



赏牡丹花、品牡丹茶、吃牡丹饼……这些都不稀奇,但您知道吗,牡丹籽还可以榨油,而且牡丹籽油被专家称为“世界上最好的食用油”!

近日,市牡丹开发管理办公室、牡丹种植加工龙头企业等对湖南、湖北的茶油、玫瑰等产业进行考察,为发展我市的油用牡丹产业开思路、找办法。那么,何为油用牡丹?如何将油用牡丹产业做大做强?

## 牡丹籽油被专家认为是目前世界上“最好的食用油”,油用牡丹市场前景广阔——

# 牡丹籽榨出黄金油

本报记者 赵佳 通讯员 韩玉伟 文图



牡丹籽

### 1 黑黑牡丹籽,榨出“最好油”

近来,我市部分牡丹特产专卖店里销售的牡丹籽油越来越受人们关注,0.5公斤装的纯牡丹籽油售价为300元至400元,不少游客将其作为高档特产送给亲朋好友。

不少人好奇,牡丹怎么能榨出食用油来呢?这种被专家称为“世界上最好的食用油”究竟好在哪里?

“牡丹籽油是用油用牡丹结出的种子压榨出的植物油。”市牡丹办相关负责人说,油用牡丹区别于观赏性牡丹,它的花瓣数量、层数没有观赏性牡丹多,而且颜色较为单一,以白色居多,每年8月结出牡丹籽。这些牡丹籽主要用来榨植物油,少部分用作枕头的填充物。

目前,适合在我市种植的油用牡丹品种主要有凤丹白、香玉,还有极少量的紫斑。

油用牡丹每年4月开花,8月采收牡丹籽。近日,在洛宁县的一个油用牡丹种植基地里,记者看到工作人员正在忙着收获牡丹籽,也见到了牡丹籽的真面目:这是一个“海星”形的荚壳,每个荚壳有7个角,剥开荚壳,里面是玉米粒大小的黑色颗粒。牡丹籽质地十分坚硬,闻起来无特殊气味。看着这些黑色的牡丹籽,记者不禁好奇,黑色的牡丹籽榨出的食用油会不会也是黑色的?

“这些牡丹籽不能直接榨油,还要经过前期去壳处理。”市牡丹办工作人员说,与大豆等其他食用油的压榨方式不同,牡丹籽榨油前,要进行两次脱壳,一次是去荚,这个比较容易;第二次是去黑壳,这个比较难。在这位工作人员的帮助下,我们用钳子费了很大劲才将牡丹籽外包裹的黑壳去掉,黑壳脱落后,又将一层白膜轻轻刮掉,就露出了淡黄色的牡丹籽,大小如黄豆一般。

“尽管牡丹籽从外观上看是黑色的,但经过加工,压榨出的牡丹籽油是金黄色的,肉眼与橄榄油的颜色相似。”该工作人员说。

### 2 小小牡丹籽,藏有大商机

近年来,随着社会经济的发展,人们健康饮食的意识越来越强,主打“健康牌”的橄榄油、茶油等食用油越来越受消费者的青睐,占据了高端食用油市场。市委农工委相关负责人介绍,有关数据显示,近两年来,我国每年从欧洲进口的橄榄油数量呈直线上升,国内市场每年茶油的消耗量达30万吨。

我国第一批牡丹籽油是在2009年试验出来的。当时,山东省菏泽市曾与北京林业大学、北京大学、中国科学院等著名院校、科研院所合作,在2009年试验并生产了世界上第一批牡丹籽油。油脂权威部门江南大学和中国粮油质量监督检验中心等多家专业机构对之进行了测试,结果表明,牡丹籽油中不饱和脂肪酸含量超过90%,尤其是亚麻酸的含量超过40%,是橄榄油的140倍。此外,牡丹籽油中的营养成分高于其他油种,不易沉积在人体血管壁、心脏冠状动脉等部位。

“牡丹籽油中的亚麻酸有助于增强人体的免疫力,因此,牡丹籽油与橄榄油、茶油相比,营养更丰富,食用更健康。”该负责人说。

目前,全国各地的油用牡丹及牡丹籽油发展均处于起步阶段。随着消费群体的不断扩大,牡丹籽油的的市场前景被看好,山东菏泽等地正在加紧研发、推广牡丹籽油。

将牡丹籽油的的市场前景与目前市场上盛行的茶油做对比:湖南邵阳一亩茶树林约种植90棵茶树,经过4年生长进入丰产期后,每亩地可产籽200公斤;茶籽的出油率为25%,亩产茶油50公斤,茶油市场价每公斤100元,每亩地收入约5000元。

