

专题论述

我国亚麻籽油的消费市场前景看好

王瑞元

(中国粮油学会 油脂分会会长, 亚麻籽油产业联盟名誉理事长)

摘要:为推动亚麻籽油产业持续健康发展,由亚麻籽油产业联盟和西安中粮工程研究设计院有限公司主办,由《中国油脂》杂志社和永红国际展览有限公司承办的“2017年第三届亚麻籽油产业联盟大会暨产业展示会”在首都北京中国国际展览中心召开。根据“健康、营养、品质”的会议主题,就亚麻籽油产业的发展情况进行介绍,并提出发展亚麻籽油产业应注意的几个问题,供大家参考。

关键词:亚麻籽油;消费市场;前景

中图分类号:TS221;F272

文献标识码:C

文章编号:1003-7969(2018)01-0001-03

1 亚麻籽油是优质食用油

亚麻籽又称胡麻籽,亚麻籽油又称胡麻籽油,亚麻籽油中不饱和脂肪酸含量高达90%以上(见表1)。

表1 亚麻籽油脂肪酸组成及相对含量 %

脂肪酸	相对含量	脂肪酸	相对含量
棕榈酸	5.87	α -亚麻酸	61.22
硬脂酸	4.65	花生酸	0.21
油酸	13.25	二十碳一烯酸	0.24
亚油酸	14.41	山萘酸	0.15

亚麻籽油含有多种保健功能的 α -亚麻酸,根据不同产地含量为50%~60%,亚麻籽油中的 α -亚麻酸含量高,且富含木酚素、黄酮等活性物质,并含有维生素E和丰富的矿物质元素(见表2、表3),尤其是钾含量很高,是高钾食物。比橙子、花生仁、虾米的钾含量高很多,也是其他许多食用植物油所不及的。

表2 亚麻籽油中的维生素含量

维生素	含量
维生素A/(IU/100g)	18.8
维生素E/(IU/100g)	0.6
维生素B ₁ /(mg/100g)	0.5
维生素B ₂ /(mg/100g)	0.2
维生素B ₃ /(mg/100g)	9.1
维生素B ₆ /(mg/100g)	0.8
维生素B ₁₂ /(mg/100g)	0.5

收稿日期:2017-11-25

注:本文系作者于2017年12月4日在北京召开的“第三届亚麻籽油产业联盟大会暨产品展示会”上的发言。

表3 亚麻籽油中的矿物质含量 mg/100g

Na	K	Ca	Mg	P	S	Zn	Fe
0.6	12.1	4.5	6.1	9.9	4	0.123	0.208

经常食用亚麻籽油具有抗肿瘤、抗血栓、降血脂,营养脑细胞,调节植物神经、保护视力,提高智力等多种功效。由此可见,亚麻籽油是营养价值很高的、消费者公认的优质高端食用油。

2 我国亚麻籽油的消费市场前景看好

在我国油料生产中,亚麻籽是我国八大油料作物之一。1996年我国亚麻籽的产量达55.3万t,前些年,由于种植面积有所减少,产量也有所下降,目前亚麻籽产量每年稳定在38万~40万t,仅次于加拿大,居世界第二。我国亚麻主要分布在华北和西北地区,据生产分析,近年我国亚麻籽的种植面积、产量有所提高,种植面积最多的省区是甘肃、内蒙、山西和宁夏。产量最多的省区是甘肃、宁夏、陕西、内蒙(见表4、表5)。

随着我国人民生活水平的提高,以及科学研究的不断深入,亚麻籽油的保健功能越来越引起人们的重视,人们对食用油的需求,不仅要求吃得安全,还要吃得营养、吃得健康。由此对高端优质食用油的需求量不断增长。以亚麻籽油为例,国产亚麻籽油已远远不能满足消费市场的需求,需要通过进口才能满足市场的消费需求。据海关数据显示,2016年我国从加拿大、俄罗斯、哈萨克斯坦、乌兹别克斯坦等国家合计进口亚麻籽47.47万t,进口亚麻籽油3.4万t,合计折油量已超过了国产亚麻籽的产油量。2017年1—9月,我国已进口亚麻籽25万t,亚麻籽油3.0万t,进口势头不减。这充分表明,我国亚麻籽油的消费市场前景看好。

