苏仙茶油是怎样炼成的

研发中心

油茶籽经过预处理、物理低温冷榨、精炼等几步工序生产出纯正油茶籽油。

一、预处理

油茶籽烘干采用蒸汽间接烘干，能使油茶籽有效脱水，质量稳定，可产生干净清洁的加热过程。采用精选选出优质的茶籽，在物理低温冷榨前，原料茶籽要进行脱壳、筛选、去石、磁选，以去除粉尘、石头、磁性金属物等杂质。

二、物理低温冷榨

苏仙茶油采用的油茶籽物理低温冷榨技术曾获郴州市科学技术进步奖一等奖。

特点：

1、通过精选，选出优质的茶籽，去除霉变茶籽，石头、金属物等其它等杂质；

2、通过用蒸汽间接加热烘干，能有效脱掉茶籽水份，使产品质量稳定，也便于下道工序的生产；

3、控制压榨温度（入料温度≤35℃），榨出来的油温很低温≤60℃，最大限度保留了茶籽油的各种营养成分及对人体有益的元素；

4、压榨出来的油通过粗滤、精滤等几级过滤除杂；

5、通过了低温过滤、吸附脱色等工艺；

6、产品符合GB2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB11765-2003《油茶籽油国家标准》的各项指标标准。成长中的儿童食用这种茶油有益于身体健康，也是孕妇产前首选的食用油。

而传统的油茶籽压榨方法，先通过太阳直晒再用小火直接烘烤降低水份；压榨出来的油：杂质多、酸价不能控制（高）、水份高、过氧化值高；没有经过工艺处理就进行食用，达不到茶油的产品国家质量标准，对人身健康不利。

三、精炼

苏仙茶油采用脱杂、脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、脱脂等七道工序。

冬化工序（脱脂）：利用低温将油脂中酯分离出来，提高油脂的品质。冬化油的特点是通过冷冻试验（即在0℃时经5.5小时）不浑浊。茶籽油经冬化后可更好地保持透明性和流动性。

品管中心

化验室

相关链接

产品通过ISO22000质量安全认证

郴州邦尔泰苏仙油脂有限公司为保证“苏仙”牌系列食用植物油和药用保健油产品的卫生质量，维护企业的信誉及利益，依据《中华人民共和国食品安全法》、ISO22000《食品安全管理体系要求》、《植物油厂卫生规范》、《食品企业通用卫生规范》等要求，同时结合公司的实际情况，编制了《HACCP计划》第A版，予以批准颁布，并予以实施，编制的目的主要是通过危害分析和建立关键控制点，在生产加工环节采取必要的措施预防、消除和降低生物的、物理的和化学的显著危害，确保产品的安全卫生。

产品通过了有机认证

物理低温压榨所需原料油茶籽来自本地有机茶油野生种植基地，未经基因工程技术改造，在收获、清洁、干燥、贮存和运输过程中未受到化学物质的污染，在纯油茶籽油的加工过程中未使用任何人工合成添加剂。总的来说，郴州邦尔泰苏仙油脂有限公司的纯茶籽油是采取一种有机的耕作和物理加工方式生产的；产品符合国家有机食品要求和标准；并在加工生产中建立严格的质量管理体系、生产过程控制体系和追踪体系，严把产品质量关。

小贴士

茶油对人体的营养保健作用

茶油中不饱和脂肪酸高达90%以上，油酸达到80-83%，亚油酸达到7-13%，并富含蛋白质和维生素A、B、D、E等，尤其是它所含的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。经科学鉴定，山茶油的油酸及亚油酸含量均高于橄榄油。

1、孕妇在孕期食用山茶油不仅可以增加母乳，而且对胎儿的正常发育十分有益。

2、婴幼儿及儿童食用山茶油可利气、通便、消火、助消化，对促进骨骼等身体发育很有帮助。

3、老年人食用山茶油可以去火、养颜、明目、乌发、抑制衰老、长寿健康。

农行郴州分行服务“三农”显成效

今年以来，农行郴州分行加大渠道建设和民生代理项目营销力度，目前布放各类“三农”电子机具2776台，机具行政村覆盖率达到87%，成功取得6个县区新农保和4个县新农合支付结算代理资格，累计归集和发放资金17.8亿元，服务客户117万户。

郴州分行坚持“惠农通工程修路、民生代理跑车”战略，各支行成立流动服务组，依靠地方政府部门和乡镇专干的支持，优先选择百货店、移动代理点、药店、村卫生室设立惠农通服务点，不定期召集服务点代办人员和乡镇专干进行业务培训，定期巡检维护机具同时规范操作，让广大农民群众足不出村享受畅通无阻的转账、刷卡消费、助农取款等现代金融服务。

该行加大地方政府、人社局等单位的高层对接，建立定期拜访和沟通机制，及时调整优化服务方式，奠定了领先的服务三农格局，取得了良好的社会和经济效益。

■邝继芳 廖火云