

错非“植物奶油”，而是“氢化”



近期，一场“植物奶油”的是与非闹得沸沸扬扬。植物奶油因其在氢化过程中会产生大量的反式脂肪酸，之前有报道称其危害堪比杀虫剂。我国卫生部官员也表示，卫生部正在开展反式脂肪酸的风险监测评估工作，并将在此基础上，按程序进行标准的修订。

“氢化油”、“植物奶油”、“反式脂肪酸”，这一系列突然冒出来的新名词弄得广大消费者云里雾里的。对此，扬州大学旅游烹饪学院食品安全专业的一位教授解释道：“植物奶油即我们通常说的人造奶油，在糕点等食品的制作过程中，需要将液态的油脂固化，这种生产工艺也

叫做‘氢化’。反式脂肪酸就是在这氢化的过程当中产生的。但是这并不意味着所有的氢化工艺都必然会产生反式脂肪酸，因为氢化的技术也有高低之分。”

植物奶油是以植物性油脂为原料加工而成，不含胆固醇，所以比较符合现代的饮食健康标准，但它在氢化过程中可能会产生反式脂肪酸，这就会抹杀了植物奶油的好。据央视报道，洋快餐、各类西式蛋糕、饼干、咖啡等都含有同一种人工添加物氢化油。如果你买的食品包装上有“精炼油”、“起酥油”、“植脂末”、“植物奶油”等字样，那多半就是它了。但是其中究竟是否含大量的反式脂肪酸，还需要进一步深究它所经

过的“氢化”工序。

“老百姓之所以现在对这些含氢化油食品这么敏感，关键就在于他们无法获知食品配料中的氢化油的‘氢化’工序是怎么样的。”该教授说。

中国疾病预防控制中心营养食品所的调查结果表明，我国居民的反式脂肪酸人均摄入量在0.6克左右，远低于欧美国家的水平。“这个平均值并不能成为掩盖反式脂肪酸危害的理由。政府卫生部门还是应该从实际出发，从食品安全的角度出发，正确客观地评估目前食品中反式脂肪酸的存在情况，从而让老百姓在购买的时候能够心中有数。”有专家如此表示。 见习记者 笕颖

铁强化酱油 不是人人都能吃

最近，超市里除了普通酱油外，又增加了“铁强化酱油”新成员，通过在酱油中加入铁补充剂，达到改善贫血的目的。根据国家标准，铁强化酱油中铁的添加量在175~210毫克/100毫升之间，相当于每天摄入2.4~3.4毫克铁，约为有害剂量的1/4000。大量数据表明，铁强化酱油对铁缺乏和贫血人群具有明显的营养改善作用。但是，患有某些疾病的患者应注意不要吃“铁强化酱油”。

慢性丙型肝炎、乙型肝炎、酒精性肝炎、脂肪肝患者常常伴有铁代谢障碍，表现为体内和肝脏内铁含量增多，血清铁和血清铁蛋白水平增高。因此在没有缺铁性贫血的情况下，上述患者不宜补充过多的铁。铁超负荷可能参与II型糖尿病的发生、发展，并与其疗效有一定的关系。糖尿病患者一般血清铁蛋白升高，如补充过多的铁可能促进糖尿病的发展，且不利于患者的治疗。研究结果显示，老年冠心病病人可出现铁代谢异常，主要表现为体内铁贮明显增多。体内总铁的轻度升高与心肌梗塞呈正相关，铁能够使低密度脂蛋白氧化而增强动脉粥样硬化作用。这就说明，人体铁过多本身就可以诱发冠心病。血色病是一种铁代谢紊乱性疾病，由于病人体内许多组织中铁的沉积过多，加上纤维组织增生，以至于损害脏器的功能。血色病患者不但不能食用“铁强化酱油”补铁，还要严格控制铁的摄入，甚至不能用铁锅炒菜、做饭。另外，还发现高血压、慢性肾病和一些肿瘤患者体内的铁贮存也是过多的。

因此，患有上述疾病的人应该慎用铁强化酱油。 快报记者 沙辰

提高“有机”配送质量也是关键

随着人们生活水平的提高，以及对生活质量要求的提高，在很多从事农业发展的人的眼里，“有机”既是一项新兴的产业，也是一项非常有发展前景的行业。因此，虽然前期的投入是巨大的，但是仍然有不少“有机”商家愿意为此付出，在前期的品牌建设上，不断精致服务细节。

“我们家已经订购有机蔬菜配送好几个月了，菜的质量是说得，蔬菜公司本身的服务态度也很好，但还是希望他们能够在配送的环节更加精益求精。比如说有个统一的公司标识，让人一看就有强烈的信任感等等。”家

住南京下关区的章先生这样说。

目前市场上的有机食品是越来越多，但是鱼龙混杂的情况也屡有发生。在此期间，如果说有的“有机”商还在趁着混沌期浑水摸鱼，炒作“有机”的概念，那么有的有机商则是真的在冒牌有机的冲撞中坚持做品牌。

例如，章先生所订购的这家有机蔬菜配送公司就正着手考虑着借助于一支专业化的物流配送队伍，将蔬菜的配送工作做得更加个性化和专业化。

该有机蔬菜配送公司的许总表示：“整个品牌建设的过程中，除了产品质量、新鲜度、‘有

机’的正宗与否、我们的客服态度和质量等对品牌起着重要的积淀作用，在配送的环节，细致化的服务也很重要。我们之前的蔬菜配送走的是快递物流的渠道，但是蔬菜毕竟跟一般的快件性质是不一样的，它需要更人性化的配送服务和专业的质量。所以从本月的15日开始，我们重新选择了一支专业素质更强的配送队伍，专门为客户进行个性化的送货服务。章先生的烦恼就可以解除了。”

