

姜黄在口 健康无忧

——福湘生物姜黄系列食品纪实

美味咖喱——味从姜黄来

提到“姜黄”，恐怕知道的人不是很多，可说起“姜黄味道”，可能很多朋友早已不知不觉品味过很多回了。如果你食用过咖喱，那么对了，咖喱中的黄色物质主要便是姜黄。那是一种复杂、浓郁的木质香气，隐约有花香、柑橘香以及姜味，尝起来有一点苦味，辣味适中，以及带有麝香味的温暖口感，充满了神秘而浓郁的东方风情。

姜黄，盛产于我国南方的一种姜科植物，同时也是药食两用药材，传统医学认为具有通经止痛、活血行气、驱寒消炎等性能。现代研究其主要化学成分为姜黄素，世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)同时将姜黄和姜黄素列为食品添加剂。

百草之华——姜黄的传奇

姜黄从唐朝便作为重要的活血化瘀药物，以后历代本草均有记载，在李时珍所著的《本草纲目》中还有一个奇特的名字——宝鼎香。古代的鼎，既是道士炼丹煮药的鼎炉，也是鸣琴焚香的香炉，更是政权的象征，故称宝鼎。用宝鼎香来比喻姜黄香气特异，功效卓著，高贵典雅。

姜黄不只在我国得到广泛应用，在临近国度同样“身价不菲”。

姜黄在印度广泛地作为调料和食用色素，在喜马拉雅地区有“厨房皇后”和“生命香料”之称。它的药用历史可以追溯到五千年前，是印度瑜伽及传统养生疗法阿育吠陀的一种重要草药。姜黄色素在印度还被看作是天然消炎剂，用于炎症引起的关节炎、风湿病、肌肉酸痛等，被称为“印度的固体黄金”。

姜黄也是日本最喜爱的健康食品之一。日本冲绳是世界上最长寿的地区之一，姜黄被认为是冲绳长寿的主要健康食品之一，产于冲绳的姜黄更被作为“日本琉球王朝御品”。

现代研究证实姜黄中的主要成分——姜黄素，具有抗氧化、抗肿瘤、降血脂、降血糖、抗溃疡、保护肝脏、抗心肌缺血、抗抑郁、抗菌、消炎、抗病毒和抗真菌等作用，可用于治疗癌症、糖尿病、冠心病、关节炎、阿尔茨海默氏病(早发性痴呆)以及其他慢性疾病。

一个鸡蛋的故事——这个“蛋”不一样

先有鸡还是先有蛋?!
“没有蛋怎么有鸡?”
“没有鸡怎么有蛋?”
别争了，正解：先有蛋，才有“姜黄蛋”!

鸡蛋因富含蛋白质、维生素、矿物质和人体所需的各种氨基酸、脂肪等营养物质且比例与人体十分接近，利用率可达90%以上，营养学家称为“完全蛋白质模式”。可以说，除母乳外，几乎没有一种食品可以与鸡蛋相媲美。这可以从另一方面证明鸡蛋的营养价值，一个鸡蛋只要受精后就可以发育成一个小鸡，其他的食物是不行的。正因为鸡蛋含有人体所需的几乎全部营养物质，所以鸡蛋也被叫“理想的营养库”。

然而随着生活水平的不断提高，人们的饮食结构发生了巨大变化。尽管鸡蛋含有人体所需的各种营养物质且比例平衡合理，但自从发现蛋黄中胆固醇含量高，过多食用可能对特定人群有害时起，鸡蛋消费量就受到一定限制。临床医学研究表明，心血管疾病与动脉粥样硬化有着密切的关系，而高胆固醇膳食又是导致动脉粥样硬化的重要因素。从病理学上看，心血管疾病的发病原因是胆固醇在血管里的大量沉积，使血管硬化变脆，弹性减弱易于破裂，从而产生一系列的心、脑血管疾病。

鸡蛋恰恰是胆固醇含量相对很高的一种食品，根据中国食物营养成分表记载每100g食部(即可以食用部分)约含胆固醇585mg，相当于一枚鸡蛋约290mg(土鸡蛋：每100g食部含胆固醇1338mg)。出于对健康的考虑，美国心脏病协会、中国营养学会等都建议，普通成年人每天摄入的胆固醇不要超过300毫克，高血脂者应控制在200毫克以下。为了达到这个标准导致减少使用胆固醇含量较高的鸡蛋。据有关资料显示，美国人年均消费鸡蛋量下降了16%~25%。

因此低胆固醇、健康绿色鸡蛋的研制与开发，受到人们广泛关注，成为世界许多国家研究热点。考虑到鸡蛋是中国人经常食用并具有很高营养价值的食品，且中国每年光鸡蛋消费就达2000多亿元人民币，如因鸡蛋中胆固醇含量太高，便放弃食用，无疑太过可惜。福湘生物公司作为国内首家专业将姜黄素应用于健康食品的高新技术企业，立即从姜黄素的作用着手研究，瞄准降低鸡蛋中胆固醇。