表4 2011—2017年我国亚麻籽播种面积

hm²

项目	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年估计	2017年预计
全国	322.1 × 10 ³	317.9 × 10 ³	312.9 × 10 ³	306.1 × 10 ³	292.3 × 10 ³	330.0 × 10 ³	345.0 × 10 ³
河北	35.4 × 10 ³	37.1 × 10 ³	36.3 × 10 ³	35.5 × 10 ³	34.5 × 10 ³	38.0 × 10 ³	40.0 × 10 ³
山西	63.9 × 10 ³	60.5 × 10 ³	59.7 × 10 ³	60.3 × 10 ³	55.7 × 10 ³	65.0 × 10 ³	68.0 × 10 ³
内蒙古	56.3 × 10 ³	58.7 × 10 ³	60.7 × 10 ³	63.1 × 10 ³	60.2 × 10 ³	70.0 × 10 ³	73.0 × 10 ³
陕西	2.8 × 10 ³	3.5 × 10 ³	3.4 × 10 ³	3.5 × 10 ³	1.8 × 10 ³	2.9 × 10 ³	3.0 × 10 ³
甘肃	100.9 × 10 ³	97.0 × 10 ³	95.3 × 10 ³	88.2 × 10 ³	87.8 × 10 ³	95.0 × 10 ³	100.0 × 10 ³
宁夏	47.7 × 10 ³	47.9 × 10 ³	45.1 × 10 ³	44.8 × 10 ³	42.9 × 10 ³	48.0 × 10 ³	49.0 × 10 ³
新疆	7.8 × 10 ³	8.7 × 10 ³	8.1 × 10 ³	8.1 × 10 ³	6.6 × 10 ³	8.0 × 10 ³	8.9 × 10 ³
其他	7.3 × 10 ³	4.5 × 10 ³	4.3 × 10 ³	2.6 × 10 ³	2.8 × 10 ³	3.1 × 10 ³	3.1 × 10 ³

表5 2011—2017年我国亚麻籽产量

万 t

项目	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年估计	2017年预计
全国	35.86	39.05	39.88	38.65	38.65	45.00	48.00
河北	2.85	3.08	3.75	2.80	2.80	3.50	3.80
山西	6.03	7.26	7.02	6.98	6.98	7.60	8.00
内蒙古	3.20	3.67	4.16	4.14	4.14	6.50	6.50
陕西	0.26	0.41	0.41	0.43	0.43	0.35	0.40
甘肃	13.83	15.12	15.55	15.28	15.28	16.55	17.72
宁夏	7.48	7.40	6.96	7.06	7.06	8.50	9.40
新疆	1.23	1.40	1.37	1.49	1.49	1.50	1.70
其他	0.98	0.71	0.66	0.47	0.47	0.50	0.48

3 发展亚麻籽油产业应注意的几个问题

全国《粮油加工业“十三五”发展规划》指出,要“优化产品结构,适应城乡居民膳食结构及营养健康水平日益提高的需求,增加满足不同人群需要的优质化、多样化、个性化、定制化粮油产品供应。”要“增加亚麻籽油、红花籽油、紫苏籽油等特色小品种供应”。这充分表明,发展亚麻籽油产业,符合油脂加工业产品结构调整,符合供给侧结构性改革要求,也符合国家粮食局提出的实施“中国好粮油”行动计划。

根据《粮油加工业“十三五”发展规划》要求,为推动亚麻籽油产业的持续健康发展,我觉得以下几个问题值得我们注意。

3.1 要严格按标准组织生产,争创优质品牌

据粗略估计,我国亚麻籽油的生产企业多达二、三百家。其中有一定规模的加工企业为数不多,像内蒙古自治区锡林郭勒盟红井源油脂有限责任公司那样规模的亚麻籽油加工企业更是屈指可数,大多处于作坊式生产。加上我国亚麻籽原料较少,连同进口也不足100万t,大多处于“停停打打”,造成产品质量不稳定,争创优质品牌的难度较大。

针对上述问题,为确保亚麻籽油的产品质量与安全,争创优质品牌,我建议所有亚麻籽油生产企业都必须严格操作规程,按标准组织生产,在确保产品

质量与安全的前提下,争创地区乃至全国的优质品牌。

3.2 要充分认识亚麻籽油的特点,确保货架时间

众所周知,亚麻籽油中不饱和脂肪酸含量高达95%以上。其中 α -亚麻酸含量高达50%以上,这既是消费者公认它为优质高端食用油的重要原因,但也正因为不饱和脂肪酸的含量高,造成了其易氧化变质等问题。为此,我们建议亚麻籽油加工企业要科学合理使用国际、国内允许添加的抗氧化剂;尽量采用能避光的包装材料,选择适量的包装容器;成品油最好采用低温储存等等,以确保其质量和货架时间。

