔和无异味;最后尝滋味:自然发酵酱油含有机酸、醇类、酯类、鲜甜氨基酸、少量糖等各种不同风味物质,融合了鲜、咸、酸、甜、香等各种自然口味,柔和而持久。

“欣和味达美酱油是我的挚爱,最吸引我的就是他们对原料、对结合了中华传统‘原酿’和现代工艺的‘固执’,这让他们们的酱油更加够味。”大师介绍道,“纯粮足期精酿的味达美味极鲜酱油,冰糖老抽回味鲜香,口感细腻,能有效萃发且不掩盖食材自然鲜美。”

像烹饪大师对待菜品一样,欣和用心酿造每一瓶酱油,在专业与专注中孕育出大师级的优质产品,也让大师们的厨艺得以更淋漓尽致地发挥。在优质酱油的帮衬下,烹饪真正成为一种自然的艺术享受——这也正是其“致力于人类生活品质改善”理念的缘由。



主料:白菜叶750g、粉条100g、五花肉100g、干辣椒少量
辅料:味达美味极鲜酱油10ml、味达美冰糖老抽5ml、葱姜蒜少许、香油少许、白糖5g
制作步骤:
1.粉条泡软备用,白菜叶撕开洗净
2.锅中放少量油,中火把白菜叶焯透后装盘待用
3.热锅冷油,放油洗锅,然后倒掉油
4.放入干红辣椒、八角、葱

老厨白菜

葱姜炆锅,倒入五花肉,煸出香味后,依次放入味达美冰糖老抽、白糖翻炒

5.加入泡软的粉条和焯炒好的白菜翻炒十下左右,淋入味达美味极鲜酱油和几滴香油即可出锅

大厨食经:1.选择大白菜叶,用手撕成大小一致的形状,五花肉切成片显得大方美观。2.放油洗锅为了使粉条不沾锅,出锅时淋香油使味道更加香醇。



玛丽果酒,情醉人不醉

——果酒进入新时代 行业需要领航人

吃水果不如喝果酒。近年来,随着国内果酒市场的日益壮大,这一说法越来越被公众所认可。

一般将葡萄以外的水果制成的酒统称为果酒。它以各种人工种植的果品和野生的果实为原料,经过破碎、发酵等工艺精心酿制而成。果酒的酒度低,酒质温和爽口,果香味浓,营养价值高,并且富含人体所需的各种氨基酸、多种维生素和矿物质。营养学家指出,与白酒、啤酒相比,果酒的营养价值更高,对健康的好处也更胜一筹,因此被专家认为是所有酒品中最具发展前途的酒精。

果酒,几乎汲取了水果中的全部营养,即使生吃水果也不能吸收的营养,通过果酒却可以吸收。果酒里含有大量的多酚,可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用,使人不容易积累脂肪和赘肉。此外,果酒对护理心脏,调节女性情绪的也有明显作用。

在现有果酒品牌中,青岛玛丽酒业以超前的酿造理念,独特的生产工艺,独占的生态资源及致力打造中国果酒第一品牌之豪气,独领中国果酒行业风骚,大手笔,多视角,全方位续写和完善着中国数千年酒文化的果酒篇章。

青岛玛丽酒业,地处黄海之滨,面朝大海,依山傍水,气候宜人,海浪、沙滩、低丘陵,冬无严寒,夏无酷暑,年均气温12.1℃,宜避暑、宜疗养,不可多得的海滨胜景,独特的植被条件,盛产出品质优良的葡萄、蓝莓、苹果、蜜桃、草莓、樱桃等优质水果,加之引进国外先进的生产技术,酿造出了玛丽系列多种优质的葡萄酒、水果酒。公司率先在国内开发了龙舌兰系列酒、蓝莓系列、桂花系列酒也是国内规模最大、品牌占有率最高的企业之一。玛丽果酒品牌所独有的营销模式将引领中国果酒行业迅猛发展。

玛丽酒业诚聘:营销总监、大区经理、平面设计及创意总监;玛丽酒业诚招加盟商:0531-88931245