

放心油是这样生产出来的

□鹤壁日报记者 汪丽娜 晨报见习记者 韩文雪/文 晨报记者 赵永强/图

一粒粒红色的、饱满的花生呈现在眼前，挨挨挤挤的，像一个个调皮精灵围在一起。

“俺种的天伏山花生，一亩地能收500多斤，16亩地收了8000多斤都卖给了淇花公司。”

今年，浚县善堂镇石佛铺村王文英喜滋滋地又迎来了一个丰收年。像王文英这样即喜获丰收，又不愁销路的农户，在浚县还有许多。他们都同属淇花花生加工合作社的农民，该合作社是豫北规模较大的食用油生产企业、河南省农业产业化重点龙头企业——淇花食用油的种植基地，拥有5万亩土地。

“我们通过淇花花生加工合作社，与当地农民开展互惠合作。”合作社负责人告诉记者：“公司统一提供良种，统一收购原料，统一严把质量关，在原材料的供应上就杜绝了后期可能出现的质量问题。”

“用心做放心油，用心做良心油。”这是淇花食用油有限公司董事长连建伟的心声。

目前，淇花品牌拥有压榨一级花生油、浓香花生调和油、纯大豆油、小磨香油、橄榄油、玉米油等50多个品种结构。从注重原料质量的源头开始，公司践行着“做放心油”的主旨，通过先进的生产工艺，让红色的、饱满的花生一步一步地发生着嬗变，直到变成晶莹剔透、色泽金黄的花生油，散发着浓郁的花生香味，走上千家万户的餐桌。

★引进国外先进设备，低温冷榨高品质

10月26日，天空飘洒着蒙蒙细雨，记者一行来到了位于鹤壁新区城北工业园区的淇花食用油的有限公司。

进入厂区，映入眼帘的是一排排现代化的厂房和车间，一桶桶香喷喷的食用油，就是在这些宽敞而整洁的现代化车间生产出来的。

有了优质的原材料，先进的生产工艺也是必不可少的。2007年4月，公司投资1000万元引进了德国先进的“低温冷榨”生产设备，2010年8月又新上了6条现代化的生产线，不仅使食用油年加工生产能力达到30万吨，还使食用油的质量有了显著的提升。

从一粒粒花生变成花生油，可谓是经历了千锤百炼，20多道工序保证了油品的品质：花生仁脱杂、分级、选籽、低温干燥、脱红衣、色选、一次低温压榨、二次低温压榨、植物纤维过滤等……

“我们在需要温度控制的地方，还配有专门的温度表进行监控进而能够及时调整。”连建伟告诉记者：“低温冷榨”技术可以最大限度地降低对花生营养成分的破坏，确保单不饱和脂肪酸、各种维生素及矿物质等微量元素的完整保留。同时，还能完整保留住花生中的天然香味成分，使其散发出原始的花生香，较传统花生油熬炒后的熟香更加纯粹、天然。”



香油车间清洗榨油原料。



烘炒芝麻。



传统工艺石磨提取。



检验油质。



放置油桶。



灌装食用油。



灯检食用油。



食用油贴标签。



食用油装箱。

我们一日三餐都离不开油，食用油不仅影响菜肴的色香味，而且与人体健康息息相关。地沟油的肆虐，让食品安全又一次敲打着人们脆弱敏感的神经。作为我市最大的食用油生产企业，淇花食用油的食用油是怎样生产出来的？它生产的食用油安全吗？带着这个疑问，记者来到淇花的食用油生产线一探究竟——



封装食用油瓶盖。

★精品油灌装间，流水作业创高效

在灌装车间，记者见几条流水线在高速运转着，工人们有条不紊地忙着各自的活儿。空桶检验、定量灌装、压盖、激光打码、灯检、自动贴标、自动封箱，整个流水线下来，一气呵成。

每批油在灌装前，都要经过化验室的严格检验，只有酸价、过氧化值、黄曲霉毒素等指标化验合格后方可进行灌装。“灌装前我们对包装产品所有物料都会进行严格验收，所有的包装物料都是通过正规渠道、从正规厂家精心选购的，质量安全可靠。”负责空桶检验的工人刘学荣一边忙碌着，一

