生命之源

——中国食用油健康革命与河南三源粮油的绿色使命

朱建华

2013年中国蛇年新春到来之际，联合国秘书长潘基文在大洋彼岸的美国纽约联合国总部发表向中国农历新年祝福时的关键词为：健康。

尊重生命，人类社会的最高信条；珍视健康，人类生命的共同追求；食品安全，生命生存的基本保障。当历史老人的脚步跨入21世纪的第十三个年头，当中国共产党新一届领导集体继往开来，高擎民族复兴之旗、奋进小康之路、民生幸福又一次成为当今中国科学发展执政为民的主旋律之时，在中原大地有一个名叫“三源粮油”的群体，以人类健康为绿色使命，以向13亿中国人奉献健康食用油为己任，在华夏大地掀起一场食用油健康革命。

巍巍桐柏山，滔滔淮河水，又一次见证了中华民族伟大复兴征程中的健康之源、幸福之源、生命之源……

世纪启航：国家粮油安全的捍卫者

三源粮油掌门人王旭深感使命光荣。

远处是满目青翠的桐柏山，身边是从淮河之源流淌出来的清澈的淮河水，眼前闪现着以发展绿色能源为己任的博源集团董事局主席戴连荣信任期待的目光。

2010年的一天，王旭应召前往销售收入已超百亿实力雄厚的博源集团总部所在地的鄂尔多斯，一见面，戴连荣表情从容、语气平缓向他道出自己的战略思考：“为实现博源集团的绿色使命与百年企业的战略布局，我已向董事局提议要在河南桐柏因地制宜上一个有关民生的绿色能源项目，准备调你担任这个关乎博源未来新企业的总经理，具体做什么产品由你向董事局提出建议……”

一切都来的那么突然，作为一个善于管理，勇于开拓，专打硬仗的企业家，让王旭来担当这个重要角色顺理成章。2009年世界金融危机袭来时，已经挽救过几个企业危局的王旭正担任河南桐柏一个大型制碱企业的掌门人，当年全国制碱企业在金融危机的冲击下，几乎是全行业陷入亏损，而王旭领导的碱厂却成为全国仅有的创造了赢利奇迹的三家碱厂之一。

王旭感到被一股巨大的力量托举，走向了一个灯光刺眼的空洞的舞台。他没有退路，他必须决绝地往前走，直到舞台的中央。

决定进军食用油领域成为国家食品安全捍卫者是王旭及所有博源决策们的绿色健康理念和强烈的社会责任使然。

有一组数字让王旭触目惊心：中国人每年要在不知不觉中吃掉200—300万吨地沟油，中国人每吃十顿饭中，可能会有一顿碰上地沟油。有研究将地沟油分为三类：一是狭义的地沟油，即将下水道中的油腻漂浮物（地沟油）或者将宾馆、酒楼的剩饭剩菜（通称泔水）经过简单加工及提炼出来的油（潲水油）；二是劣质猪肉、猪内脏、猪皮加工及提炼后产出的油；三是用于油炸食品的油使用次数超过规定要求后，再被重复利用或往其中添加一些新油后继续使用的油。食用地沟油主要有三大危害：一是消化不良。在炼制地沟油的过程中，动植物油经污染后发生酸败、氧化和分解等一系列化学变化，产生对人体有严重毒性的物质。砷是其中的一种，人们一旦食用砷含量较大的地沟油后，会引起消化不良、腹泻、头痛、头晕、失眠、乏力、肝区不适等症状；二是地沟油含铅量严重超标，会引起剧烈腹绞痛、贫血、中毒性肝病等症状；三是引发癌症，地沟油中含有黄曲霉毒素、苯并芘等致癌物质，可导致胃癌、肠癌及乳腺、卵巢、小肠等部位癌肿……

