



1348件提案 聚焦民生展现担当

聚焦高质量发展

助推经济建设

提案者围绕深化供给侧结构性改革、提升产业链发展水平、深度融入“一带一路”建设、支持实体经济发展、统筹实施新型城镇化和乡村振兴战略等提出前瞻性、建设性意见建议。承办单位认真研究提案内容,采纳提案建议,推动经济建设。

针对《关于统筹推动河南高质量发展的提案》,承办单位加强顶层设计,加快传统产业升级改造和培育新兴产业,优化产业结构,以郑州建设国家中心城市引领新型城镇化进程,激活高质量发展的动力源,培育高质量发展的增长极,拓展高质量发展的新空间。

着眼治理能力提升

助推政治建设

提案者围绕改进治理方式、提高决策法治化水平、强化干部管理、加强基层党组织建设等积极建言献策。承办单位高度重视,积极行动,努力提高工作成效。

针对《关于在乡村振兴中选优配强支部书记,有效加强基层党组织建设的提案》,承办单位借鉴吸纳有关建议,先后出台《关于坚持“三有三带”标准,进一步

省政协十二届二次会议以来,政协委员、政协各参加单位和各专门委员会聚焦我省中心工作,积极运用提案建言献策,全年共提交提案1348件,经审查立案1101件。其中,承办单位已经解决、采纳或列入计划解决的提案1051件,受条件限制以后解决或留作参考的提案50件。

郑报全媒体记者 李丽君 李爱琴

加强农村党组织书记队伍建设的实施意见》《关于加强农村党支部建设的若干意见》等文件,通过规范村“两委”换届选举、实施素质提升工程、建好两个“人才库”、强化激励保障等,着力打造新时代农村带头人队伍。

坚定文化自信

助推文化建设

提案者围绕践行社会主义核心价值观、加快打造文化强省、繁荣发展文艺事业、促进文化旅游融合发展、加强公共文化设施建设等提出可行性建议。承办单位结合工作重点,提升工作水平,为中原更加出彩凝聚强大精神力量。

在办理《关于加强中小学生传统文化教育的提案》时,承办单位对我省中华优秀传统文化教育工作采取了一系列卓

有成效的政策措施,加大经费投入和宣传力度,提高传统文化教育教学能力,加强传统文化教育的评价和督导工作,取得明显成效。

关注民生

助推社会建设

提案者围绕提高脱贫质量、防范化解社会风险、完善公共卫生服务体系、提升居民健康素养等献计出力。承办单位积极担当作为,强化工作落实,不断提升人民群众幸福指数。

针对《关于加强郑州市义务教育阶段学生午餐午休管理的提案》,承办单位推出有力举措,自2019年10月起,郑东新区69所公办义务教育阶段学校全部启动在校午餐供应和校内延时托管服务,得到社会的广泛好评。

针对《关于治理校园非法网贷的提案》,承办单位把防范“非法网贷”作为学校及周边综合治理的重要任务,持续开展隐患排查,加强教育引导,完善资助体系,积极争取宣传、公安、金融等部门的支持,形成防范“校园贷”工作合力,巩固整治效果。

坚持绿色发展

助推生态文明建设

提案者围绕促进低碳循环发展、科学推进污染防治、加快人居环境整治、加强生态保护修复等贡献智慧。承办单位加强部署推进,以生态文明建设新成就满足人民日益增长的优美生态环境需要。

针对《关于调整结构推动大气污染源治理的提案》,承办单位按照省委、省政府部署要求,实施更为严格的治标和治本措施,加快调整煤电结构,压减煤炭消费总量,全力改善环境质量。

针对《关于加强湿地资源保护优化黄河生态环境的提案》,承办单位探索建立常态化、多元化投入保障机制,提高湿地保护资金使用效益,推进我省生态文明建设。

产品升级,鲁花低芥酸浓香菜籽油你家“Get”到了吗?

