

食用油 鲜味飘出健康来

专家提醒:打开包装 1~2 个月内用完为宜

近几年来,随着国民生活水平的提高,现代人的膳食情况相比以前有了很大的改善,但也引发了许多新的膳食问题,其中食用油的使用也成为了人们关注的课题,吃着健康,吃着放心成为人们选择食用油的标准。

晚报记者 虎萌/文 赵楠/图

食用油失“鲜”下的隐患

据专家介绍,食用油的种类和生产工艺对人体健康的影响是很大的,尤其是食用不新鲜的食用油可能存在不同程度的隐患。一般来说,食用油应在打开包装后的 1~2 个月内用完为宜,不鲜的食用油会令人体内的游离基上升,导致细胞脂肪酸氧化,增加患上糖尿病及冠心病等慢性疾病的风险。

多力葵花油“充氮保鲜”

记者从上海佳格食品有限公司副总经理徐军处了解到,多力葵花油在生产过程中使用了“充氮保鲜”工艺,特别是在灌装时使用了自动充氮压盖技术,使油质更稳定、口感更纯正,延长了油脂小包装的货架期。

徐军告诉记者,随着人们健康意识的不断提升,健康用油的观念得到了广泛的普及。葵花油的人体消化率为 96.5%,不饱和脂肪酸含量高达 88%,在国外被称为“高级营养油”。从营

养成分来看,其所含的亚油酸是人体必需脂肪酸,同时含有丰富的活性维生素 E,是有益于人体健康的食用油。目前 5 升装多力葵花油市场零售价在 107 元左右,价格略低于花生油。

鲁花工艺创新 引领健康消费

在消费者心中,鲁花油独有一股产品本身自带的浓香,使用鲁花油炒出来的饭菜口感纯正,香味浓郁。特别是鲁花压榨一级花生油,使用时只需平常用量的一半,优质花生独有的清香便可扑鼻而来,可谓锅碗未动香先知。

据鲁花郑州公司总经理李恒言介绍,鲁花经过 6 年的科技攻关,独创的 5S 纯压榨工艺很好地解决了产品的生香、留香、无水脱磷、低温保鲜、去除有害物质等传统工艺无法解决的问题。李恒言说:“鲁花的 5S 压榨工艺具有明显的五大创新:一是生产中避免了化学溶



剂对油品的污染;二是采用独特焙炒工艺,解决了花生制油的‘生香和留香’问题;三是采用集成技术,解决了成品油中酸价超标问题;四是废除了溶剂浸出、碱炼、超高温精炼等影响成品油质量的不利工艺,保存了成品食用油中的天然营养成分;五是独创了去除黄曲霉素的分离技术。特别是鲁花去除黄曲霉素分离技术,使鲁花油达到了黄曲霉素未检出的国家最高检测标准。这也是鲁花油与其他油相比,更营养、更安全的主要原因。”

纽约涌现凉茶浪潮 王老吉热邀海外友人访北京

美国时间 7 月 7 日,纽约哈德逊河,红罐王老吉举行活动,邀请国外友人在北京奥运期间光临北京,共同见证中国的发展,了解中国社会文化。据了解,一艘特殊的游船游弋在纽约哈德逊河上,与远处的自由女神像遥遥相望,船头矗立的巨型红色王老吉罐体以及“2008, Welcome to Beijing, China”的硕大标志似乎表明了它的身份和来意,一个有着 180 年历史的中国品牌,正在通过它特有的方式,

向美国友人展示中华民族的热情友好。

据相关负责人介绍,2008 年北京奥运会是世界人民了解中国的一个绝佳机会。作为民族企业,王老吉有责任为国出力,邀请外宾造访北京观看奥运并了解中国日新月异的发展及中国现代的社会文化。