食品安全是餐桌上的民生，餐桌上的经济啊！餐桌上的食品安全不仅仅是地沟油危害，更大地威胁人们健康的还有转基因油。

这是一组有关转基因油危害的报道：1999年，美国康奈尔大学的研究者约翰·洛希在英国《自然》杂志上发表报告，用涂有转基因玉米花粉的叶片喂养斑蝶，导致44%的幼虫死亡；2005年5月22日，英国《独立报》又披露了知名生物技术公司“孟山都”的一份报告，以转基因食品喂养的老鼠出现器官变异和血液成份改变的现象；2005年11月16日，澳大利亚联邦科学与工业研究组织发表的一篇研究报告显示，一项持续了4个星期的实验表明，被喂食了转基因豌豆的小白鼠肺部产生了炎症，并对过敏源更加敏感，据此叫停了历时10年、耗资300万美元的转基因项目；2006年，俄罗斯科学院高级神经活动和神经生理研究所科学家伊琳娜·艾尔马科娃博士研究发现，食用转基因大豆食物的老鼠，其幼鼠一半以上出生后头三个星期死亡，是食用非转基因大豆老鼠死亡率的6倍；2010年4月16日，俄罗斯科学家公布了新的独立研究成果，进一步证明仓鼠食用转基因大豆的危害性。

更令人担忧的是，北京晚报报道的中国储备粮管理总公司和中国粮油学会联手揭示的调和油市场乱象：目前中国市场上的食用调和油不公开产品配比，侵犯了消费者知情权，生产企业往往将营养价值高的油品放很少比例，用价格低的食用油做主要成分，但命名调和油成品时却以前者命名。公开资料显示，中国终端市场上存在的调和油品种不下二十余种。标准缺失导致食用油混乱的另一明显表现是调和油的“张冠李戴”，消费者称之为“挂羊头卖狗肉”，价格昂贵的橄榄调和油、芝麻调和油，其中部分品牌橄榄、芝麻的占比不到1%，却加入大量价格低廉的棕榈油。再以茶籽调和油为例，纯茶籽油每吨3万—4万元、约合每升30多元，但是一桶5升的茶籽调和油售价最低只要60元左右，一位食用油企业负责人评价现在市场上卖的茶籽调和油实际都是棕榈油或者大豆油。食用调和油现已成为“藏污纳垢”的大本营，已经让正规合法经营的食用油企业没有生存的空间……

如果对食用油重视不够，受害最大的将是孩子。中国优生优育协会脂质专业委员会专家指出，中国目前许多儿童血液中的ω-6族脂肪酸已是ω-3族的30倍甚至40倍以上。而美国已有研究发现，在出现行为、学习障碍的儿童血液中，ω-6族脂肪酸明显高于ω-3族脂肪酸。另有资料介绍：目前中国的不孕不育率已高达15%，人类将经受着巨大的考验。对食用油安全隐患的担心并非是杞人忧天。

谁为13亿人民吃油负责？这是21世纪面对国家食品安全最严峻的追问啊！

已经到了彻底改变中国食用油现状的时候了。不换观念就没有出路，不变革就没有出路，杀出一条血路，中国食用油市场才能获得生机，中国食品安全才有希望！

可是，高擎绿色健康之旗的三源粮油，能在中国食用油的天空中吹来一股沁人心脾的清风吗？一个传承中华传统文化以“积德行善”为企业价值观、以承担社会责任为己任的刚刚诞生的粮油企业，在经济利益面前能坚守住自己的道德底线吗？这艘刚刚启航的中国粮油的“瓦良格号”，在消费者追逐低价位而成本又居高不下的生死存亡面前，能驶向风涛激荡的海洋到达胜利的彼岸吗？

历史，在等待答案。世界，也将睁大惊诧的眼睛。

冷榨技术：颠覆世界百年榨油理论的重大突破

因为有了王旭和三源粮油，才成就了杜长安。

58岁的杜长安因成长在农村，对粮食有着特殊感情。1977年考入郑州粮食学院，毕业留校，从助教、讲师，到教授成为了一名中国粮油的权威专家。

郑州粮院堪称中国粮油人才的摇篮。1950年陈云在上海举办粮食干部培训班，1957年在北京正式成立中央粮食干部学校，此后，该校迁入河南郑州，成为新中国第一所最权威的粮食学院。杜长安还曾担任学院的科研处长、科技开发总公司总经理、国家粮油深加工工程中心总工程师，拼命工作患上胃病，身体消瘦只剩80斤，晕倒在进京申报科研课题归来的火车上。所有这些，不都是为了中国粮油人的那个振兴中国粮油工业的“粮油梦”吗？

