

“绝不让消费者食用一滴不健康的油”

“5S压榨 非转基因”成就鲁花



斩获国家科学技术进步奖

2007年,以“除去黄曲霉毒素为核心技术”的鲁花5S压榨工艺获得了山东省科技进步一等奖;2009年,鲁花“食用油中黄曲霉毒素去除技术”获得中国粮油学会科学技术奖,“除去黄曲霉毒素的方法”荣获国家发明专利;2013年,鲁花凭借“5S纯物理压榨工艺”,斩获了2012年度国家科学技术进步奖,刷新了中

国油脂行业20多年来的“技术新高”,为保障食品安全和保护人类健康起到重大作用。

除了彻底去除黄曲霉毒素,鲁花还投巨资引进了世界最先进的黄曲霉毒素检测仪,为油品的质量安全上了“双保险”,体现了其“绝不让消费者食用一滴不健康的油”的郑重承诺。

独创“5S纯物理压榨工艺”

作为我国花生油行业领军品牌,山东鲁花集团经过6年科技攻关,独创了“5S纯物理压榨工艺”。

国家有关部门多次组织专家组对5S压榨工艺进行科技成果论证,结论为该工艺具有明显的五大创新:纯物理压榨,避免了高温精炼和化学溶剂对油品的污染;花生、葵花制油的“生香、留香”技术;“无水化脱磷”技术;恒温储存技术,保存了成品食用油中的天然营养成分;彻底去除了油品中的黄曲霉毒素。

多年来,黄曲霉毒素一直是影响消费者食用油健康的主要因素,成为困扰食用油行业的一大

难题。这些独创技术,让鲁花开创了黄曲霉毒素零时代。

鲁花研发的5S纯物理压榨工艺科技含量高,是世界上领先的食用油制造工艺,填补了国内外空白。2002年,食用植物油国家标准审定会专家,参照鲁花的现行标准,对压榨花生油国家标准进行了重新修订。使用这种工艺生产出来的鲁花花生油不仅闻着香,吃起来也更健康,因为5S纯物理压榨工艺的核心技术是鲁花独有的去除黄曲霉毒素技术。而且它在做到去除黄曲霉毒素的同时,不改变植物油营养、风味等品质特征。

元旦一过,眼看就到春节了,食用油将迎来销售旺季。“滴滴鲁花,香飘万家。”为什么消费者认准了鲁花的油呢?因为它十年如一日的钻研创新,解决了一个世界性难题,独创“5S纯物理压榨工艺”,能去除影响健康的杀手“黄曲霉毒素”,并以此获得国家科学技术进步奖。郑州晚报记者 王一品

通过非转基因认证

随着人们生活水平的不断提高,营养健康越来越受到人们的重视,对转基因与非转基因的区分意识也逐步提高。其趋势是,越来越多的人拒绝食用转基因食品。

国际消费者协会认为,转基因食品可能会引起过敏反应,影响人体抵御病毒的能力,而且这种不良后果可能需要一定时间才能反应出来,它有一个从量变到质变的过程,一旦出了问题就很麻烦,所以必须引起高度的重视。

事实上,人们的担心不是多余的。转基因食品对动物身体器官的损害,早就被英国知名生物技术公司的研究报告所证实。而非转基因食品就不存在以上的缺点,对人体是相对安全的。

早在2006年,中国检验认证集团就对鲁花集团按照非转基因身份保持(IP)认证规范建立的IP体系,进行了现场审核,并一次性通过。

可以说,鲁花真正做到了“将健康进行到底”。

鲁花荣获国家科学技术进步奖

彻底去除花生油黄曲霉毒素

鲁花独创核心科技



鲁花
国家科技
进步奖
鲁花“5S压榨工艺”
荣获国家科学技术进步奖

吃健康油

过中国年



非转基因

鲁花
5S压榨一级花生油
PRESSING FIRST-CLASS PEANUT OIL
物理压榨 非转基因

自然鲜
酱油

中国味 鲁花香

5S压榨 非转基因

山东鲁花集团郑州分公司销售热线: 0371-63389716