

天然滋养科技护航,看一滴山茶油的华丽变身

金健茶油:百分百纯正的爱

餐桌,食品安全的主阵地;食用油,食品安全的风向标。

当人们聚焦绿色、健康、营养时,选一壶好油更成为寻常百姓的基本需求。

近日,记者来到中国油茶之乡浏阳,置身于金健茶油数万亩的油茶种植基地之间,零距离观摩了湖南粮食集团斥资10亿元打造的金健茶油现代工艺生产茶油的全过程,体验百年茶油文化韵味之余,也切身感受了一滴滴山茶油的华丽变身。

■记者 刘永涛 潘海涛 肖祖华 通讯员 李坤 卢仪锋

山茶油在深山等你两千年

早在公元前3世纪的《山海经》就有记载:“员木,南方油食也。”这“员木”,即为油茶,秦时称甘醪膏汤,汉末称膏汤枳壳茶,唐代始称油茶,沿用至今。

起于唐朝,但油茶的鼎盛则得益于明朝的推广,这与明太祖朱元璋有着密不可分的关系。相传元末年间,朱元璋被陈友谅军队追杀到建昌的一片油茶林,正在油茶林中采摘的老农见此状况,急中生智把朱元璋装扮成采摘油茶果的农夫,幸免一劫。

老农见朱元璋遍体是伤,用茶油帮他涂上。没几天朱元璋就觉得身上的伤口愈合、红肿渐消,后来他在老农家休养

一段时间,便秘又有好转,得知这是每天吃茶油的缘故。从此,朱元璋与茶油结下了不解之缘。朱元璋统一天下后,将茶油封为“皇官御膳”用油。

作为油茶重点产区,浏阳镇头镇有8.7万亩山林种植油茶,是湖南省油茶种植面积最大的乡镇之一。镇头除了种植油茶规模大,还在于栽培油茶的历史悠久。镇头镇党委书记孙谦说:“镇头地处北纬23°-30°之间,这里气候温润,阳光适中,天然无污染,是最适合油茶种植的地方,镇头大规模引种油茶树历史超过300多年,优良的油茶品质更是深得各界高度认可与广泛赞誉”。

每一道工序都有高科技护航

在《爸爸去哪儿2》中,不少市民看到了富有趣味的传统茶油压制场景,那么,在现代制作工艺里,从黄绿红相间的油茶果到黄澄澄的茶油,其间要经历哪些过程?

在金健茶油的生产基地,记者详细地了解了茶油的生产全过程。严格按照6S生产管理的生产车间,弥漫着沁人心脾的茶油原香,工人们正在有序地从事茶油生产作业。压榨车间内,洁净明亮,机器轰鸣,橙黄飘香的茶油原液缓缓流入蓄油池。“这是茶籽经过蒸汽烘干,经剥壳进入物理压榨环节。”负责压榨的杨师傅介绍,利用先进的油脂冷榨技术进行压榨,保留了山茶油中的天然营养成分。

身着白大褂的技术员小刘正在检测灌装生产线上的成品茶油。他说:“公司对每批次成

品油进行茶油质量指标检测,对包装等外观质量做到瓶瓶检查,丝毫不放松,保证每瓶茶油质量合格”。

在金健茶油生产基地的工序操作手册上,记者还留意到,原料通过冷榨后还要进行物理精炼等多重工艺流程,数十项检测指标,让每一滴纯压榨的金健茶油成为市民餐桌上的健康珍品。

湖南金霞(浏阳)油茶科技有限公司总经理刘雄超告诉记者,金健茶油与湖南省林科院、江南大学、中南林业科技大学、河南工业大学等科研院所及高等院校进行校企科研项目合作,在茶油产业发展等关键技术应用与产业化领域共同展开研发并取得多项重要突破,以先进技术开发产品,把产品质量意识贯穿于每道工序中,将金健茶油系列产品做成了行业精品。



金健茶油基地规划全景效果图。

百分百纯正给最爱的人

当下,市面上的山茶油品牌有很多,而且价格在同种类之间又各有差异。不少消费者难免会有疑惑,同样都是茶油,为何价格却有如此天壤之别呢?