作为老百姓一日三餐的必需品,“食用油”在中国家庭的地位举足轻重。在更加重视生活品质的今天,怎样吃“油”更健康,备受消费者关注。想选一款香味浓、营养高、油烟少的“食用油”?不妨试试老牌“新作”——鲁花“低芥酸”浓香菜籽油。据天猫、京东“双11”销售数据显示,鲁花推出的“芥酸低、香味浓”为卖点的菜籽油在双11当天分别夺得天猫、京东同品类销售冠军,受到网民热捧。李冬生

什么是“低芥酸菜籽油”?

菜籽油大家比较熟悉,“低芥酸”却有些陌生。殊不知,“芥酸”里面有着大学问。据介绍,传统油菜籽中,芥酸和硫代葡萄糖苷含量较高,其中芥酸含量为20%~60%,俗称“高芥酸油菜籽”。为保障公众健康,近年来,政府有关部门一直在积极倡导双低油菜籽的科研、种植与推广。

由低芥酸菜籽压榨出的油就是我们常说的“低芥酸菜籽油”。这种低芥酸菜籽油在国际上被称为“健康的食用植物油”。美国FDA认定其为安全食用油,并在2006年发出倡导,每天吃19g低芥酸菜籽油,可降低心血管疾病风险;2010年法国建议每天摄入1~3勺双低菜籽油,可增加α-亚麻酸的摄入量,以保持身体健康。

鲁花
低芥酸浓香菜籽油
鲁花菜籽油 只做低芥酸

新品上市

鲁花
低芥酸浓香菜籽油
Physical Pressed Oil - Low Erucic Acid
物理压榨 非转基因

芥酸小子
20%
低芥酸 爱健康

低芥酸达到世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)推荐的国际标准*

* 符合世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)推荐的国际标准(CODEX INTERNATIONAL FOOD STANDARDS - CODEX STANDARD FOR RAPESEED OILS) (符合联合国粮农组织-世界卫生组织)

“低芥酸菜籽油”好处多多

那怎样的菜籽油才称得上“低芥酸”呢?目前菜籽油国家标准要求,芥酸含量低于3%的菜籽油可称为低芥酸菜籽油。世界卫生组织和联合国粮农组织对低芥酸菜籽油的要求是芥酸含量为2%以下。美国FDA对低芥酸菜籽油的要求也是芥酸含量不得高于2%。而“鲁花低芥酸浓香菜籽油”也明确标注“芥酸含量低于2%”。

业内人士认为,双低菜籽油对人体健康好处多多,但由于低芥酸菜籽油在我国规模化生产只是近十年来的成

果,所以尽管科研人士在竭力宣传,知道其好处的老百姓却并不多。

日前,中国农业科学院油料作物研究所等发表的题为《双低菜籽油营养功能研究进展》的报告,其内容显示,双低油菜籽具有降低人体总胆固醇及有害胆固醇,但不降低对人体有益的胆固醇;提高胰岛素敏感性和耐糖性;预防缺血性中风;促进婴幼儿大脑发育;防治神经系统紊乱;降低纤维蛋白原有益于老年人健康;有助于减肥保护肌肉等营养功能,是营养健康的优质食用植物油。

鲁花打造芥香味十足的低芥酸菜籽油

然而,有部分消费者认为,低芥酸菜籽油虽好,但芥香味不足,不如高芥酸菜籽油香。为了追求口感,还是会选购传统的高芥酸菜籽油。如何让低芥酸菜籽油在保证“营养健康”的同时,又兼顾“浓香美味”呢?这在一段时间内成为困扰行业内的难题。

以“追求品质而不断进行科技创新”著称的鲁花集团,经过3年多的科技攻关,采用

的“5S压榨工艺”中独特的生香、留香技术,解决了这一难题,给营养健康的低芥酸菜籽油赋予了香气浓郁的美味,更好地满足了消费者对“色、香、味”饮食文化的追求。

秉承“绝不让消费者食用一滴不利于健康的油”这一品质承诺,鲁花低芥酸浓香菜籽油的问世,为消费者的餐桌又增添了“美味”“健康”新体验。喜欢食用菜籽油的你家,“Get”到了吗?