中国制油工业起源于春秋战国（天工开物记载），近代落后于西方。现代制油工业发端于上世纪初的上海，荣氏家族从美国引进第一套设备（上海油脂一厂前身），抗战爆发设备沉于黄浦江，胜利后打捞使用到了上世纪80年代。1956年国家从比利时进口五套当时最先进的制油设备，分布于西安、郑州、上海等地，开启了中国油脂工业的现代之窗。改革开放，引进、消化、吸收、追赶世界先进，杜长安就是这样一个“赶海人”。计划经济年代，每人每月限量供应，缺油国的现状让人感到羞辱，压得中国粮油人喘不过气来。“中国贫油的帽子何时才能甩掉呢？”这是每一个中国粮油人发自心底的呼唤啊！

河南省副省长刘满仓（左一）亲临河南三源粮油年产20万吨冷榨花生油项目投产仪式现场（左三为三源粮油总经理王旭）

上世纪80年代末，杜长安因研究从化学精炼向物理精炼的转换，有机会前往德国考察，在法兰克福附近的小城克普朗茨FH公司总部，在离心机厂所在地的巴伐利亚州，他感受到前所未有的震撼。之后又来到瑞典阿法-拉伐公司，第一次看到不加化学物质物理精炼的绿色食品，发现吃饭不仅仅是生活的必须，而是完美生活的一部分，不仅要多产油，而更重要的是产好油，这一发现令他兴奋不已。回国写报告，申请引进一套德国设备，开中国物理精炼工艺之先河。在与外商打交道的过程中，杜长安越来越强烈地感受到，发展中国油脂工业单靠进口不行，必须走自主研发之路！

上世纪90年代中期之后，食品过度消费引发社会问题，肥胖、高血压、心脑血管发病率猛增，中国从此进入关注健康时代。杜长安及关注食品安全的科学家们开始研究食用油对人类身体的作用，发现食用油为人体提供了必需营养物质—脂类。脂类与蛋白质和碳水化合物是产能的三大营养素，在供给人体能量方面起着重要作用，脂类也是构成人体细胞的重要成分，对人类的生命活动有着重要意义。油脂作为各种脂溶性维生素（维生素A、维生素D、维生素E、维生素K）的载体，起到帮助脂溶性维生素吸收的作用。膳食中油脂摄入过少，尤其是必须脂肪酸摄入不足，就不能满足人体的生理需要，严重的会影响生长发育，影响人体生理功能。食用油是补充必要脂肪酸的最好方式。如何发挥油脂的更大作用？杜长安开展了功能性油脂的研制、类脂物的开发研究、油料综合利用、维生素E提取研究等，同时还开展了油脂内有害物质研究，发现了油脂内的黄曲霉素、3,4苯并芘、联苯醚，并发现了3,4苯并芘的毒性重于氰化钾，可致癌的黄曲霉素重于3,4苯并芘。经反复研究，又发现心血管疾病与油脂内饱和脂肪酸有关，而与油脂内不饱和脂肪酸成负相关，进而确认了较高维生素E与维生素A的植物油的保健功能。

可是，要开发植物油的先进工艺该选择何类油为突破口呢？目前市场上主要的植物油有豆油、花生油及葵花籽油、玉米胚油、芥花油和橄榄油。杜长安研究发现，花生油含锌量是色拉油的37倍，粟米油的32.6倍，菜籽油的16倍，豆油的7倍。花生油相对于豆油的营养价值高，相对于橄榄油等高级植物油脂又更经济实惠。花生油澄黄透明、色泽鲜亮、气味芬芳、滋味可口，是一种比较容易消化的食用油。花生油含不饱和脂肪酸80%以上（其中含油酸41.2，亚油酸37.6%），还含有软脂酸、硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。从上述含量来看，花生油的脂肪酸构成易于人体消化吸收。据国外资料介绍，使用花生油，可使人体内胆固醇分解为胆汁酸并排出体外，从而降低血浆中胆固醇的含量。花生油中含有甾醇、麦胚酚、磷脂、维生素E、胆碱等对人体有益的物质。经常食用花生油，可以防止皮肤皱裂老化、保护血管壁、防止血栓形成，有助于预防动脉硬化和冠心病，还可改善人脑记忆力，延缓脑功能衰退，故有“长生果”之称。