油用牡丹每亩地约种3500棵,3年进入丰产期,亩产牡丹籽200公斤;牡丹籽的出油率也为25%,亩产50公斤牡丹籽油,目前每公斤牡丹籽油的的市场价约为800元,每亩油用牡丹的牡丹籽油可产生4万元的经济收益。

“生长周期短且经济收益高于茶油,这‘一高一低’反映出牡丹籽油可观的的市场发展前景。”该负责人说。

### 3 增植油用牡丹,我市小有成效

目前,我市的油用牡丹及牡丹籽油的发展才刚刚起步。

近年来,随着橄榄油、茶油等高端、健康植物油的市场认知度越来越高,具有极高营养价值的牡丹籽油也开始逐渐走进公众视线。2011年,卫生部将牡丹籽油批准为新资源食品,正式为牡丹籽油穿上“权威认证”之衣。

此外,我国每年的食用油需求量巨大,但国内油料作物的品种及产量有限,每年都需从国外进口大量的大豆等油料作物。随着牡丹籽作为油料作物被“正名”,国家林业部门也出台相应政策,鼓励、支持在河南、山东等地建立油用牡丹种植基地,并对种植者予以奖励,油用牡丹开始作为新型油料作物,成为我国油料作物补充新成员。

在相关政策的鼓励下,我市作为牡丹盛产地之一开始发展油用牡丹。2010年以前,全市牡丹种植面积仅为1.6万亩,其中绝大多数是观赏性牡丹品种,几乎没有油用牡丹。如今,我市的油用牡丹种植基地遍布全市9个县(市),其中种植面积较大的有嵩县、栾川、洛宁、汝阳等县。截至目前,全市牡丹种植总面积由2010年之前的1.6万亩发展至11万亩,在增加的9万余亩中,油用牡丹的种植面积达6万亩。

### 4 发展油用牡丹,本地潜在优势多

市牡丹办相关负责人介绍,我市在发展油用牡丹及牡丹籽油方面得天独厚。

■优势一 历史悠久,资源丰富。我市牡丹栽培历史悠久,兴于隋,盛于唐,“甲天下”于宋,至今已有1500余年的历史,我市被称为中国牡丹乃至世界牡丹的原生地、适生地、发祥地和传播地;目前,我市的牡丹共栽培有9大色系、10大花型、1260余个品种。

■优势二 牡丹研究走在前列。近年来,“洛阳牡丹地理标志”得到注册保护;洛阳牡丹种苗和盆花质量标准已作为河南省级标准颁布;我市南部山区建有国家牡丹芍药迁地保护基地,成为世界上唯一的牡丹野生品种迁地保护中心;我市拥有国家牡丹基因库、国家级牡丹种质资源鉴定及检测重点实验室、牡丹研究院和牡丹产业化研究中心等,为牡丹的发展提供了科研技术力量保障;近两年来,还积极开展牡丹航天育种,探索、培育牡丹优良品种,这些为研究油用牡丹奠定了良好的基础。

### 5 打开市场,面临瓶颈也不少

我市虽在发展油用牡丹及牡丹籽油上拥有较大优势,但仍有不少瓶颈。

■瓶颈一 缺乏深加工企业。业内人士介绍,目前我市还没有建成规范的油用牡丹的深加工企业,因为油用牡丹深加工的投入大、收益周期长,相关部门对油用牡丹发展的扶持力度有限,不少企业对油用牡丹产业认识不够、信心不足,导致不少企业对油用牡丹及其深加工持观望态度,从而影响了油用牡丹的规模化发展。

洛阳春艳牡丹生物科技有限公司曾经尝试在邙山附近建牡丹籽油压榨生产线,但产能有限,所产的十几吨牡丹籽油一上市便被抢购一空,但受厂房等因素限制,该公司的牡丹籽油仅生产了一年便停产至今。

■瓶颈二 压榨技术有待提升。牡丹籽油的压榨与大豆、花生等油料作物的压榨方式有所不同,其采摘、晾晒、运输、贮藏等都需要较高条件;压榨前需要经过

### 6 深加工、树品牌、扩产量,让牡丹籽油“走出深闺”

目前,我国油用牡丹的发展均处于起步阶段,不少发展油用牡丹的城市看准油用牡丹市场,抢占先机,发展牡丹籽油,如山东菏泽计划将油用牡丹种植面积扩大至百万亩。

如何让我市的油用牡丹及其加工产品“走出深闺”?近日,记者从市牡丹办了解到,目前,我市正在调整牡丹产业发展计划,加大对油用牡丹的扶持力度,鼓励油用牡丹及其深加工产品的发展。