有着十多年油茶行业从业经历的刘雄超坦言,茶油价格差异较大的主要原因:一方面,茶油品牌林立、鱼龙混杂,品牌茶油与杂牌茶油价格差异较大;另一方面,茶油品种繁多,压榨茶油、浸出茶油、调和茶油等,成分的不同和加工工艺的不同导致茶油的市场价格差异较大。

刘雄超还告诉记者,当下许多消费者对茶油的认知不够,以为只要有茶油概念就是纯茶油,实际上其间大有不同,真正的好茶油是纯天然、无污染的油茶果经冷榨生产工艺生产出来的。

说到这里,刘雄超颇为自豪地介绍,金健茶油每一颗油茶果都是由经验丰富的老农亲手采摘、严格筛选,每棵茶树只取60%的优质油茶果,这是一个颇费人力且非常艰辛的过程,但是却能从源头保证茶油的质量。此外,金健茶油生产基地还采用67℃低温压榨、75℃以下洁净空气对流一次干燥等关键技术,最大限度确保茶油营养成分的保留,生产出最纯正、健康、安全、营养的纯压榨茶油。

细微之处可见其独具匠心。记者还注意到,不同于市场上多数食用油的塑料瓶盛装,金健茶油除了使用高白玻璃瓶包装,还采用了无毒无副作用的PP环保瓶包装。从工艺设计到三段式壶口、锡箔封口、沉油环池、控流涌口等一个个创新,无不充分体现了国有粮油企业对粮油食品安全的孜孜追求。

延伸阅读

金健茶油的四大核心优势

生态基地-萃取天地精华

基地位于“中国油茶之乡”浏阳,油茶林种植范围包括浏阳多个乡镇的几十万亩丘陵地带,这里土壤深厚肥沃,光照充足,雨量充沛,天然无污染,是优质油茶林种植生长的绝佳宝地。

精选茶果-尊享醇正美味

原料珍稀,取自纯天然、无污染的优质茶果,整个生长过程不施农药、化肥,从开花、授粉到果实成熟的过程中不断吸取天地灵气,受雨露惠泽滋养,全程人工采摘,手工精选,真正源自大自然的馈赠。

全程管控-采用先进工艺

严格把控生产的每一个环节,多级甄选原料,全自动清洁加工,物理冷压榨提纯,金健茶油建立了从茶油育苗到成品的一整套严谨科学体系,形成了从基地到餐桌的全程品控,确保每一瓶茶油都富含极高的营养价值。

品质承诺-打造高贵品质

100%压榨,100%纯正,从油茶种植到成品油加工实施层层质量把关,坚持安全放心的产品品质,绝不调和,绝不添加,良心产品,高贵品质,确保茶油保留原生态的营养成分,是消费者值得信赖的高端食用油。

五招教你学会选择好茶油

一看:首先看油脂的透明度;其次是看色泽,品质好的应色泽较淡;再次看沉淀;另外注意包装标贴上的保质期和有无QS认证。

二闻:可在手掌中滴一两滴油,双手合拢摩擦发热时闻其气味,有异味的油说明质量有问题。

三尝:用干净的筷子或玻璃棒沾取一些油脂,放入口中尝其味道。口感带酸味的油是不合格的产品;有焦苦味的油已发生酸败;有异味的油可能是掺假油。

四抹:真的茶油分子较小,润而不腻,很快可被皮肤吸收而不会给皮肤带来任何负担和厚重感。

五比:比价格,由于压榨茶油对原料和生产工艺要求很高,且极具营养价值,所以压榨茶油的价格远远高于浸出茶油及调和茶油。



金健茶油——100%纯正的爱。



金健茶油基地茶花飘香。