



品牌新升级，品质新飞跃，多不的荣耀引你到手的健康油2012 C2
 中国粮油学会理事长王守惠院士题词

“一代证”账户今年须重新验证

省内银行停用“一代证”办业务 部分银行叫号机推行“刷证领号”

今后不带二代身份证，不仅到银行办不了业务，甚至连取号都取不了。

1月15日，记者走访省内银行发现，伴随着今年起一代居民身份证的“隐退”，各金融机构均要求客户办理业务时必须出示二代身份证。还有银行要求，“一代证开户”客户应尽快办理信息更新。同时，一些银行网点的叫号机已开始添加“刷证领号”功能。

■记者 邱玉峰



长沙一些银行网点的叫号机已经添加了“刷证领号”功能。记者 邱玉峰 摄

新现象 银行推行“刷证领号”

到银行网点排队办理业务的市民，往往习惯到叫号机前领取排队号。可今后，只有持有二代身份证的市民，才能取到排队号。

记者在建行长沙芙蓉支行等网点发现，一台可感应“二代身份证”的新型叫号机已在该网点投放使用。据银行大堂经理介绍，以前客户进入银行后可直接点击叫号机触摸屏，领取对应业务的排队号。而今后，市民需要拿出二代身份证刷一下，才能领取到排队号。据悉，今年长沙多家银行网点都将开始推行叫号机“刷证领号”服务。

相关链接 “睡眠卡”可能会自动销户

近日，一条关于银行卡销户还需到开户行补办新卡再办理的微博在网络走红。记者从多家银行客服了解到，对于自动销户，每家银行的管理都不同。

如果银行卡达到一定期限没有使用，而且资金为零或者为负，很多银行都会采取自动销户措施。

其中，五大国有银行中，工行和农行在客户账户欠费18个月的时候将账户自动销户；建行、中行自动销户条件是账上余额为零，且3年没使用；交行约定，如果连续2年没有扣到年费，则银行会为客户自动销卡。

通融

可用户口证明或临时身份证

15日上午，记者拿着银行卡到附近的交行网点取款5万元。由于使用的是一代身份证，该行工作人员表示，“从本月起，办业务必须出示二代证，如果没有，就无法操作。”

如果暂时没有二代身份证，储户该怎么办呢？多家银行客服人员表示，针对客户“一代证作废，二代证没有”的情况，银行不会对存款取现等业务“一刀切”，可根据客户情况通融。比如，可由派出所开户口证明或者办理临时身份证，然后到柜台办理。部分网点还表示，可采取“一代证+户口本”方式组合办理。

提醒

“一代证账户”应及时更新信息

值得注意的是，曾用一代身份证开户的市民，其账户依然有效，但市民须去银行柜台进行信息更新，否则可能影响到账户使用。

据央行规定，2013年底，各商业银行要完成清理虚假匿名账户相关工作。此项工作将重点核实2007年6月30日(含)以前开立且尚未通过联网核查的公民身份信息，或未向公安等身份

证件发证部门核实，或未经第二代居民身份证阅读机具鉴别的个人账户的身份信息。

对此，建行、光大等银行客服表示，以前开通的“一代证”账户，最好能到银行网点进行身份信息(包括姓名、身份证件号码和照片等)确认。核实期结束后，未及时提交有效身份信息的客户，银行将暂停其账户服务。

调和油国标出台尚需时日 专家支招选营养调和油

营养型调和油 全家健康好帮手

目前，调和油国标尚未出台，作为普通消费者我们该如何挑选呢？

“消费者选购食用油出现困惑时，建议从自身营养需求出发，多听权威人士建议，多参考权威部门的营养推荐，选择经得起科学论证、有专利保障的大品牌产品。”对食用油有着多年研究的专家这样说。长期食用某一类型的植物油，会造成人体某些脂肪酸摄入不足或摄入过多，给我们的健康带来多种隐患。

一瓶吃到八种植物油营养 ——金龙鱼第二代食用调和油

金龙鱼第二代食用调和油就是符合脂肪酸平衡原则、适合全家人食用的理想产品。配方2005年荣获国家发明专利(ZL0210 0374.6)，产品选用花生油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、大豆油、芝麻油、亚麻籽油、红花籽油8种植物油精华调和而成，倡导营养多样化。其饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的平均比例为0.27:1:1，同时，多不饱和脂肪酸中 $\omega-6$ 与 $\omega-3$ 的平均比例为5:1。金龙鱼第二代食用调和油八种植物油营养一瓶尽享，同时帮助达到两个层次的脂肪酸平衡，帮助人体通过膳食达到1:1:1的脂肪酸平衡黄金比例，带给每一个家庭健康的享受。

便捷补充 DHA、EPA ——金龙鱼添加海洋鱼油调和油

膳食中的营养来源，除了我们传统概念里的烹饪食材之外，食用油也是不容忽视的一项。金龙鱼添加海洋鱼油调和油在食用油中添加了符合美国药典 USP 标准的进口优质的海洋鱼油，DHA+EPA 平均含量达到4000毫克/千克，配合膳食可以帮助人体达到美国医学研究院 IOM 160毫克/天的建议值。以市场上常见的DHA+EPA含量为30%、规格为1g/粒的鱼油胶囊为参照，每桶5L金龙鱼添加海洋鱼油调和油中DHA+EPA的含量相当于至少60粒鱼油软胶囊。

营养小贴士：带您认识调和油

什么是1:1:1?

早在1977年联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)在罗马召开的学术研讨会上，有专家提出：人体摄入的饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸比例达到1:1:1，有助于人体的营养均衡。这一推荐比例后来得到了世界公认。在2000年10月中国营养学会正式公布中国居民(婴幼儿、老年人除外)多不饱和脂肪酸摄入推荐比例 $\omega-6$: $\omega-3$ =(4-6):1。

为什么要吃调和油?

《中国居民膳食指南》明确指出，平衡膳食必须由多种食物组成，才能满足人体各种营养需求，达到合理营养、促进健康的目的，因而提倡人们膳食要多样化。食用油可以提供给人体脂肪酸，包括满足人体正常生长和健康均衡发展的重要营养素，并且有一些脂肪酸是人体自身不能合成，又必须通过食物摄入的脂肪酸。为此，营养学专家建议：要确保人体脂肪酸摄入均衡，要选购营养型的调和油！

营养小贴士：正确认识海洋鱼油

误区1: EPA是鱼油DHA中的一种污染物
 回答: EPA不是一种污染物，实际上，它是一种脂肪酸。EPA(与DHA一起)帮助提高生活质量。

误区2: EPA可导致新生儿早产

回答: 没有证据表明孕妇膳食摄入适量EPA会增加新生儿早产的风险。相反，EPA会略微增怀孕时间。实际上最新一项研究发现，EPA和DHA可帮助降低过早死亡的风险。

误区3: EPA可帮助延缓十二岁以下儿童的身体发育和生长
 回答: 迄今为止没有证据表明适量摄入EPA对儿童身体生长和发育存在不利影响。实际上，正如上所述，在多个主要发达国家中对5-12岁儿童进行了多项EPA/DHA补充试验，结果表明它们有良好的耐受性。