业内人士表示,面对全国油用牡丹及牡丹籽油在市场上认知度不高的情形,与橄榄油刚刚进入国内市场的遭遇相同,可以加大对油用牡丹及牡丹籽油的宣传力度,提高市场认知度。同时,我市要加强政策引导和扶持力度,扩大油用牡丹种植规模。

在油用牡丹深加工方面,可以借力伊滨区牡丹花都产业示范区,加快牡丹产品深加工区域建设,拉长油用牡丹产业链,一方面给本地牡丹生产企业吃“定心

丸”,提高企业扩大油用牡丹种植面积的积极性;另一方面通过本地生产、加工、销售,降低牡丹籽油生产成本,使牡丹籽油价格更亲民;同时鼓励企业开发各档次的牡丹籽油,如纯牡丹籽油、牡丹调和油等,满足不同消费群体需求,拓展更大市场。

此外,在相关部门的引导下,本地牡丹产品生产企业可以抱团发展,结合我市牡丹花都的城市名片,打造统一、规范的牡丹籽油品牌,将牡丹籽油作为独具特色的产品推向国内外市场。同时加强本地牡丹产品生产企业与科研院所的合作,改进加工技术,研究开发出更多适合作油用牡丹的品种。

在鼓励本地牡丹产品生产企业发展油用牡丹的同时,也可借鉴外地经验,通过招商引资,吸引外地实力雄厚企业进驻我市,在我市油用牡丹发展起步阶段,可借助这些企业强大的资金及技术优势,使本地牡丹籽油更快、更好地推向更广阔的市场。

■优势三 牡丹生产基础好。先进科研技术带动了牡丹生产,截至2012年年底,我市已建成牡丹催花基地、盆栽牡丹基地、牡丹嫁接育苗基地100余个,年产牡丹盆花100万盆,年销牡丹100万余株,牡丹销往全国各地,并出口日本、法国、美国等20多个国家;2011年,我市在伊滨区建设了牡丹花都产业示范区,该园集牡丹栽培、生产为一体,设置牡丹深加工区域;目前,该园1.4万亩牡丹中,一半为油用牡丹,为进一步发展牡丹籽油产业提供了原材料。

■优势四 市场环境好。近年来,我市大力发展牡丹产业,与牡丹相关的特色产品,深受游客喜爱,这奠定了良好的市场基础。

■优势五 成本低廉。油用牡丹与普通观赏性牡丹相比,具有低成本、高收益的优势。1株观赏性牡丹的成本为3元至4元,而1株油用牡丹的成本仅为0.2元。此外,油用牡丹大多在田里种植,其管理、栽培技术单一,这大大降低了管理和培育成本。



牡丹油

### 牡丹籽油的使用方法

煎炸、烧烤:牡丹籽油因其抗氧化能力及不饱和脂肪酸含量高,可反复使用不变质,用来烧、烤、煎时,会散发出诱人的香味,令人垂涎。

做酱、腌制:牡丹籽油做酱料可保护酱料的新鲜色泽,腌制可增强食物口感的细致感。

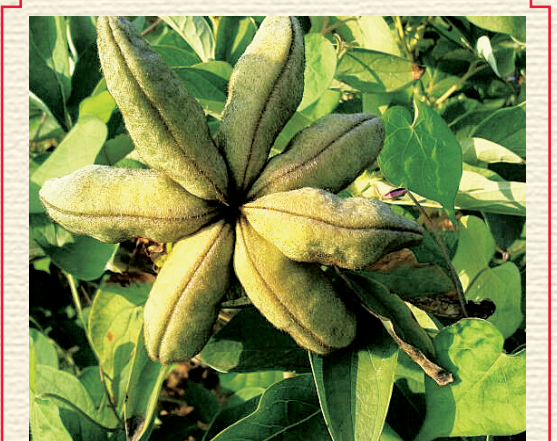
直接使用提鲜:特级初榨牡丹籽可像调味品一样使用,将其直接放入食物中可提鲜。

烘焙:牡丹籽油比奶油的味道好,可用于烘焙面包及甜品。

护肤护发:牡丹籽油中,维生素A、维生素E、胡萝卜素、不饱和脂肪酸含量丰富,对皮肤及头发有极好的营养护理作用,将其涂抹在皮肤或湿发上,轻轻按摩1分钟至2分钟后洗净,可以抗皱、保湿、美白、亮发等。

淡化妊娠纹:每天早晚以牡丹油轻擦腹部,可有效预防和淡化妊娠纹。

(赵佳)



“海星”形的荚壳