

认识竹盐，了解竹盐

湖北食美振邦创新科技有限公司及核心产品介绍



Introduce



食美振邦

自2016年5月国务院印发《**盐业体制改革方案**》以来，盐业市场已从专管专营向市场化转型，湖北食美振邦创新科技有限公司正是抓住盐改机遇，将竹盐项目带到我们身边。

在竹盐项目方面公司投入巨资，以首期1.9亿资金的注入，与久大盐业公司合作，创建熊猫牌竹盐生产基地，以其独树一帜的科技实力，在竹盐领域初露锋芒。



Introduce



熊猫竹盐 生产基地

公司凭借强大的科研实力，深入研究竹盐神奇功效的成因，开发了熊猫品牌的竹盐系列产品，同时大力开发竹盐深加工产品及衍生品，形成了U盐品牌的竹盐+系列产品，涉及调味品、食品饮料、保健食品、休闲食品、茶叶、医药、洗护用品、化妆品、植物肥料和动物饲料等产业。

目录/Catalog

1

竹盐的诞生

Subheading/

2

竹盐的工艺

Subheading/

3

竹盐的产品

Subheading/

4

竹盐的妙用

Subheading/



壹



竹盐的诞生



1

Introduce



古人智慧

中华饮食养生文化，博大精深，源远流长。自先秦以来，中华民族的祖先就从未停止过对生命不朽、长生不老의探索 and 追求。魏晋时期的葛洪就是其中颇具影响力的典型代表。

根据史书（咸宁县志）记载，**葛洪**（公元278-359年），号抱朴子，东晋著名的道学家、炼丹家、医药学家，著有《抱朴子》、《肘后备急方》等大量传世著作。东晋后期，天花泛滥，恙虫病横行。葛洪在现今**湖北赤壁**的葛仙山上就地取材，以丹炉为器，以松木为柴，以鲜竹、食盐、艾蒿为料，昼夜炼制丹药，救治黎民百姓，挽救了周边无数人的生命，竹盐由此应运而生。

2

Introduce

衍变历程

- ◆ **竹盐**，一直是富豪贵胄餐桌上的佐味佳品，
- ◆ **粗盐**，成了百姓餐桌上的食用盐。
- ◆ **20世纪中叶**，对矿盐或海盐多重提炼后的精制盐应运而生，但是精制盐在制作过程中部分微量元素和矿物质的流失的弊端，也被越来越多的人诟病。
- ◆ **进入21世纪以来**，随着竹盐工艺的改进，竹盐的制作得到进一步的进阶，竹盐的品质也有了更大的提高。因制作材料的绿色性、制作流程的科学性、使用效果独特性，竹盐被越来越多的人接受。竹盐的辅助调理作用也逐渐被人们发掘出来。



3

Introduce



竹盐在国外

在东亚乃至整个世界范围内来说，有很多国家都受到了我们中华文化的影响，受中国文化影响最为深厚的莫过于韩国、日本了。

在韩国、日本,竹盐文化早已是一种时尚 与健康的标志性文化。在世界领域也有风靡的趋势。用竹盐可以制作：洗面奶、沐浴露、美容霜、辣椒酱、按摩乳、牙膏等等，几乎涉及日常生活的方方面面。所以它在韩国甚至被称为：竹盐美人。

贰

竹盐的工艺

原盐 楠竹 黄土 松木



选取四大基料



原盐 盐在亿万年沉积过程中积聚了大量的自然能量和宇宙能量，无污染且性质稳定，没有保持期。



青竹 草本植物。地球上生长最快，再生能力最强的植物。富含丰富的竹纤维。竹纤维具有天然的吸附、抗菌、抑菌、杀菌的等效果。竹子浑身都是宝



黄土 万物生长之母，地球上的植物都生长于脚下的黄土，富含生命生长所需的各类元素。《本草纲目》中记载：入地三尺以下的黄土，勿沾污物，可作药。



松树 常青之树，寿命悠长。千年槐树万年松，松木、松皮、松叶、松针、松脂和松果都具有很高的食用或药用价值。《本草纲目》记载：松叶性味：苦温，无毒。

熊猫竹盐

- ▶ 是以古法和现代科技相融合的是一种高级品种盐，遵循道家道法自然，天人合一的东方哲学，是炼丹智慧的结晶，是融合自然的产物，
- ▶ 天生万物以养人，人修一德以报天。
- ▶ 竹盐，炼丹智慧的结晶，融合自然的产物。聚日月之精华，集天地之灵气，融大海、大地、森林于一体。
- ▶ 一款梦幻般的自然健康食品。