据悉，今后这支专业配送队伍在配送蔬菜时将着统一的深蓝色服装，胸前佩戴有工号牌，

而且固定片区的配送工作也将固定到具体的一两个工作人员的身上。掌管这支配送队伍的业务经理刘志浩表示：“我们在南京主城区共设有12个投递站点，江宁还有3个，我们的任务就是按照有机蔬菜公司每次发送过来的客户名单和客户要求，在规定的配送时间里将蔬菜公司发过来的蔬菜投递给客户。目前，在每一个公司投递站点里，我们都已经安排了专门的一个人从事蔬菜投递工作，并且又指派了另外一个人随时替补，以防止第一个人出现生病、临时有事等突发情况。” 见习记者 笕颖

统一客服热线：4006 999 025

www.wolochina.com

让绿色回归健康

沃农有机蔬菜 新鲜配送到家

从农场直接到餐桌，沃农为中国家庭提供健康的有机生活方式

- ◇新鲜：每周精选12种时令菜品，当日采摘从农场直接到家，新鲜看得见。
- ◇安全：全程不用化肥农药，GAP有机认证，菜品无农残，安全有保障。
- ◇便捷：每周2次配送，限时送达，不需订农场，逛超市，健康生活轻松掌握。

沃农有机蔬菜配送卡：季卡1690元，年卡6000元
沃农诚招区域代理商加盟合作，共创绿色事业！
咨询电话：87759801 87759802



新年好礼，尽在沃农

2011年新年将至，沃农为满足节日礼品需求，推出沃农有机蔬菜企业联名配送卡，为员工福利、答谢客户、走访朋友、企业年会等定制与众不同的有机蔬菜生态礼品，让更多的人分享有机！

企业团购热线：13805155579

沃农 WONO Organic
中国有机食品宅配服务领军品牌

武夷奇茗走入寻常百姓家

大红袍是武夷茶的代表，生态条件优越，加工技术讲究，这两个条件构成了大红袍特殊的身份。大红袍的珍贵，得益于它绝佳的生长环境。《茶经》里说，上者生烂石，中者生砾壤。武夷山基本都是这种石头风化形成的土壤。武夷山的先祖就在山岩峭壁间种植了这些茶树，它们不像其它地方的茶园那样成片集中，却相伴着流水飞瀑，绿树鲜花，在最自然纯净的环境中，孕育出大红袍独有的神韵。

对于到武夷山旅游的人而言，九龙窠崖壁上的六棵大红袍母树是必看景点。导游们也总是不厌其烦地解说着关于大红袍的种种传奇故事。夸耀它的神奇功效，自豪它的珍稀高贵，母树茶一年仅产数百克，数年前曾在市场上拍出过20克20万元的天价。政府也为此而投保一个亿！

母树大红袍如此珍贵，自然是一般百姓所难以享受到的。那么市场出售的大红袍又是什么茶呢？它们是真正的大红袍吗？近日恰逢上海世博会武夷岩茶唯一入选企业——天驷古茗总经理陈建忠先生来宁，我们借机针对茶友们的疑惑进行了一些交流。

大红袍有母树大红袍、纯种大红袍与商品大红袍之分，目前母树大红袍已按国家要求停止采制，所以市场上已不存在母树大红袍，只有商品大红袍和家家的纯种大红袍。

母树大红袍就是由采自六棵母树大红袍茶树上的多个品种大红袍拼配而成的。所谓母树大红袍的茶树，就是位于武夷山景区九龙窠内崖壁上的六棵茶树，它们都是由种子繁育长成的，六棵茶树本身就有四个不同的品种：北斗1号、北斗2号、奇丹、紫芽大红袍。它们的叶型、发芽期等都不一样，而且采摘期也都互有差异，六棵茶树分二至三期采制后，再放在一起精制焙火，最后才称为母树大红袍。由此可知，母树大红袍本身就是由多个品种拼配而成。2006年6月4日，武夷山大红袍被作为非物质文化遗产受到保护，停止采摘。这几株母树便永远成为了武夷山的一道景观。它的韵味也永远成为了茶客们心中的一种想象！

据陈建忠介绍，纯种大红袍是指母树大红袍中的某一品种单独无性繁殖栽培后，单

独采制加工而成的。为了更好地传承这个历史名茶，武夷山市茶叶研究所经过试验，将“大红袍”母树进行无性繁殖。无性繁殖的大红袍茶树，基本性状与母本完全一致。但因母树大红袍中有些品种的制优率不高，很难加工成极品，且每个厂都不会全部引种，所以不同厂所产的纯种大红袍也各不相同。

商品大红袍是指用多个品种的茶叶拼配在一起的大红袍（一般有4—5个品系），是一种以水仙、肉桂等优良品种为基本原料的拼配茶。“香幽、水厚、韵足、回味好”是大红袍拼配的整体原则，所以在选料时要综合考虑所选茶叶品种的香气、茶汤的厚度和韵味以及品质的稳定性。商品大红袍由于产量大，物美价廉，故深受茶友们喜爱，也正是它让大红袍这种贡品名茶走进了百姓的生活。

为了保证大红袍商品茶的质量，武夷山有关部门制订了包括大红袍在内的国家强制性岩茶质量标准，实行原产地地理标志认证制度，并为包括大红袍在内的传统岩茶制作工艺申请了国家“非物质文化遗产保护”。

茶可入道，大红袍散发的更多是文化信息。当你我举杯，含英咀华之时，武夷茶文化更让你我不能自拔。武夷茶文化现已成为武夷山自然和文化遗产的重要内容，了解了这些再饮大红袍，你会觉得，茶亦非茶，人亦非凡了。（崔波）



“老崔说茶”