边告诉记者。

电脑显示屏前，工人马金芳正在仔细盯着屏幕，这是自动定量灌装环节。油桶整齐地排列着，沿着生产线一路走来，机器对准准嘴儿，成油飞速流下，片刻间12个油桶就装满了。“吃饱喝足”的油桶们昂首前行。

灯检也是很关键的一个环节。工人史合珍主要负责在日光灯下检查，查看桶装油中是否有杂质。“一旦发现即使是很微小的杂质，我们也会立即下线，绝不会装箱入库，更不会流入市场。”史合珍一脸严肃地说道。经过她

的“火眼金睛”查看之后，没有一丝杂质的花生油顺利穿过。

随着流水线不停地运转，一桶桶色泽金黄、晶莹剔透的花生油就像一个列队整齐、昂首挺立等待检阅的士兵一样，到达分装处。直到装箱入库，花生油拥有了走入千家万户、走上百姓餐桌的资格。

“质量是企业的生命之源”，记者无意间抬头看到了车间墙上的一句话，看来这不仅仅是一句口号，更是“淇花”所有工作人员时时刻刻付诸实践的真实写照。

★秉承传统工艺，小磨香油滴滴浓香

从灌装车间走出来，来到香油车间，只觉得香味阵阵扑鼻，记者忍不住深深地吸了几口气。“怎么样，香吧？这是我们香油车间正在炒芝麻呢！”香油车间主任宋永平笑着告诉记者。

伴随着浓郁的芝麻香味，生产工人正在不停忙碌着。“从小粒的芝麻到成为芝麻油，需要7个小时。”车间主任宋永平介绍，芝麻油从原料筛选到成品一共要经过15道工序，其中光过

滤这一道工序就要经过10多次才行。“首先，我们要购进优质芝麻，经过精心筛选、漂洗，然后炒籽、扬烟、吹净，再磨酱、对浆搅油、振荡分油、过滤、灌装过程，这样才能做成香味诱人、口味纯正的成品淇花芝麻油。”宋永平介绍。

车间内，记者看到多台传统的石磨“轰隆”作响，芝麻在石磨的碾压下渗出了层层麻酱，浓郁的香味不时地

挑逗着记者的嗅觉和味蕾。

“一天能生产多少香油啊？”“一天炒5吨芝麻，能出2吨多香油。”车间工作人员索树兰说道。

“我们的小磨香油按照传统方式生产，保留了小磨香油香醇、浓郁的特点，味儿特别正。我家的亲戚朋友都喜欢吃，绝对不掺一点儿假。”提到自己生产的小磨香油，索树兰难掩脸上的兴奋和心中的自豪。

★做良心油，做有良心的企业

从1994年开始涉足食品行业的连建伟对食品安全的感触颇深。“安全问题不容小觑，食品安全更是关系到千家万户、群众百姓的健康和生命。”他对记者说：“从我干这一行开始，我就下定决心，做就一定要做好，做良心油，做有良心的企业。”

“作为食用油生产厂家，我们始终将食品安全提到企业发展战略的高度，我们要对消费者的健康负责到底，绝不让消费者食用一滴不放心的食用油。”连建伟表示。他告诉记者，淇花公司实行严格的质量管理制度，建立规范的质量管理四大体

系——原料入库监控体系、生产过程质量监督控制体系、入库验收管理体系、出厂商品质量监控体系，加上完善的车间管理、仓储管理，确保从原料进厂到产品出厂的全程监控，确保广大消费者食用到放心、优质的淇花食用油。2009年，淇花顺利通过ISO9001、ISO22000、质量管理体系认证，ISO14000环境管理体系认证和国际HACCP食品安全管理体系认证。同时，通过美国ANAB国际质量管理体系认证；2010年6月，淇花压榨一级花生油被全国农洽会授予金奖；2011年9月，淇花牌玉米油

被全国农洽会授予金奖，淇花浓香花生调和油被全国农洽会授予优质产品奖。淇花先后荣获河南省著名商标、河南省优质产品、河南省放心食用油、河南省质量先进管理单位、河南省知名商品企业等荣誉称号。淇花公司被河南省粮食行业协会授予河南省放心粮油进农村示范加工企业称号。现在，淇花产品畅销河南、河北、山东、湖南、山西等150多个地市，深受各界用户好评。

纯香美味的淇花，在倡导健康用油、关注食品安全的社会责任中，正迈开大步，奋勇前行！