

买台家用榨油机, 天天都吃健康油

各类榨油机“蜂拥”年购节, 智能家用概念成趋势



最近逛红星年购节的市民可能都有一种感触——现场总是弥漫着鲜榨油的香味, 尤其不少中老年人会特别感叹, “这个油真香, 是我们小时候炒菜用油时才能闻到的香。”

没错, 今年的红星年购节上, 鲜榨油备受青睐。不仅有多家参展商供应鲜榨芝麻油、花生油、葵花籽油等, 各种榨油机也纷纷亮相年购节, 贵到十几万元的活动榨油机店铺, 小到饮水机大小的智能榨油机。

近年来, “地沟油”等食用油负面事件让消费者们对食用油的安全忧心忡忡, 号称“无添加、纯正”的鲜榨食用油越来越受欢迎, 尝试在家榨油也渐渐成为一股潮流。

■三湘华声全媒体记者 杨田风



年购节上的鲜榨油成了香饽饽。 记者 童迪 摄

现场

鲜榨油太香, 老板忙晕了

这几天天气好, 在红星会展中心外坪东南角方向, 空气中弥漫着一股浓郁的油香味。一台厢装小货轮被围得水泄不通, 车上一台看似非常复杂的机器正在轰隆隆地运转, 工作人员从一头倒进葵花籽, 流出来的则是通黑透亮的葵花籽油。

“这油贵不贵”、“和超市里的油有什么区别”、“能保存多久”……人群中, 不乏看热闹者, 但更多的是对鲜榨油感兴趣的, 榨油车老板张磊则不厌其烦一遍一遍地向围观市民做着介绍: 芝麻油30元/斤, 花生油15元/斤, 菜籽油12元/斤, “你们可以买鲜榨油, 也可以带原材料来加工, 甚至可以自己动手操作。”

天心区的徐阿姨看到展会上有鲜榨油卖, 来之前特意到超市看过价格做了对比, 再带了一个大壶来买油, “超市的5L装葵花籽油卖79元, 折算下来, 大约是9元钱一斤。”徐阿姨认为, 鲜榨油比超市卖得更贵也是情理之中的事, 毕竟鲜榨的含油量更高, 且不会添加防腐、色素等添加剂, “家庭用油是关键, 情愿贵一点, 也要买品质好一点的。过年

嘛, 就更要吃得好点。”

有类似想法的市民显然非常多, 因为这几天张磊实在是忙得晕头转向, “一天能卖到五六千元, 生意确实好, 再累也高兴, 明年肯定还会来。”张磊表示, 这次看似是在卖油, 其实他最主要的目的是来推广榨油车的, “这是我们的专利, 连车带榨油机12万左右。活动榨油机就好比一个流动店铺, 不怕日晒雨淋, 哪里有人气就往哪里停, 一次性投入, 没有租金成本, 有意向创业的市民可以考虑下, 还是很有市场前景的。”

专家提醒

原材料质量 一定要过关

不难看出, 闻起来香气扑鼻的自榨油已越来越受市民欢迎, 它真如人们看到的、想象中那样安全吗? 对此, 行业内专家宗勇表示, 绝大多数食用油生产厂家都采用浸出法, 少部分采用压榨工艺。而压榨油是采用纯物理压榨制作工艺生产, 不涉及添加化学物质, 保留了油料中的丰富营养, 因此鲜榨油确实还是很有优势的。

但特别要提醒的是, 自己榨油选购原材料很关键, 如菜籽、茶籽一定要买成色好质量好的, 如果有材料发生霉变, 那榨出来的油也会受污染。同时, 由于鲜榨油储存期相对较短, 市民最好现吃现榨, 榨多了就要记得放入冰箱里储存。

小贴士

精炼鲜榨油的几种方法

1. 过滤法: 得用两层铜筛网过滤, 上层用30-40目/时, 下层用100-120目/时, 做成漏斗形挂在油盘下面。滤渣掺入干饼中回榨, 可减少油中杂质, 提高出油率和油的清亮度, 且易于沉淀。此方法适用于各种油料。

2. 煮沸法: 将榨油机鲜榨油过滤后的毛油缓慢加热到沸点, 有少量水分冒出, 泡沫聚于表面, 捞出泡沫, 待水分蒸发完毕倒入缸里沉淀数小时后, 即为净油。此方法处理的油有香气, 含水量低, 颜色好, 便于储存。