术企业，立即从姜黄素的作用着手研究，瞄准降低鸡蛋中胆固醇。

2005年7月，福湘生物公司委托中国科学院亚热带生态农业研究所进行姜黄素在蛋鸡中的应用研究，经过多次试验，发现用适当比例姜黄素饲料喂养蛋鸡所下的鸡蛋的胆固醇含量比普通鸡蛋平均下降了30%~60%，而且不仅鸡蛋主要营养成分没有改变，蛋黄中还富含姜黄素，十分适合中老年人长期食用。该项科研成果还通过了湖南省科技厅组织的鉴定，达到国内领先水平。

姜黄蛋研究成功后，福湘生物公司精心挑选了山清水秀的浏阳秀山社区，投资近六百万创办姜黄蛋鸡示范养殖基地，设计规模养殖3万羽，第一期1万羽。基地建成后，经过近一年的规模试生产及大量食品安全验证后，姜康牌低胆固醇姜黄蛋首次上市即受到市民热捧。尽管一个姜黄蛋要卖3元多钱，但因其绿色无公害且高营养，胆固醇比一般鸡蛋低很多，特别适合中老年人长期食用，常出现一蛋难求的现象。位于长沙市迎宾路通程万惠超市内的“姜康园”专卖店，常常会有客户因为领取不到鸡蛋而“兴叹”!为解决产能窘境，同时为了配合由公司牵头负责的国家“十二五”重大研究课题——“低胆固醇姜黄蛋生产关键技术集成示范研究”的顺利实施，今年秀山基地二期建设规划如期启动，将有效缓解产能困境。

原湖南省政府党组成员、经济顾问陈德铨同志，十分喜欢吃鸡蛋，自从姜黄蛋开发成功以来一直坚持每天吃两枚姜黄蛋，作为他体检主管医生的中南大学湘雅附二医院老干科陈化主任从一开始就强烈反对此事，劝告他一天最多只能吃一枚鸡蛋。然而陈顾问健康体检结果却让陈化主任大觉不可思议，陈顾问原来胆固醇水平为6.0左右，比正常值略高(正常值范围2.9~5.2mmol/l)，现在胆固醇竟为2.6左右。面对这一出乎意料的体检结果，陈顾问笑称都是姜黄蛋的“功劳”，因而变成了姜黄蛋的一个义务推销员。

目前姜黄蛋及喂养蛋鸡的饲料均已获得国家知识产权局颁发的专利证书。

搬家牵挂“老友”——难忘姜黄面

2010年4月，公司客服接到了一个来

自广东的电话，指明要邮寄购买姜黄面。因为当时姜黄面尚未进入广东销售，所以客服对这位客户的需求十分诧异，细问之下才得知：这位客户原本居住在湖南郴州，偶然吃到了姜黄面，后来便爱不释手。现在搬到广东去了，但苦于当地无法直接购买到姜黄面，只好通过公司邮寄购买。

鸡蛋姜黄面，正是公司推出的一种高品质、高价值的健康食品。从原料开始便严格把关，面粉选用澳大利亚优质进口小麦粉，鸡蛋则是公司独有的低胆固醇姜黄蛋；生产商是国内挂面生产龙头企业之一的湖南裕湘面业有限公司。通过公司组织国内营养专家精心调制配方，既保持了面条的膳食和营养功能，还特别适合中老年人食用。正因为其优良口感和高度健康的特性，一经推出即深受食用者喜爱。目前产品立足湖南本地，并陆续在北京、广东、江苏、浙江等地进行拓展销售，客户反映良好。

持续创新——我们一直在努力

姜黄素在鸡蛋、面条中的成功运用，激发了公司更多方面的大胆设想。如养猪业是我省农业的重要支柱，已发展为全省农村经济第一大产业。如果将姜黄素应用于生猪养殖，同样能降低生猪体内胆固醇，改善猪肉品质，那将更是一个无法估量的市场。说干便干，2006年9月至2008年5月，公司先后进行了三批生猪饲养试验，经过对不同部位猪瘦肉、猪肝、猪肾中胆固醇含量测定，结果显示猪瘦肉、猪肝中胆固醇含量明显下降，猪肾中胆固醇含量明显上升，完全符合生物体内新陈代谢规律，为推出新型健康肉品提供了理论基础。目前该项技术已经申请国家发明专利，同时更深入地研究也在进行之中。

同时姜黄系列食品的“家庭”成员也在不断扩大，姜黄酒、姜黄奶、姜黄饼干、姜黄饮料、姜黄糖果等都在紧锣密鼓地筹划之中。

福湘生物公司一直致力于以姜黄素为主要原料，用专业、创新的技术开发系列高品质、高价值的健康食品和药品，让人们共享健康。

我们坚信：姜黄已经有了古老神奇的未来，也必将有青春的未来，因为我们一直在努力!

2012·中国年
姜黄在口 健康无忧

姜康牌低胆固醇姜黄蛋，精选澳洲进口澳大...
低胆固醇姜黄蛋，...
姜康牌低胆固醇姜黄蛋

姜黄大礼包



姜康牌低胆固醇姜黄蛋

姜康牌鸡蛋姜黄面，...
姜康牌鸡蛋姜黄面，...
姜康牌鸡蛋姜黄面

福湘生物技术有限公司 荣誉出品

过节送礼送健康

要送就送姜黄大礼包

健康服务热线 400 8117 400 公司网址: www.fortsane.com