

南京人每月吃油5500吨，超标了

吃油过多容易引发高血压心脏病等慢性病，“油多不坏菜”的习惯该改改了

近期食用油价格的不断调整，引来市民纷纷抢购。记者在调查中发现，南京人每个月要吃掉5500吨食用油，而且这个数字还在缓慢增长。我国发布的《中国居民平衡膳食宝塔》中规定，油脂的摄入量每人每天不超过25克，而目前南京市民平均每天摄入30多克油，居民吃油量远远超标。而吃油量超标所带来的后果，就是容易导致慢性病高发。快报记者 张波 安莹 张星

[市场]

市民越涨越买

近期食用油价格的普涨，南京市场5升装食用油很难看到50元以下的。由于市民预计还有可能进一步涨价，购买的热情十分高涨。在江宁一家大型超市，销售人员告诉记者，“以前市民买油，顶多拎两桶走，但现在很多市民一买就是4桶。”

超市难觅50元以下食用油

在南京的各大超市，食用油近期的价格一直并不稳定。昨天，记者在沃尔玛、苏果等大型超市发现，几乎买不到50元/桶的5升装食用油。

鲁花花生油的价格近期稳定在108元左右的高位。金龙鱼一级压榨花生油刚刚完成一次大幅度涨价，从96元一跃上涨到116元。福临门花生油也逼近百元大关，达到93.5元/桶。

此外，南京人食用较多的大豆油和调和油也有幅度不小的上浮。上个周末，金龙鱼二代食用调和油结束了缺货的状态，一上柜就标出了65.9元左右的高价，比原价上涨了6元左右。金龙鱼大豆油从上周的49.9元，上涨到目前的56元左右。福临门大豆油从48.9元，上浮4元多，目前价格为53.5元。只有福临门天然谷物调和油的价格基本保持不变。记者发现，市民要想在超市购买到50元以下的食用油，已经非常难了。

仍有可能继续涨价

毫无疑问，食用油价格上涨是迫于原材料的上升。福临门所属的中粮集团市场公关经理张帆透露：“国际原油价格一路走高，这给粮食作物的生长、运输都带来了巨大的压力，于是大豆、菜籽等原料价格不断上涨，使得作为下游产品的食用油成本大幅增加。”张帆说，厂家一方面要保证市场供应，一方面也要尽量压低成本，保证一定的利润空间。



近期食用油价格普涨，更激发了人们的购买热情

(资料图片)

[调查]

每月用油：家庭2000吨、餐饮3500吨

在人们的餐桌上几乎每一道菜都少不了油，那么南京人每个月要吃掉多少油呢？江苏海悦实业有限公司总经理李角强从事油品生意已经有10个年头，南京居民每年吃掉的油他都记得清清楚楚，李总告诉记者，食用油分为家庭用油和餐饮用油两大块。今年，南京人平均每个月要吃掉5500吨油，南京市粮食局市场处相关负责人也证实了这个数据。按此计算，南京市民每天吃油30多克，远远超标。

家庭用油：一个月2000吨

李角强告诉记者，如今南京市家庭用油每个月算下来需要2000吨。比10年前整整高出了500吨。“10年前，南京主要以散打的油为主，淡旺季特别明显，一到过年过节，食用油的需求量都比平时多出40%~50%左右。如今，南京市民的用油习惯也发生了变化，超市包装好的油占了主打。只有一些家庭特别困难的人家才会去市场里买散打油。现在生活条件好了，老百姓用油的数字也不会有很明显的淡旺季，即便是过年过节，2000吨这个数字也不会有太大波动。”

三口之家：每人每天吃油37克

李阿姨是个典型的南京家庭主妇，买菜做饭是她的主要任务，所以，她每天都要和食用油打交道。“我们家主要吃调和油，5升装的一桶油能吃一个半月。”

李阿姨告诉记者，前两年家里吃油比现在多多了，一桶油只能吃一个月。“现在，我比较注意，因为孩子的身体偏胖，我会刻意少放一

点油，这样更健康一点。”李阿姨说，就这样吃油，一桶5升装的食用油也只够吃一个半月。

记者粗略估计了一下，如果按照一个半月45天计算，这个三口之家每天食用油大约为111.1克，平均到每个人身上，那么他们每人每天要吃37克左右的食用油。李阿姨说：“我们家吃油不算多，身边的很多亲戚朋友，吃起油来更厉害，很多家庭现在也是一个半月一桶。”

“油多不坏菜”大桶倒油

对于陈女士来说，她炒菜的原则是“油多不坏菜”，“我们家三口人，每个月能吃完一大桶五升的油，像西红柿炒鸡蛋、炒土豆、炒青菜时，我都会倒上一两油，油多了才有营养，味道才好。”每次炒菜时，她都是捧起五升油桶就朝炒锅里倒油，经常倒过量。

和她一样的居民还有很多，他们大都直接用大油桶往锅里倒油，往往一倒就过量；很多饭店和食堂为了提高菜肴的口味也多放油，吃完菜经常发现盘底都是油。

餐饮用油：每月3500吨

说到餐饮行业的用油情

况，李角强说，现在南京的饭店越开越多，食用油的用量也快速增长。到今年为止，南京全市的饭店加起来每个月要消耗掉3500吨油。而在10年前，南京所有的饭店加起来每个月也才用掉2000吨油。

