

羊年过节新时尚

天然面粉抢购忙



冬阳正暖,新春将至,又到了家家户户蒸馒头、老老小小包饺子迎接新年的时节,本报记者特地走访了信阳市内的各大超市,了解居民年前备货情况。登上超市通往二楼的自动扶梯,一个温馨的声音响起:“家有小孩,选一加一天然面粉,贵一点,也值得”,仔细观察来往市民的购物车,不少消费者已经选购了一加一天然面粉,来到超市二楼的粮油区,记者发现占据陈列位置并不算大的一加一天然面粉货架前,熙熙攘攘的抢购人群在偌大的超市里分外醒目,这不禁让记者心中涌起不可抑制的好奇心:是什么样的面粉能够如此受到消费者的热捧?

在人们越来越注意生活的绿色、健康、营养,特别是为家里小孩儿的茁壮成长,家长们都愿意多花些钱,所以才出现洛阳景华路干休所幼儿园的家长们集体要求园长指定一加一天然面粉专供,并愿意为因此造成的孩子们的午餐涨价买单!



左边是添加增白剂的馒头,右边是天然面粉蒸制的馒头

都要不添加。”一加一天然面粉成为中国第一家不锈钢“防虫防哈”天然面粉生产线;第一家全程密闭纯奶粉包装,生产日期和保质期自动喷码生成,无法更改;第一家全部生产线对外开放。真正做到向对外宣传的“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”。



园看到自己的孩子和吃着白花花的馒头时,作为面粉生产商,他深知这种大白馒头中含有包括增白剂在内的多种添加剂,对正在长身体的孩子们有着怎样的危害,此刻,一直有心摒弃添加剂的王刚终于彻底明白,只有真正没有添加剂的天然面粉,才能保证自己的孩子和亲人到哪儿都能吃上放心的面食,才能让更多的消费者吃上天然面粉。正是这样一个小故事,塑造了一加一天然面粉的企业文化,也获得了现在河南销量领先的成就。

这件事之后王刚董事长“三顾茅庐”,最终得到了河南省实验幼儿园张秋萍的认同及肯定,授权一加一天然面粉为唯一指定合作伙伴,并呼吁全省幼儿园都使用好的食材。截至目前,一加一天然面粉已成为全省一百多家幼儿园指定专用面粉,为孩子的健康提供了基本的安全保障。

由此看来,一加一天然面粉在河南18个地市热销是有依据的,有专家总结一加一天然面粉受消费者欢迎的原因有两点,一是“透明化”生产,二是“阳光下销售”,两年的时间,一加一天然面粉抢占了食品工业的道德制高点,2012年12月份,一加一天然面粉荣获“最具潜力豫商品牌”奖,2013年1月份,王刚董事长当选为河南省政协委员。2014年12月《香港文汇报》曾对一加一天然面粉进行专题报道,12月4日一加一天然面粉被评为“影响中国”杰出品牌,其创始人王勤长先生应邀赴香港参加颁奖典礼。



活动

亲子面食大赛上 孩子们人惊叹的创意

2014年一加一天然面粉在河南18个地市同时举办亲子包饺子大赛,数以万计的孩子为之心旌摇荡,参赛家庭兴趣盎然,踊跃参加。他们纷纷亮出绝活,大展身手,制作出的面食参赛作品让人吃惊,造型栩栩如生,活灵活现。许多人表示不知道天然面粉还能够达到和经过添加剂改良的面粉同样的效果,同时也表示用天然面粉做出的食物皮色微黄,麦香浓郁,是自己早已久违的童年记忆。很多带小孩的人纷纷表示要让自己的小孩吃天然面粉做的馒头。河南18个地市出现一加一天然面粉井喷式热销,同时这也成为河南最大的饺子大赛,引起了吉尼斯世界纪录中国认证中心的关注。据了解,一加一天然面粉在年后组织各届大赛的冠军家庭到生产工厂进行决赛,同时在2015年会有更多精彩的活动呈献给消费者。

本报记者 戴黎明 图/文

现场

超市里满载而归的消费者

正环顾四周寻找答案的时候,记者被一位问路者的话打断了思绪,“恁这一加一天然面粉该哪儿买喇啊,”一位年轻的妈妈急切地向旁边的购物车里已经买了两袋天然面粉的大姐询问,“俺闺蜜们现在都给自己孩子吃这嘞”。“就那边,这会儿找不到正常,你等会儿吧,超市正补货呢,货架上的刚才都卖完了,”顺着大姐手指的方向看去,货架上空了三四列,一加一天然面粉标志性的奶粉级包装袋没了踪影,倒是货架边围了不少和这个年轻的妈妈一样慕名而来的消费者。记者随着人流越走越近,大家的谈论也声声入耳:“之前在郑州带孙子,人家郑州人都是吃这个天然面粉,俺儿媳妇一直给家里买的也是一加一天然面粉”,“这面粉可好啦,是真正做到没有添加剂的,蒸出来的馒头和小时候的味道一样,孙子也爱吃,这不年底了,回来准备过年,在这又看见一加一天然面粉,就想赶紧再来两袋”。记者随后又碰到了一对刚刚参加过周末亲子面食大赛的妈妈和宝宝,“前一阵子带着我家姑娘一起参加了这个用天然面粉包饺子的大赛,当时获得了第三名,还奖了一袋面粉呢,这不刚吃完,就再来买一袋,这个面粉据说是包括省实验幼儿园在内的全省100多家幼儿园都指定专供呢,小孩吃了特别好,参加完比赛孩子就认准这个面粉了,每次蒸馒头就问,妈妈,这是用的一加一天然面粉么?”

