

特级初榨橄榄油 复杂的国际市场现状



□ Shawn Addison Figueroa 农场和橄榄油源董事长
Jeff Crowther 美中健康产品协会执行总监

高品质特级初榨橄榄油对于人体健康十分有益，它提供了功能强大的抗氧化剂——多元酚。高浓度的多元酚使橄榄油口感苦涩，可以作为判别橄榄油品质的方法之一。

笔者自2005年开始定居于中国时发现，当年的消费者就已经开始对“怎样才能生活得更健康”有了更多的考量，大家开始寻求有机食品、摄入膳食补充剂、购买饮用水、使用空气净化器、加强锻炼等，这些举措对日后加入新健康趋势的人们有着深远的影响。

古希腊医生Hippocrates有一句名言：“让食物成为你的药物，让药物成为你的食物。”笔者认为这句话可以理解为健康的饮食习惯能够帮助人体维持健康。秉承着这一观点，在本文中将与大家讨论一种生活中常见的健康食品——橄榄油。

角色，并且对糖尿病患者的身体健康十分有益。

但是，橄榄油中所有的健康功能只归结于特级初榨橄榄油，并非普通橄榄油。与此同时，正因为特级初榨橄榄油的健康功能深受市场欢迎，导致了一系列以次充好、以假充真的不良现象，比如不良商贩以劣质橄榄果渣油冒充或勾兑成特级初榨橄榄油出售。

经调查发现，橄榄油售卖商将勾兑掺假的橄榄油贴上特级初榨橄榄油标签进行销售，这种做法已经成为非常普遍的市场现状，以至于大型的掺

橄榄油售卖商将勾兑掺假的橄榄油贴上特级初榨橄榄油标签进行销售，这种做法已经成为非常普遍的市场现状，以至于大型的掺假案件很难引起大家关注。

掺假销售充斥橄榄油市场

在过去的几年里，有关橄榄油健康功能的研究成果使消费者印象深刻。橄榄油的健康功能包括防止动脉粥样硬化、降低高血压、避免中风和一些其它心血管疾病等。一些研究认为，橄榄油在预防癌症方面扮演着重要的



假案件很难引起大家关注。例如，近期有7000吨掺假的特级初榨橄榄油在意大利被发现。事件中，意大利农业部长Maurizio Martina在一份声明中表示，该案件正在调查阶段。该事件调查结果对于维护橄榄油产业在意大利经济市场中的“战略性行业”地位至关重要。Martina表示，意大利农业部针对橄榄油行业进行了多达6000次抽查，没收了价值约为1000万欧元的货物。由于橄榄油牵扯到全球性的贸易，不良售卖商已经形成一套自己的方式将掺假橄榄油渗透入各个国家的市场。

同时，很多国家已经多次在橄榄油市场上发现约有50%~70%的特级初榨橄榄油无法达到标准。

揭秘特级初榨橄榄油

什么是掺假的橄榄油？掺假橄榄油的危害是什么？首先，从特级初榨橄榄油的定义来看，特级初榨橄榄油是等级最高、品质最好的橄榄油，一般定义为未使用化学试剂且温度不超过27℃情况下由机器压榨而来的橄榄油。世界上有很多不同的机构和组织制定了各种各样的特级初榨橄榄油化学指标，而他们统一标准的方法是制订化学临界值从而定义橄榄油。为了保证特级初榨橄榄油的质量水平，从橄榄中提取的油量必须受到严格限制。除了碾磨中机械流程导致的油量增多，无论通过什么样的途径增加油量都会降低油品，这也就是特级初榨橄榄油比其他低品质橄榄油贵的原因。

高品质特级初榨橄榄油对于人体健康十分有益，它提供了大量且极其强大的抗氧化剂——多元酚。消费者为了这种营养成分盲目地付出着，笔者认为如果在研磨阶段橄榄被暴露至高温环境或化学环境中都会导致油量的增多，同时多元酚就会减少，健康功能也随之下降。除此之外，不良橄榄油售卖商还会使用其它常见的欺骗手段进行掺假勾兑，如用菜籽油、榛子油或其它低成本植物油混入优质橄榄油中。这种做法会直接影响到多元酚的含量，其中，将精炼橄榄油混入特级初榨橄榄油的作法最为常见。精炼橄榄油，主要是指酸度超过3.9%的初榨橄榄油精炼后所得到的油，颜色比初榨油要深一些，更为浑浊，不能直接食用。因



其口感与味道与特级初榨橄榄油极为相似，所以掺入后不容易被察觉。在精炼橄榄油的制作过程中，任何多元酚都会被除去，不具有抗氧化性。

消费者如何辨别特级初榨橄榄油

笔者认为，消费者想要在鱼龙混杂的橄榄油市场上购买到真正的特级初榨橄榄油颇为困难。尽管科学的检测方法十分有效，但是于消费者而言难以实现，并不具有实际意义。下面为大家介绍两种最直接的优质橄榄油鉴别方式。

首先，由于特级初榨橄榄油产量很低，所以价位低的橄榄油产量的肯定不是特级初榨橄榄油。在美国，500mL特级初榨橄榄油的价格大约在14美元（约合92元人民币）左右。在当前的中国橄榄油市场，人们可在大部分超市和各大电商平台上找到特级初榨橄榄油的身影，其价格也呈下降趋势。然而，当1公升橄榄油的销售价格低于50元人民币时，其产品质量很难让人信服，而且此类产品进口阶段需缴纳大于20%的进口税以及商品增值税。尽管这些油不一定会给我们的身体健康带来坏处，但它们也对健康无益。

另一个判别方法就是味觉尝试，特级初榨橄榄油具有浓厚的橄榄味道和特殊芬芳。而决定其品质的重要因素就是“苦涩”口感。高浓度的多元酚使橄榄油口感苦涩。如果购买到的橄榄油产品毫无苦涩味道，则可以考虑选购其他橄榄油产品。

橄榄油掺假是全球性问题，并非只发生在某一个特定区域。在此，笔者提醒消费者，产品品质和支付的价格一定是成正比的，选购橄榄油产品仍需谨慎。