小记者在行动

本报小记者走进瑞福油脂股份有限公司

看看香油生产制作奥秘

本报8月28日讯 去除霉变粒、异色粒、烘焙、低温磨制、水代法取油、净化……27日,本报校园小记者走进瑞福油脂股份有限公司,探秘一粒芝麻从种植、成长到被制作成香油、芝麻酱的奥秘。

27日上午,伴随着车辆驶入瑞福油脂股份有限公司,阵阵香味不时袭来。小记者们刚一下车,便被道路两侧绿意盎然、节节攀升的芝麻所吸引。大家争相拍照,不停地向工作人员询问有关芝麻生长种植的相关信息。

在工作人员的引领下,小记者们参观了香油生产制作车间。看到一排排石磨,小记者们大呼壮观。据工作人员介绍说,该公司拥有自主研发的小磨香油生产流水线,这也是国内唯一的小磨香油生产流水线,同样也是值得骄傲的知识产权。

在原料仓库,一包包的芝麻被堆积成"小山"。看到小记者们惊讶的神情,工作人员说,仓库里存放的都是白芝麻和黑芝麻,都来自绿色食品基地,在经过一道道的筛选程序后,才会被运进生产制作车间生成香油或芝麻酱,即使最后被过滤下的香油渣也会被当作植被生长肥料。工作人员还为每位小记者分发了一些白芝麻和黑芝麻以供品尝。

随后,小记者们参观了产品包装车间,还走进检测室近距离了解了芝麻成分测定仪、气相色谱等高科技仪器。

小记者们参观得兴致勃勃,不停地提问。跟随的家长们看到一道道严格的生产流程和先进的检验检测设备,直呼以后食用香油、芝麻酱就更加放心了。

终于看到香油是怎么磨制的了。

余香袅袅滋味长

27日上午,小记者们统一乘车前往瑞福油脂股份有限公司参观学习。

进入公司大门,首先映入眼帘的,便是一大片碧绿的菜地与一座座现代化的生产车间相互交错,几朵淡黄色的花微微颤动着。四面还都有一些还尚未成熟的芝麻,高约一米,碧绿的叶子层次分明,叶子下是被绿色包裹着的芝麻果实,从中间轻轻掰开,可以看到两边各有两排整齐的芝麻粒。或许是还未成熟的缘故,芝麻粒的颜色从圆端的黑色向尖端逐渐减弱,最后变成浅浅的灰白色,顶端还有些白色的小花,这正是"芝麻开花节节高"的真实写照。这些对于我们来说,是以前不曾见到的新鲜事物。

在工作人员的带领下,我们参观了公司的生产车间,详细了解了香油、芝麻酱等芝麻制品的生产过程,包括精选、色选、烘培、磨制、取油、净化等,整个过程干净、透明,原料全部为优质芝麻,中间没有任何的化学成分加入,保证了产品的质量。而那些在生产香油的过程中剩下的油渣,则可以用于植物肥料,因此这里的植物也格外茂盛。

令我们没有想到的是,芝麻油的历史也十分久远。早在三国时,已有文字记载,距今已有1600多年。

"一辈子只吃一碗饭,一百年只做一件事",这是瑞福公司的经营理念,也正是这种对工作的专一态度,才有了今天瑞福公司的成就,而在我们身上,也同样适用——只有坚持不懈的做好每一件事,才能使自己离梦想更近一步。

马一鸣

芝麻,这种在城市里不常见的植物,让小记者们感到新奇。

"原来芝麻是这个样子的"

27日,怀着好奇的心情,我们齐鲁晚报的校园小记者们走进了瑞福油脂股份有限公司。

一进大门,我们就看见一片密密麻麻的陌生植物,一米多高,手指般粗,一阵风吹过,好像一位位笔直瞭望的战士。工作人员告诉我们,那些植物就是香油及芝麻酱的主要原料:芝麻。心中不禁一阵惊喜,原来芝麻是这个样子的啊。

听过很多人谈及"芝麻开门"的故事,"芝麻开花节节高"的说法也有耳闻,但真正的芝麻是什么样子的还曾未见过,曾经还天真地以为芝麻是生长在树上的,这一次算是又开眼界了。

不一会儿,我们就到了香油加工车间。在那里,我们了解到,加工香油需要很多的步骤。首先要挑芝麻,坏的、烂的都不要,只要颗粒饱满的,然后再炒芝麻,把芝麻炒熟后再用磨磨出香油。其实,现在还不能叫香油,因为里面还有许多杂质,所以叫毛油。需要先把毛油用传输管输送到净化车间净化,净化后的毛油才是真正的香油,把香油灌装到一个个玻璃瓶里,就可以密封销售了。在加工车间,我们看到所有的传输管都是金属的,不是塑料的,因为塑料管在传输中容易产生塑化剂。

这次活动,我不仅学到了许多关于香油的知识,还新认识了一种植物——芝麻。

沈风蕾

在芝麻存储仓库,芝麻堆积如山。

"猫将军"把门

在大巴车上,我正望着窗外的风景,却闻到了一股特别的香味。呀!原来到了香油加工厂了。接着,工作人员就带领着我们来到了香油的加工车间。加工车间门口的一块牌子吸引了我。上面写着:不管是真猫还是假猫,能吓跑老鼠的就是好猫。在两边还贴着两只猫的图片。我非常好奇,这时工作人员介绍说,因为车间里有许多芝麻,为预防老鼠来偷吃。他们就竖起了牌子,老鼠以为是真猫在这守着,就不敢来了。这两只"猫"可真是名符其实的好"猫"啊!

走进车间,我们透过玻璃,看到了许许多多的磨盘。听工作人员说,这个工厂共有八十多台磨盘。但这些磨盘有的在运转,有的却在"休息"。工作人员看到了我们疑惑不解的样子,就解释说,因为磨盘转动时,磨盘的温度就会升高,而磨盘的温度一旦超过一百摄氏度,香油里对人体有益的一部分元素就会破坏,自然,香油里的营养成分也会降低。所以,磨盘要交替着使用,这样才能保留住其中的营养成分。我恍然大悟。

这次参观香油加工厂的经历,在我的记忆里添上了有香有色的一笔。

王棋正

黑芝麻、白芝麻,原来芝麻这么好吃。

文/本报记者 李涛 韩杰杰 小记者 孙艺鸣 李禹羲 唐文一 赵宜辰 李公繁 孙晨 李淑鑫 赵子竣
片/本报记者 孙国祥 整理报道

齐鲁晚报
刊登热线:0536-2222831 2222832 2222830
电话办理 方便快捷

房产信息

300元包转包租
连登一季度不限次!

↓房屋租售

↓商铺租售

↓厂房土地

↓写字间

↓综合转让

↓酒店宾馆

↓餐饮娱乐

↓机械设备

健康顾问
调理亚健康
15863292283
北京国联中医药科学研究院潍坊分院专治肝炎、肝硬化、腹水,免费义诊 8592837
根治银屑病、中药有奇功
中药治疗安全高效不复发
中医银屑病研究院 18865199148
祖传治银屑、血热、荨麻、丘疹皮炎、皮肤瘙痒、湿疹、风热快闪阻塞玄武路西北角 13866362908
秘方专治白癜风
13964936613
●中药内外结合专治中晚期肝癌
19869629999