3.3 不要一味采用低温压榨制油工艺

鉴于亚麻籽油是消费者比较熟悉又公认的优质高端食用油品,所以在产品的质量与安全上必须做到万无一失。在制油方法上,要吸取当前食用油市场上出现的“低温压榨油质量问题时有发生”的教训。不要跟风,不要不顾原料的质量好坏,一味采用低温压榨制油工艺。在前几天的“第三届亚麻籽油产业联盟”群里,大家对亚麻籽油中可能存在的生氰糖甙有毒物质的控制问题进行了热烈讨论。一些专家认为,通过对亚麻籽加热蒸炒和对亚麻籽原油进行适度精炼,可以有效控制其含量,我赞同这种说法。尤其是通过适度精炼,不仅能有效控制油中的

有毒有害物质,还能降低重金属和农药的残留量。这也是我一直主张不要一味采用低温压榨制油工艺的主要原因。

3.4 要重视扩大亚麻籽油的销售范围

据了解,目前亚麻籽油的主要销售地在亚麻籽的产地,成为百姓喜爱的传统食用油脂和食品生产用油,这是很好的销售渠道,我们要继续发扬光大,下一步需要我们认真研究的是:如何将这一优质高端食用油更多地进入大中城市和经济发达地区,以扩大销售范围,提高经济效益。据我所知,现在已有少量的亚麻籽油进入了大中城市的超市,但消费者购买的热情不高,其中最为突出的问题是“风味”不能接受。所以,我认为要想把更多的亚麻籽油打入大中城市和经济发达地区,必须根据不同地区、不同人群的特点,生产出适合不同城市消费者喜爱的“风味”亚麻籽油,而不是一味将所谓的“原汁原味”亚麻籽油也让大中城市消费者接受。

3.5 要重视亚麻籽产业的深度加工和综合利用

亚麻籽中不仅富含具有多种保健功能的 α -亚麻酸的油脂,并富含胶质、蛋白质以及木酚素、黄酮、维生素E和多种矿物质元素等,由此可见,亚麻籽是“全身都是宝”的油料作物,充分加以开发利用,对提高亚麻籽的经济价值,造福百姓具有重要意义。从当前的实际出发,我认为首先要把亚麻籽油通过精深加工利用好,在此基础上,根据市场需要,进一步把亚麻胶的提取利用、亚麻蛋白的提取利用和木酚素的提取利用作为重点加以开发利用,以进一步提高亚麻籽的经济价值,促进亚麻籽产业的健康持续发展。

参考文献:

- [1] 陈海华. 亚麻籽的营养成分及开发利用[J]. 中国油脂, 2004, 29(6): 72-75.
- [2] 赵利, 党占海, 李毅, 等. 亚麻籽的保健功能和开发利用[J]. 中国油脂, 2006, 31(3): 71-74.
- [3] 邓乾春, 禹晓, 黄庆德, 等. 亚麻籽油的营养特性研究进展[J]. 天然产物研究与开发, 2010, 22(4): 715-721.

· 广告 ·

《中国油脂》杂志社专业书籍目录

1002 谢文磊主编《粮油化工产品化学与工艺学》	45.00	1037 刘珍主编《化验员读本: 仪器分析》(下册)第4版	40.00
1012 何东平主编《浓香花生油制取技术》	30.00	1040 倪培德等编《油料加工与操作技术问答》	78.00
1016 倪培德主编《油脂加工技术》(第二版)	41.00	1041 梁少华主编《植物油料资源综合利用》(第二版)	66.00
1021 陈洁主编《油脂化学》	23.00	1043 周瑞宝主编《特种植物油料加工工艺学》	106.00
1022 十五粮食科技发展报告	100.00	1044 韩丽华主编《油脂工厂设计》	35.00
1024 8种食用油国标(大豆油、菜籽油、花生油、棉籽油等)	65.00	1045 《中央储备粮代储资格认定办法实施细则》解读	48.00
1025 浸出油厂防火安全规范(全套)	30.00	1046 何东平等主编《油脂工厂设计手册》(第二版)	1030.00
1026 中国油脂工业发展史	45.00	1047 吴德荣主编《化工工艺设计手册》(上)	210.00
1027 李桂华主编《油料油脂检验与分析》	40.00	1048 吴德荣主编《化工工艺设计手册》(下)	170.00
1028 何东平主编《油脂精炼与加工工艺学》	40.00	1049 王静等主编《粮油食品质量安全检测技术》	45.00
1035 油菜籽标准	12.00	1050 何东平等主编《油脂工厂综合利用》	52.00
1036 刘珍主编《化验员读本: 化学分析》(上册)第4版	30.00	1051 刘大川等编《植物蛋白工艺学》	60.00

邮购地址: 陕西省西安市劳动路118号

收款人: 《中国油脂》杂志社 潘亚萍

订购热线: 029-88653162

传真: 029-88625310

邮编: 710082