杜长安在长期不懈的科研中又有了一个惊人的发现：油质的裂变是从温度开始的，在一定温度条件下，有害物质才有活性，才能导致食物裂变，温度超过一定限度就可使蛋白质变性。中国传统中医倡导生花生入药，生花生可延年益寿具有保健功能，而熟花生却没有这种功能。如何使其不变性呢？就必须做到不能与化学物质接触，不能受到高温影响，达到能够得到保留花生生理活性的花生油，同时还能得到宝贵的花生蛋白。而传统的花生油制品恰恰都是在200度高温下压榨而成。二战前苏联专家研究植物种子时，发现油脂存在于蛋白形成的不连续空腔内，基此形成的制油理论是用机械方法将油料颗粒变小，缩短出油路程，加热促使蛋白变性，使其释放所饱含油脂。迄今，这种热榨制油理论在世界延用百年。

杜长安得出的结论是：热榨，有益组分破坏，引发冠心病、心肌梗塞、糖尿病等心血管疾病，且影响婴儿生长发育的反式脂肪酸形成，影响人体免疫功能，促进衰老；冷榨，有益组分保留，蛋白质不变性可充分利用，油脂不被高温损害，不产生反式脂肪酸、过氧化物，能提高人体免疫功能。

要知道，以北欧国家为主导的冷榨技术于1996年问世以来，只能用于橄榄油等，花生油冷榨技术世界上还没有，只能是靠自己研究。基于油脂在制取加工过程中，温度越高，其产生有害物质的机会就越大，有益组分的损失就越严重的理念，找到一种低温下制取花生油的方法已势在必行。可是，要颠覆世界百年花生油榨取理论，难度可想而知，杜长安和他的科研团队能成功吗？

从1998年到2008年，历经10年漫长科研开发之路，失败、失败、还是失败。无数次不分昼夜的试验攻关，换来无数次结果失败，引来的却是老专家们的提醒：“热榨，这是世界多年的基础理论，像苹果落地万有引力一样不可颠覆，一旦失败，会毁掉一世英名，这是冒天下之大不韪！”

杜长安和郑粮院（现改名为河南工业大学）的研发团队不为所动，克服困难继续前行。在一次吃核桃时，杜长安偶然发现手中的核仁竟然捻出了油，这说明生料也能拿出油！这令他兴奋不已，马上进行液压实验，验证了自己的最初设想。如何用现代设备实现大规模生产？没有先例，查不到资料，既搞工艺又搞设备，增加螺旋榨油机榨螺长度等不断摸索，上百件设备的技术创新，12个国家专利的从无到有，两项关键技术的重大突破，终于创造出世界独一无二的生花生60度以下低温冷榨技术和冷冻精炼工艺，生产出符合国家最高等级的一级花生油，被称为“绿色环保营养油”……

这项科研成果是21世纪影响世界的食用油冷榨技术，其工艺技术优点为：花生原料精选，分级储存；低温充氮、抑菌并能进行黄曲霉素降解；低温脱红衣过程；低温调质法；冷榨机及冷榨工艺；冷榨花生毛油的冷榨精炼技术；蛋白变化小，可充分加工利用。其产品特点为：花生中的黄曲霉素在进入生产线之前已经降解，花生油中不含黄曲霉素；花生油不含凝血素，避免血液稠化带来的危害；色泽清亮透明度好；维生素E、A、D含量较热榨油高50%，较大豆油、菜籽油高1—2.5倍；其它如白藜芦醇、谷固醇、辅酶Q等活性物质完整保留在油中；过氧化值低，货架寿命比其它油长1.5—2倍……

科研成果会不会被束之高阁？能否迅速形成生产力？这成为杜长安最大的忧虑与心结。

这时，慧眼识珠的王旭正向他悄然走来。

绿色使命：中国食用油的健康之源

身在鄂尔多斯高原的王旭又一次睡不着觉了。

这是2010年7月中旬的一天，一个关乎国家食用油健康安全的高层论证会正在严肃认真的气氛中举行。博源集团总部会议室里来自国家粮食局及全国各主要粮食科研院所专家表情凝重、发言热烈。代表们手中同时握有西安油脂科学研究院和河南工业大学提交的两份花生油制造可研报告。会议即将结束时，专家们将最后选定的河南工业大学，也就是杜长安科研团队开发的冷榨花生油工艺技术交到了博源集团董事局手中。这项冷榨工艺将成为中国未来主导制油工艺的世界先进技术，不仅能产出真正绿色健康的高档次花生油，而且还可将榨油剩下的下脚料同时做成蛋白粉，符合博源集团“吃干榨尽”的绿色循环经济理念，极具生命力。

