



香报小记者探访山茶油的“蜕变”之旅

●文/记者熊大平 图/记者 赵忠志



“家里炒菜用的什么油?”“油酸是什么?”“哪种油更有益于我们的身体健康”……7月28日,150余名香报小记者走进位于咸宁永安大道788号武汉明乔科技有限公司深入生产车间,零距离了解原味山茶油、特色菜籽油的生产工艺。

早上8点半,小记者们陆续到达该公司产品体验中心。茶油清香环绕,原来是工作人员正在用该公司的明星产品——臻品山茶油为小记者们煎荷包蛋。别样的体验,让大家兴奋不已。

吃过喷香的茶油香煎荷包蛋,品尝了茶油独特的味道,接下来工作人员就带领小记者们走进山茶油的世界。

“龙山绿缘原味山茶油,就是山茶果经过自然晾晒,人工分拣后,通过冷榨工艺,鲜榨出来的山茶油,烟点高达252度。”工作人员引导式的科普,顺势带着小记者们参观了园区内的山茶树。时值酷暑,青绿色的、暗红色的山茶果挂满枝头,再经过半年成熟后将作为榨油原料采摘下来。“这样一颗青涩的果子怎么含有这么丰富的油脂,简直太不可思议了。”人群中小记者为山茶果大大的能量感到震惊。

工作人员介绍,小婴儿要经过十月怀胎才会出生,但是山茶果从开花、结果到成熟需要经过15个月,五个季节的岁月洗礼,才能达到榨油的条件。紧接着,工作人员带领小记者通过看、闻、摸,结合逐个讲解的方式,了解山茶油、菜籽油的各种工艺及状态。

经过工作人员的专业讲解,大家了解到明乔科技不仅仅生产健康食用油,还是遵循物尽其用,循环发展理念。有能做生

态肥料的菜籽粕;有能做食用菌培养基的油壳;能充当洗发水的山茶饼粕;能榨出多功能油的珍珠油茶籽……丰富的知识,让小记者们大开眼界。“为什么油茶籽毛油没有毛?”小记者们的思维愈发活跃,现场积极提问,稚嫩抽象的思维常常将工作人员逗笑。

“第一次走进食用油企业,了解到山茶全身都是宝,学习到了很多关于山茶油的知识。”在看完油茶壳用作有机肥培育的灵芝时,小记者杨康喆被油茶人的智慧所震惊。

据了解,武汉明乔科技有限公司是一家集有机种植、特色油脂加工、珍稀食用菌培育、生态肥料研发等农业产业链发展的高新技术企业,建成了咸宁首家透明油脂生产工厂。小记者们走进车间,透过玻璃窗,零距离了解了车间设施布局,观看了菜籽、茶籽从原材料加工,到食用油压榨的机械化操作。紫外线消毒室、无菌实验室、恒温存储室等,科学化的应用,让小记者们更加详细了解了舌尖上的安全。

在行走的课堂中,小记者们尝过了山茶油的美味、听过了山茶油课堂、看过了山茶油生产工艺,在最后的山茶油“测试”现场,小记者们踊跃抢答,互动氛围热烈,山茶油的特点、茶果成熟时间、榨油工艺等,小记者们如数家珍,收获了研学结营证书。

小记者王炳淇将当天的活动感受写成诗,受到家长和小记者们的一致好评。

经过两个小时的参观及深入了解,小记者们纷纷表示涨知识了。小记者陈文龙称,要将所学知识传达给家人及更多的同学,让大家了解山茶油、菜籽油。