暑期大型儿童涂鸦活动开始

放暑假啦,奥运圣火就要到郑州了,可爱的小宝贝们可以赶快加入《郑州晚报》、《商都网》、《昭元宠爱高尚儿童摄影会所》共同举办的“宝贝向前冲”大型涂鸦比赛为奥运加油,展现郑州宝贝的魅力。

涂鸦比赛将于 7 月 19 日~20 日在昭元宠爱一楼大厅举行(大赛指定报名地址:经七路纬三路交汇处)。宝宝优秀作品直接荣登《商都网》,人气宝宝登上《郑州晚报》成为城市明星见证人。记者获悉,7 月 20 日也是昭元宠爱的四周年店庆,《郑州晚报》《商都网》特别联袂《昭元宠爱》共同寻找郑州小明星,评选出的明星宝宝直接登上《商都网》、《郑州晚报》,成为奥运见证人。

凡参加活动的郑州小宝贝,均可获得昭元神秘店庆大礼包。店庆时刻,进店均有昭元嘉年华活动。活动安排:7 月 19 日上午七彩快乐涂鸦,下午益智巧巧小手工作坊,7 月 20 日上午魔力小泥人,下午迪士尼狂欢会。 晚报记者 虎萌

个性化需求催生旅行婚纱照

蒙娜丽莎夏季婚博会 7 月 19 日开幕

丽江,有蓝的天,绿的水,有谋生于繁华都市的芸芸众生最为向往的休闲生活,那是一个人们将之视为心灵家园的地方,那里有迥异多彩的民族风情。于是,丽江也成为众多新人新婚旅行和婚纱摄影的首选场所。

蒙娜丽莎婚纱摄影机构在丽江建立了基地,让更多的爱人感受到别样的美,也让更多的美丽婚照呈现在人们面前。

个性化需求催生旅行婚纱照

现在新人基本是 80 后的一代,对于在影楼被摄影师摆弄,到植物园、公园去“搔首弄姿”的传统方式已经不太“感冒”了,他们更加渴望让大海、森林、草原、湖泊去见证彼此的爱情,一边旅行一边拍婚纱照,让天地,让风景成为镜头下最天然的布景板,这样拍出来的婚纱照,绝对唯美并且个性十足。

幸福的丽江之行从蒙娜丽莎开始

蒙娜丽莎负责人告诉记者,蒙娜丽莎之所以选择丽江拍婚纱照不光是因为它的古朴韵味和如画风景,更是为了完成自己追求完美爱



情的情怀。

“丽江是很多新人结婚蜜月之旅的最佳圣地,之所以在丽江建立基地,是想让更多的爱人感受到别样的美,也是婚纱产业化发展多元化的标识。看着丽江的山,丽江的水,丽江的小桥,丽江的天,丽江的细雨,丽江的韵,

听着纳西古乐,走在古镇的石板路上,牵着爱人的手,心中多了一份惬意,我们就要把这一刻的美,这一刻深深的爱恋全都记录下来,这将是送给恋人最真的礼物。希望丽江之行美好的回忆从选择蒙娜丽莎婚纱摄影开始。”这位负责人用这样的话祝福着所有新人。

蒙娜丽莎婚纱摄影夏季婚博会 7 月 19 日开幕

据介绍,蒙娜丽莎婚纱摄影夏季婚博会将在 7 月 19 日、20 日举行。在婚博会期间,凡亲临现场,预约婚纱套系的准新人。即可参加:“见面礼、定金礼、全款礼、幸运大转盘”的活动,而且只要老顾客介绍新人就可以得到蒙娜丽莎的推荐大礼。同时,蒙娜丽莎特为迎接奥运,为奥运加油推出特惠套系,3000 元即可免费拍摄市内双外景,店长特推情景剧拍摄,任何价位另加 2000 元即可免费拍摄到典雅而幽静的丽江古城。除此之外,新人们还可以参加“见面礼、定金礼、全款礼、幸运大转盘、幸运大抽奖”的活动。 晚报记者 虎萌