不能再跟在别人屁股后面跑了，要干就干最好的！就要创新。这一选择不仅符合博源决策们的性格，而且使中国油脂工业的有识之士们充满期待。这就意味着世界首例冷榨花生油技术从此花落博源，起名“三源粮油”，寓意原色、原味、原生态，必将成为中国老百姓的健康之源、幸福之源、生命之源……

已经担任三源粮油食品有限责任公司总经理的王旭问博源集团董事局主席戴连荣：“一般规模较大制油企业年产10万吨左右，我们上多大吨位？”戴连荣敞开胸怀回答：“那就年产20万吨，要干就干他个大家伙！”这一规模，堪称是当前世界最大的冷榨花生油生产线！

根据产品从原料抓起的原则，经过论证，这项斥资16亿元的世纪工程一期最终落户河南桐柏。这里四季分明，日照充足，雨量充沛，农耕文化自古延续，尤以花生为冠。得益于丘陵地貌特征，桐柏的土地具有土壤透气性好，磷、钾含量高等特点，是中国最好的花生原产地，也是我国唯一的花生标准化种植示范县，花生种植面积50万亩，全产业链不使用化肥及农药。项目得到桐柏县委县政府的大力支持，拿出靠近铁路、高速公路及城区的最好地块，还铺设了工厂门前的三源大道。

责任感与紧迫感无时无刻不让作为全国劳动模范、河南省人大代表的王旭感到重压。为使该项目尽早建成，他自加压力，自觉请缨将按常规一年半才能完成的工期压缩近一半时间，这就意味着在一片荒地上一年之内要产出花生油。时间紧，任务重，王旭与副总经理张生雨、金玉明等吃住在工地，克服了无数难以想象的困难。郑州煊川节能技术公司、郑州鼎盛粮油机械制造公司、河南四建、桐柏鸿鑫建筑公司等上千人建筑大军，精心组织，交插作业，昼夜不停，创造了中国粮油建设史上的奇迹。

2012年4月8日，中国粮油发展史上当永远铭记的日子。河南省副省长刘满仓亲临工厂参加投料试车仪式。好油必须有好原料，副总经理刘胜严把原材料进厂关，精选优质花生。毕业于齐齐哈尔大学食品科学与工程专业的34岁的副总经理郑志成，指挥生产人员每道工序进行严格的质量控制，当冷榨机流淌出去红衣不含凝血素，酸价和过氧化值均低于国家标准，不含化学品无溶剂组分、清亮透明、原香浓郁的真正的健康花生油时，为之奋斗的每一位员工的眼里都饱含着热泪。

与此同时，40岁的销售副总李连奇抛下妻儿和年迈多病住院的老父亲，率队踏上营销之旅。一个新品牌，消费者尚不知情，市场开拓难度可想而知。李连奇白天在车上颠簸，中午在饭桌上陪客，夜半醉倒在床上，连续三个月没在家吃过一顿饭。工夫不负有心人，好酒不怕巷子深。北京京粮公司捷足先登，率先来到桐柏考察，成为北京地区一级代理商，三源冷榨花生油赫然出现在家乐福、乐天、沃尔玛、京客隆等北京70多家超市的货架上。这之后，北京永福仓商贸有限公司又开辟了华联等50余家超市或卖场。2012年10月，李连奇南下广东，在广州市中山八路46号天润大楼6层见到了广东新供销天润农产品有限公司董事长陈伟进，谈及国家食品安全，谈及眼下充斥市场的油品乱象，相同的责任意识，共有的忧患与焦虑，两个人的胸腔里跳动着共同的节拍！当月陈伟进便带队来到桐柏，对工艺技术、生产现场，文化及管理给予高度评价。陈伟进坦言：“我之所以看中三源，就是因为三源冷榨花生油货真价实卓越品质，它是真正的让老百姓放心的健康油！”果如陈伟进所料，三源冷榨花生油在新天润的300家门店铺货后，18天就售出数千箱，当月又三次进货，进军广东家乐福大润发等大卖场……