3. 水化法: 将过滤后的毛油加热至90℃左右倒入缸中, 掺入4%的同温开水, 边掺边充分搅拌5-10分钟直至油呈黄色悬浮状时, 盖上锅盖闷15分钟左右, 再将油的表面悬浮沫充分搅拌, 使其下沉, 静置约一小时后即可得到净油。

4. 碱炼法: 碱炼是用不同的碱类中和脂肪酸并除出其它杂质的方法, 普遍采用烧碱、纯碱和先用纯碱后用烧碱, 其中烧碱碱炼法在国内用得最广。

5. 盐析法: 此法主要用于油渣中油提取。将油渣加热到80℃左右, 在每100斤油渣中加入2-3斤60℃-70℃的饱和食盐水, 边加边搅拌均匀, 升温到100℃左右待上层有浮沫时停止加温并搅拌, 停放静置两天取出净油。

现场活动

逛年货会展, 购年货精品, 得新春祝福, 还可参加现场活动, 中惊喜大奖。

惊喜活动 1 “您购物 我送米”

活动时间: 2014年1月11日至23日(共计13天)

兑换时段: 上午9:30-11:30; 下午2:00-5:00

活动简介: 市民凭券到现场购物, 每次购完物后, 由参展商在券上填写展位号、购买金额并盖章, 以作证明。单次购物150元以上或累计购物150元以上, 可凭印章后《赠米券》到组委会活动处免费领取“东北大米及万年贡精品大米各一斤”。

惊喜活动 2 “单人制 乒乓球挑战赛”

活动时间: 2014年1月11日至23日(共计13天)

活动简介: 在展会期间, 广大市民只需前往年购节一楼东门处的“互动活动区”就可免费参加“单人制乒乓球挑战赛”, 并可根据参与情况获得相应奖品。活动无需任何门槛, 只需前往就可免费参与。(备注: 每人限领一份奖品)

私家油坊打造健康独享油

位于展馆西南角的天工坊展台也是专卖榨油机的, 这家公司打出了“私家油坊, 健康独享”的口号, 吸引了不少高端人士围观。“孕妇及儿童吃核桃油, 脂肪肝患者、烟酒人士吃芝麻油, 心脏病患者吃葵花籽油, 高血压患者吃核桃油或山茶油……”工作人员介

绍, 有了私用榨油机, 人们就可以根据体质来用油, 直接迈入品质健康生活。

据了解, 产品根据原材料的不同配备了两套设备, 分别针对花生、葵花籽及芝麻、菜籽等大小两类作物。因此, 所有作物都可以榨, 而且产品的出油效率非常高, 一斤花生能出4两多, 一小时能出4斤多

聚焦

智能家用榨油机首次亮相年购节

人们对吃一直都有较高的要求, 饮食市场屡屡出现不健康的产品, 让人们在购买时有了很多的担忧。什么样的食品最安全? 很多人的答案是, 自己生产的最安全。在这样的需求之下, 一种小型的智能榨油机成功面世, 并进入长沙市场, 此次也是首次通过红星年购节正式向市民推广。

记者注意到, 这款智能家用榨油机外观就如同小型饮

水机, 顶部是放置原材料的容器。公司总经理唐喜荣介绍, 这款榨油机采用的是物理压榨方式, 不添加任何化学物质, 通过高温蒸发掉原材料中的水分, 既可以杀灭原材料表面的有害病菌, 还能杀灭黄曲霉素, 从而保证榨出来的油更纯、更香、更健康。机器卖2680元一台, 使用寿命至少为8年。

据了解, 榨油机一次可榨取2斤半原材料, 需时50分

钟, 如花生油, 一次可榨出1斤1两油, 能满足三口之家3天的用量。唐喜荣特意提醒市民, 由于没有添加防腐剂, 鲜榨油的储存期为一个月左右, 因此必须根据需要适时榨取。

“目前我们已经卖了10多台。”提到销量, 唐喜荣非常兴奋, 他告诉记者, 鲜榨油将成为今后的消费趋势, 因此, 他对产品的市场前景非常看好。