“和家庭相比，餐饮业每个月消耗油的数字随着季节而波动，一般来说，夏天用油量在全年是低谷，而冬天就是高峰用油量，明显比夏天多出10%。”李角强告诉记者。

水煮鱼这道菜最耗油

一个中等的饭店每天需要消耗多少吨油呢？记者采访南京咸亨酒店华侨路店的厨师胡英刚。胡英刚说：咸亨酒店以江浙菜为主，炒菜居多，每天就餐的人数是200~300人左右，我们厨房有5个炉灶，算下来我们每天需要70~80斤的油。平均每个厨师要用15斤左右。特别到10月份以后是餐饮的旺季，用油量还会比平时多一些。

说到最耗油的一道菜，胡英刚告诉记者，川菜中的水煮鱼最耗油，一道菜要用掉一斤半到两斤的油。和咸亨酒店同等规模的川菜馆，每天的用油量就是他们的好几倍。

[现状]

吃油量超标 慢性病高发

江苏省疾控中心营养与食品卫生科科长袁宝君说：“现在很多家庭、饭店，光讲美食而不讲营养，尤其是餐饮行业的不少人士认为，油多了菜的味道才好，为了口味好，很多人在炒菜时多放油，或者用油炸油煎食物。其实，从营养学上来讲，炒菜时油放多了，对健康并没有好处。”

他说，我国发布的《中国居民平衡膳食宝塔》中规定，油脂的摄入量每人每天不超过25克，当前我国每人平均每天摄入40克油，按照这样算下来，居民吃油量远远超标。油脂摄入量过多会导致肥胖、高血压等慢性疾病。

吃油多加上吃盐多容易导致肥胖、高血压、糖尿病等慢性病高发。江苏省在近年的调查中发现，江苏高血压患病率、糖尿病患病率、血脂异常率分别为19.3%、2.6%、17.8%，超重肥胖患病率也迅速上升，江苏省城市18岁及以上成年人超重/肥胖率为41.3%，而6~18岁儿童青少年超重/肥胖问题也比较严重，城市超重/肥胖率已达14.5%。

专家说，营养知识缺乏、膳食不合理是造成慢性病高发的主要原因，因此应采取食物多样化，采取营养补充剂和食物强化等多种方法，促进居民平衡膳食，并大力提倡人们采用合理进食和健康的生活方式。

[应对]

酝酿学习北京推广控油杯

对于油、盐摄入过多的现状，目前政府部门已经开始实行干预举措。近年来，江苏向居民免费发放了“控盐勺”，减少烹调用盐，保证每人每天食盐量不超过5克。今年北京还准备向居民家庭免费发放一个限量油壶，初步计划规格为530毫升，油量够一个三口之家吃一周，以此帮助居民控制每日的“食油量”。

“前两年，江苏也在苏州发放过一次控油杯，这个杯子的容量是25克，正好符合我国居民平衡膳食宝塔中规定的每人每天不超过25克的油脂摄入量。”江苏省疾控中心营养与食品卫生科科长袁宝君说。

江苏省营养学会理事长蔡云清说，炒菜添加油的量，每人每天应不超过25克，如果长期过量，就容易导致心血管病、肥胖等，“当很多炒菜时添加的油太多，我们也正在考虑推广控油杯、限量油壶的事情。”

1	2	3	4
EBOHR 施宝乐	AK 耐尔特业	宝林表	移零客
5	6	7	8
大三箭	永乐地板	新宝拉	乐适纺
9	10	11	12
宝利来钻石	箭牌	爱乐	1信报
13	14	15	16
飞利浦 电冰箱	十三太	新快报	喜报



开创央视九个第一的金牌栏目

本节目由北京其欣然协办，电话：010-82015522
欢迎登陆www.qixiran.com参与商标竞猜及中奖查询，丰厚奖品等着您！传真：010-62018869

- 一、EBOHR施宝乐中文名称叫什么(1-2)
- 二、“自然醇香，喝了再说好”是哪个酒业品牌的广告语(3-4)
- 三、“天赐良品，王者之选”——深圳著名手表品牌是(5-8)
- 四、致力于打造“结婚钻戒第一品牌”的钻石品牌是(9-10)
- 五、“尽享西洋美味”是哪个休闲食品的广告语(11-12)
- 六、“踏平四海千倾浪”产于天津的电动车品牌是(13-16)
- 七、独有呼吸科技设计的运动鞋品牌是(17-18)
- 八、湖南省城市发行量最大的综合性日报是(19-22)
- 九、“轻装时代看我的”是哪个羽绒品牌的广告语(21-22)
- 十、内蒙古地区发行量最大的都市报是(23-24)
- 十一、在江苏地区发行的城市主流日报是(25-28)

★11月23日

首播：周五19:30
重播：周六12:30
周四16:05

17	18	19	20
贵人鸟	FDD	西单都市报	三湘都市报
21	22	23	24
江铃·艾美来	火吧	北方日报	钱江晚报
25	26	27	28
宝岛	江阴时报	现代快报	西东晚报

★本节目奖品由以下企业提供：
依波精晶公司
网址：www.ebwatches.com.cn
电话：0755-26419502

上海晨光文具
网址：www.mg-pen.com
招商电话：86-21-57470278