“诚信是金，质量是命”。三源粮油，已经开始了引领健康生活的世纪远行！

把握未来：改写中国食用油历史的“中国梦”

2013年1月23日，中共中央政治局常委、国务院副总理、国务院食品安全委员会主任李克强主持召开食安委第五次全体会议。食品安全问题是近几届“两会”代表委员们关注的热点，能否找出一条解决食品安全的有效途径，成为2013年“两会”代表委员们的重大责任，也是广大人民群众的热切期待。

历史在这一刻赋予了三源粮油特殊使命。

中国已进入中等收入国家行列，群众对食品安全、环境质量等较过去有更高要求，保障好重大民生是经济转型的重要内容，而食用油又是直接关乎民生质量的重要内容。

中国油脂工业已成为一个销量接近1亿吨，销售额超过4000亿元的巨大产业，从20世纪90年代初开始，中国油脂消费量一直保持快速增长，2011年分别达到2900万吨和6513万吨，最近10年的平均增长率分别达到7.8%和9.0%。作为一个民族企业家，让王旭深感忧虑的是，世界四大国际除粮油巨头总部位于美国伊利诺伊州迪克特市的美国ADM，1818年创立于荷兰阿姆斯特丹的邦基、1865年创立于艾奥瓦的嘉吉和总部设于法国巴黎的路易达孚公司占据着我国食用油脂70%的生产能力，新加坡益海嘉里集团更是居国内食用油市场首位，其旗下品牌占据小包装食用油60%-70%市场份额。而且国内油脂油料供应越来越依赖进口，进口油料已占总油料消费量49%，进口油脂已占总消费量的69%。外资寡头独大的局面亟待改变啊！

为保障国家粮油安全，食用植物油加工企业要严格按国家卫生和质量标准组织生产。特别是调和油。国家应立法规范，企业应公布产品配方，确保产品质量。倡导“安全营养，健康消费”理念。

让中国十三亿人感到鼓舞和欣慰的是，最近中储粮率先垂范公布了调和油成份比例，公开透明调和油配方迈出了极其重要的一步。中粮集团义无返顾地承担起粮油安全的国家使命，奋力开拓，不断增加国产食用油供给比例，两大国企成为了稳定中国食用油市场的基石。同时也期待着中国的粮油企业能够做出让中国人吃着放心的健康油、“良心油”。

让人民吃上放心油，这是21世纪的“三源宣言”！

王旭与粮油专家共同算过一笔账，以一个三口之家每天消费60元为例，吃最好的花生油，也仅占饭费的8.2%，不到两元钱。如此看来，以牺牲健康与寿命为前提，图便宜食用劣质油，如同省下油钱，多花药钱，是一种得不偿失的行为。

王旭与三源粮油人深知，要改变观念绝不是一朝一夕的事情。已被国家有关部门命名为“清真食品定点生产企业”并授予“清真食品信誉标牌”、获得ISO9001国际质量管理体系、ISO24001环境管理体系双重认证的三源粮油，将继续高擎“品质至上，绿色健康”之旗，坚定不移走下去，走下去……

谁引领健康，谁将把握未来。

三源粮油，必将成为改写中国食用油历史的中国油脂工业的典范。

实现中华民族的伟大复兴，是中国共产党“十八大”选举的新一届中央领导集体带领全中国人民走向未来的“中国梦”，民生幸福从食用油安全做起，小康之路从生命之源起步……

犹如第三纪形成的高高耸立的喜马拉雅山脉——地火燃烧，岩浆奔突，巨石急剧变形，板块相互挤压，褶皱上升而大规模隆起。

这正是三源粮油的一次绿色健康的“造山运动”，她将开辟出一条新路引领中国油脂工业从此进入一个崭新的时代！

人物 走向世界 影响中国工业经济人物

广告专版 电 话：65369288 传 真：85991765 E-mail：hwbch@vip.sina.com 海外联络与合作部：65369399 65369413 65369398