



2010年5月13日

南順食用油首獲國家配方專利

紅燈 4:1 引領行業新趨勢

南順香港集團旗下深圳南順油脂有限公司的 4:1 營養平衡調和油配方榮獲國家知識產權局頒發國家技術專利證書，成為集團食用油中首個獲國家技術專利的產品。此舉不但重新定義了食用調和油的配方準則，亦將使南順引領食用調和油行業，走向依據更精準科學指標進行配方的趨勢。

要做到膳食營養均衡，亞油酸和 α -亞麻酸含量亦必須保持 4:1 比例。南順是首個企業將多元不飽和脂肪酸營養成份 4:1 的合理比例在產品中實現。亞油酸 ($\omega 6$) 與 α -亞麻酸 ($\omega 3$) 系列必需擁有 4:1 的脂肪酸平衡比例，才能為食用者提供健康均衡的食用油。中山大學營養學教授蔣卓勤說：「 α -亞麻酸進入人體後，在酶的催化下能合成 DHA 和 EPA，這種天然合成的 DHA 和 EPA 比起人為的添加，更能保證人體的吸收和利用，對確保大腦、視力和皮膚功能健全十分重要。」

南順旗下有「刀嘜」、「紅燈」兩個香港知名品牌，屢次獲得品牌和優質的殊榮。今年「刀嘜」獲得香港中華廠商聯合會頒贈之「香港品牌十年成就獎」，並連續十一年獲讀者文摘頒發「信譽品牌」香港及亞太區金獎之榮譽。

南順集團食用油事業部總經理李國瑛先生宣佈將獲得國家 4:1 配方專利使用於「紅燈」品牌，優先在國內市場推出，而且全面更新「紅燈」包裝與瓶型，提升品牌形象，引領國內食用調和油向中高端市場發展。目前「紅燈」牌已擁有全部 8 個油種，近 40 個規格的完整產品體系。李先生指出：「下一步，南順將逐步開發一線城市中高端市場，提升『紅燈』品牌影響力，打造中高端的新『紅燈』品牌形象，並在為消費者贏得健康基礎上，贏得消費者信賴。」

南順香港集團董事總經理梁偉峰先生強調：「國內經濟發展快速，國民收入提高，對食品要求是要更好，集團一直堅持為消費者提供最好的產品。從科研和營養的角度，開發營養均衡的食用油產品，而且營養成份來自天然，為食用者提供膳食和健康的保證。此次 4:1 調和油獲得國家技術專利，就是對這一科學配方與營養成分的權威認可。」

- 完 -

南順香港集團

南順香港集團乃豐隆集團成員，始創於 1961 年，並於 1972 年在香港股票市場上市（股份代號：0411）。集團之主要業務包括食品、清潔用品等。

新聞垂詢

縱橫財經公關顧問有限公司

李惠兒 / 劉錦德 / 何倩詩

電話：2864 4834 / 2864 4870 / 2114 4903

電郵：vicky.lee@sprg.com.hk / kent.lau@sprg.com.hk / cissy.ho@sprg.com.hk