记者发现,一加一天然面粉5KG装的价格为35元,比市面上其他面粉是要贵一点的,据超市工作人员介绍,一加一天然面粉从2014年10月开始进入市内各大商超,短短三个月,被消费者争相追捧,成了这个冬天里最引人注目的面粉品牌,迅速在河南18个地市各大商场超市销量遥遥领先,天然面粉真正没有添加剂,通过进口小麦和本地优质小麦的科学配比,达到之前面粉行业普遍使用增筋剂、增白剂等添加剂才能达到的效果,生产成本较高,但现

探寻

0 添加剂 成就天然面粉

面粉作为生活中最基础食用材料,特别是对于北方人,基本是顿顿都离不开它。然而在日常生活中,由于地沟油、注水肉等更显性的食品安全问题,很多消费者对于面粉的关注还不太够,或者说,很多消费者还不太了解目前大多数面粉生产中都在使用的各种添加剂及其危害。令人欣慰的是,越来越多的消费者已经开始关注和追求0添加无残留的天然面粉,对于“异军突起”的天然面粉就显得相见恨晚,尤为钟爱。

就在这时,一加一天然面粉包装袋上很醒目的一句话“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”引起了记者的注意,“既然什么都没添加,又哪里会有残留?这不是自相矛盾吗?”带着问题,记者联系到了一加一天然面粉的总工蒋武成,对于14个字的拗口广告词,蒋工解释道,很多厂家在同一条生产线上交替生产不含添加剂的面粉和含有添加剂的专用面粉,这样生产线就会产生添加剂残留。市场上很多面粉包装虽标有“不含增白剂”或是“没有添加剂”,但不能保证没有添加剂残留。

蒋工还表示,现今食品安全问题日益突出,如近几年来苏丹红、吊白块、毒油、孔雀石绿、瘦肉精、三聚氰胺等事件,使得我国食品安全问题形势十分严峻。各类食品添加剂,不断出现在人们的日常生活中,对人们的健康和生命造成了巨大的威胁,食品安全问题已成为人们关注的热点问题。现今食品行业中已经开发出了14000多种化学添加剂和代用品,直接使用的达4000种,而小麦粉中常见的添加剂有三大类:增白剂、品质改良剂和营养强化剂三大类近百种,我们生活中很多人长年累月中都在使用这些添加剂。

而一加一天然面粉作为一家有责任心的企业,前几年将用于添加增筋剂、营养改良剂、水分保持剂、膨松剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂等四个生产加工设备全部拆除。“只要不是全部产品0添加,就不能保证绝对无残留。要想全部面粉没有添加剂残留,就要所有产品

环境

全自动化、一尘不染的生产车间

据悉2014年6月11日,中国首家天然食品联盟经一加一天然面粉呼吁发起并在郑州宣告成立。时年37岁的王刚董事长是天然食品联盟的首任“盟主”,他将带领这个群体用良心用品质为消费者提供0添加的安全食品。同时他又作为一加一天然面粉的领路人,带领着团队朝着“把天然面粉打造成河南的名片”的目标迈进,走出河南,走向全国,让更多的消费者吃上天然面粉。

王刚表示,一加一天然面粉发起成立天然食品联盟是顶住了很大的压力。从事面粉生产多年,深知业内流传的一句话:“没有添加剂,就没有食品工业。”就目前来说,很多食品也的确是这样,离不开添加剂。但事实表明,很多之前被认为合法、安全的食品添加剂,最终还是被取消了,因为它们对人体有害,甚至有些还会致癌。比如面粉领域的溴酸钾、增白剂,和去年7月1号即将取消的含铝添加剂,还有2014年4月份因为“增筋剂”事件,现在呼声很高可能被取消的“增筋剂”。面粉领域以外,2012年国家卫生部发函拟撤销38种食品添加剂,2014年3月15日卫生部发布的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中,拟撤销14种食品添加剂。因此,一加一天然面粉坚持“不添加”更安全,“不添加”更健康,“不添加”更负责任。这也是一加一天然面粉坚持不加任何添加剂的根本原因。



缘由

省实验幼儿园指定专用的面粉

采访的最后,记者了解到一个“大白馒头引发的故事”,那是2008年的一个下午,王刚董事长在河南省实验幼儿

真正没有添加剂 给小孩健康的未来
河南面粉销量领先