中秋节推出新月饼产品

说到金门饼家,很多人会想起丰富美味的糕点,口味香甜质软的面包,口味卓越的蛋糕,品质一流的月饼,琳琅满目的奖杯证书,金门饼家不仅奉献优质产品,还在今年的中秋节日里推出了新的月饼产品,新的口味,更加地适合各个年龄层次,各个消费层次的人们。

一年一度的中秋佳节即将来临,在以往的这个节日里有的人用中秋赏月、全家旅游,或者邀请亲朋好友一起去室外聚餐等一些方式来庆祝这个节日,在今年的这个盛大的奥运年里是不是要用特别的方式来表达呢?比如:全家一起做运动来提倡这个我们国家实现百年来的奥运梦想呢?或者有条件的全家一起去北京看今年的奥运盛会,来亲自体验现场热闹激动的气氛呢!或者亲自回家看望我们在家里劳碌了辛苦了一年的父母。也是在这个特殊的节日里金门饼家用特别的方式来庆祝这个节日的到来,推出新的月饼产品供人们选用。

金门饼家的中秋月饼生产工艺一直沿用创建于上世纪 30 年代的生产工艺,近年来又采用旋风式烤炉,自动包装线等现代化的设备和检验室,保证了产品的质量,提高了生产规模。月饼主要以广式月饼为主,主要特色是:选料上乘、精工细作、饼面上的图案花纹玲珑浮凸,式样新颖,皮薄馅丰,滋润柔软,色泽金黄,口味有咸有甜,可茶可酒,味美香醇,百食不厌。

我们还不断进行各类创新,自行研发各类新产品,无水面包、杂粮类面包等新品已深受广大消费者的青睐。特别是 2005 年推出的一些无蔗糖面包,像南瓜泥面包,胡萝卜餐包,法式紫米面包,菠菜面包,无糖蛋糕等,为想吃甜可不敢吃的人士,提供了方便。今后,我们将更贴近普通消费者,以高品质的产品、优质的服务、适中的价位回报广大消费者,给大家送上实惠的、健康的、放心的产品,这也是金门饼家一直努力的目标和永恒的追求。

金门饼家始终坚持以诚信为本,把顾客的利益始终放在第一位,真诚的服务赢得了顾客的好评,完备的配送服务体系更为进一步开拓市场打下了良好的基础。



迪一教你选购好大米

南方人喜食米饭,北方人爱吃面食。随着经济、文化的互融,大米在我们中原乃至北方地区日常饮食中的比重日益增大。可是,你知道如何区分大米的优劣吗?在河南迪一米业技术人员介绍下,你可以一一找到答案。

大米按稻种可分为籼米、粳米、糯米、香米、紫米、黑米等品种,人们日常食用的多为籼米或粳米。籼米米形细长,透明度不高,口感软,出饭率高。广东增城的丝苗米(即迪一“江南情丝”米)是籼米中的极品,素有“中国米中之王”之称。粳米呈卵圆形,口感软筋,其中以原阳黄金晴(如迪一高晒米,黄金晴等)品质为最佳。原阳米生产期长,淀粉转化蛋白质率较高,并且用的是黄河水浇灌,黄河水属碱性水,所以原阳米软筋香甜,光洁透明,且富含锌、铁、钙、镁、硒等微量元素。故有“天下第一米”之称。

区分大米的好坏首先得分清新米和陈米:第一,观色泽。新米是半透明的,带有玉的色泽,陈米泛白、色暗。第二,闻味道。新米带有特有的谷香味,陈米有霉变味。第三,验淀粉。把手插进大米,新米会有白色的淀粉粘在手上,而陈米没有。第四,看标签。注意查看包装内容,如产品名称、净含量、生产企业名称、地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号等。

以上是区分新米陈米的几个要点,简单可行,在购买大米时不妨一试,我们还会在以后的栏目中继续讲解有关大米的其他常识。