

亚麻荠(*Camelina sativa* (L.) Crantz) :

马可波罗公司为营养及工业领域提供的一个机会



简单来说, 亚麻荠 (*Camelina sativa* (L.) Crantz), 十字花科植物, 在欧洲很早就被做为油料作物种植, 最近十年又被Alain BONJEAN 博士和 Pierre NIQUET博士重新发现及选育出来。

它的两个变种 “Epona” (冬季品种) 和“Céline” (春季品种) 已经被注册并受COV 的UPOV 条例保护: 2000年及2001年与中国农大合作的实验表明在北京地区的亩产可达130-250 公斤。

亚麻荠油包含 70% 的不饱和脂肪酸, 尤其是 α -亚麻酸 (ω -3), 它是EPA (eicosapenten 5c, 8c, 14c oic acid (C22:6n-3)) 和 DHA (docosahexen 4c, 7c, 10c, 16c, 19c oic acid (C22:6n-3)) 的先驱, 对孩子大脑的发育作用重要, 对神经系统的正常运转以及抗胆固醇都有很好的效果。

亚麻荠油也富含亚麻酸 (ω -6), 另外一种所谓人体不可缺乏的脂肪酸, 因为人体无法自己生产。亚麻荠油中的 ω -3/ ω -6 脂肪酸含量比例比较合理, 有助于城市人口的营养平衡。

亚麻荠油是最富含维生素E及相关分子 (500-800 mg/kg) 的蔬菜油之一, 是天然的抗氧化剂。

亚麻荠油与鱼油相反, 无嗅无味, 颜色金黄。它的抗氧化能力高于鱼油和向日葵油, 它的组分更规则, 更稳定。

Composition moyenne en acides gras de l'huile de cameline	
Acide Gras	Teneur (en %)
C14 : 0	0.1
C16 : 0	6.2
C16 : 1	0.2
C18 : 0	2.6
C18 : 1	19.2
C18 : 2	18.7
C18 : 3	29.1
C20 : 0	1.6
C20 : 1	15.0
C20 : 2	1.5
C20 : 3	0.9
C22 : 0	0.3
C22 : 1	3.2
C24 : 0	0.2
C24 : 1	0.6
Source : ITERG	

亚麻荠油的特性使其对小孩，老人和成年人的身体健康都有益。

在烹调中，亚麻荠油可做喷雾油，凉菜调味品及做清淡人造奶油。它的软化功能使其在化妆品工业也有广泛应用（香皂，洗发香波，润肤品，等）。

亚麻荠油还可用于动物饲料及各种工业制造中，如清漆，润滑剂，塑料工业中的添加剂。



冬季油菜 冬季亚麻荠
播种时间相同

如图所示，亚麻荠的栽种快捷，春季亚麻荠的生长期短。亚麻荠的种植简单，播种量需求小（0.350 kg/mu），氮肥需求少（5 kg/mu），且不需其它农业化学产品，属于“天然的有机作物”，因此生产成本低。收获可机械化，因此种子损失很小。

与马可波罗公司合作发展此项目的优势

- 我们目前拥有这一品种唯一的两个现代变种及其相关的科学资料。

- 我们拥有的关系 可以帮助创建一个小型榨油厂（估计投资额为12-15万美元左右；但我们可以试着找到廉价的二手设备），我们还有化学专家帮助开发系列食品及其他工业品。
- 除了亚麻荠，我们还拥有其它的油料作物项目，能够开发系列食品及各种工业产品（营养，美容，等）。

局限:

- 如小麦，油菜，亚麻荠是自花受精作物，农民可以自己扩繁种子。因此，为了保证项目的收益和限制竞争，非常关键的是将种子/果实的生产控制在一个种植点， 只销售生产油。
- 在食品和化妆品的生产中，亚麻荠油只能在冷榨之后做为有机物销售，以确保其改善健康状况的最好功效。
- 有必要创建我们自己的牌子。

我们的目标：

- 在北京周围推荐我们的项目，寻找有能力种植生产，研磨种子，销售食油及渣饼的投资者，成立责任有限公司。责任有限公司需向马可波罗公司预付二十五万元人民币，免费送给马可波罗公司49% 的股份，让其担任理事会主席，继续做为各变种的产权所有者。