

中秋消费升级 高油酸花生油礼盒成市场新宠

中秋节临近,高油酸花生油正成为礼盒市场新宠。哈尔滨多家超市销售人员介绍,鲁花高油酸花生油因其高营养性、高端性、实用性,成为热卖新亮点。

据了解,鲁花高油酸花生油的油酸含量达75%以上,符合国家粮食局对“中国好粮油”的标准界定。鲁花还计划5年内发展繁育基地1000万亩,促进高油酸花生良种的更新换代。

高油酸花生油获市场追捧

今年的中秋市场,高油酸花生油礼盒颇受消费者青睐。据家乐福哈尔滨乐松店销售人员说,“很多消费者在选购花生油时都会问到包装上的名词,比如高油酸是什么?了解功能后如果满意,哪怕贵些也不在乎。特别是走亲访友的顾客,都是成箱购买。”

油酸被营养学界称为“安全脂肪酸”。据营养专家介绍,花生油含有大量油酸利于心血管健康。同时,高油酸花生油提高了油在高温油炸和储存中的稳定性。

2017年9月15日,国家粮食局发布实施《中国好粮油食用植物油行业标准》,其中规定花生油中油酸标准含量是35%-70%。去年同期,鲁花高油酸花生油上市。山东鲁花集团董事长兼总裁孙东伟介绍,鲁花高油酸花生油采用5S物理压榨工艺压榨,油酸含量高达75%以上。

业内专家认为,高油酸花生油比较符合中国人讲究“色、香、味”的饮食文化。

高油酸花生繁育基地达10万亩

高油酸花生油的原料主要来自油酸含量高于75%的高油酸花生。业内人士指出,高油酸花生油的制备复杂,主要是高油酸花生种子培育较难,科技含量高。据了解,美国高油酸花生育种从1987年开始,已持续近32年,至今仍存在产量潜力不足、耐低温特性不强等瓶颈。

我国对高油酸花生的育种始于上世纪90年代,虽起步较晚,但包括山东省花生研究所、开封农科院、锦州农科院等在内的科研院所取得一系列进展。在2017年8月的全国高油酸花生产业发展论坛上,鲁花集团表示,2013年至今,鲁花农业科技公司联合山东省花生研究所等单位培育了适合不同地区种植的10余种花生新品。

据鲁花集团介绍,目前其高油酸花



75%
高油酸花生油
HIGH OLEIC PEANUT OIL
油酸含量高于75%

慈 善 聚 焦 精 准 扶 贫
携 手 共 创 美 好 生 活



黑龙江省民政厅 宣



黑龙江省旅游产业发展大会
Heilongjiang Tourism Industry Development Conference

黑龙江省旅游产业发展大会

今日盛大召开

黑龙江省旅游发展委员会 宣

富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

中华圆梦 万马奔腾



中宣部宣教局 中国文明网