竹盐是怎样炼成

- ▶ 取天然矿盐.消毒，磨成粉
- ▶ 选生长三年的刚竹.切成一节的竹筒
- ▶ 将盐塞进竹筒.
- ▶ 挖深山4米以下未受污染的纯净的黄土，调成泥浆封口.
- ▶ 选特定的方位，打造特制的金属的窑炉，将塞满矿盐的竹筒竖立排列，有序成阵.
- ▶ 松木作为燃料进行烧烤,800度温度烧烤9小时。这时竹沥容入矿盐中，黄土中的矿物质和松香吸入盐中，形成一根根盐柱。把一烤的盐柱粉碎，260克进行灌装，就是一烤调味竹盐。
- ▶ 然后将其粉碎，再取第二节鲜竹装入其中，黄土封口入炉松木烧烤为此反复！烤制三次的就是三烤调味竹盐。还有烤制9次的九烤盐，就是我们冲饮和排毒的九烤固体饮料。



食美振邦
Delicious Revitalize the Country

竹盐制作工艺



取生长三年的刚竹筒



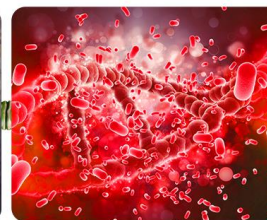
将原盐装入刚竹筒内



用地下深处黄土封口



使用特定方位锻造炉



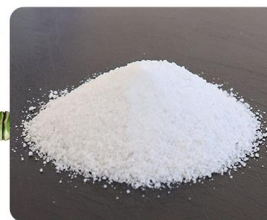
加以生物颗粒煅烧



达到800°C以上温度的煅烧



形成一根根盐棒



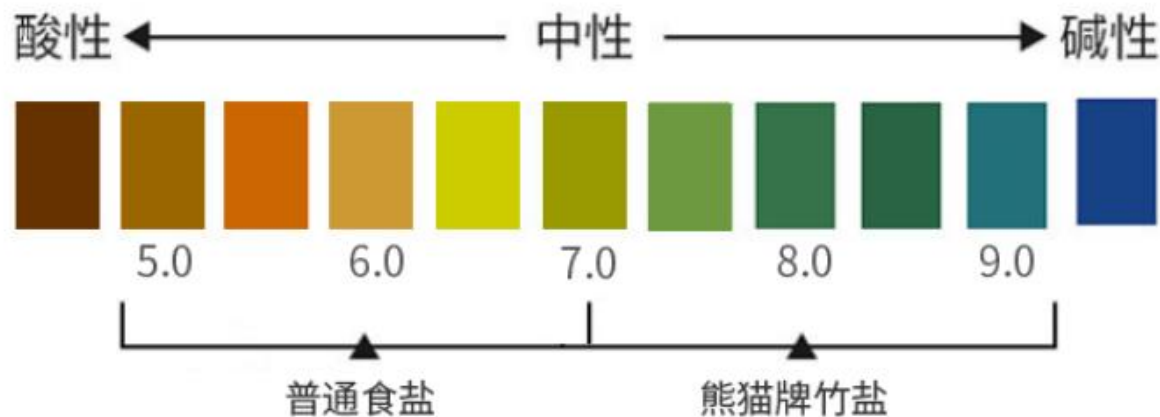
经过反复粉碎后而成

竹盐和精制盐？

- ▶ 原料选择不同！竹盐选择的原料包括盐，黄土、竹子、松树。而精制盐的原料就是海盐或者矿盐。
- ▶ 制作工艺不同！九烤竹盐采用的是：煅烧炼制法，目的是为了物质充分的融合。而精制盐采用的是：140度蒸馏提纯法！目的：是为了让物质进行分离和提纯；
- ▶ 成分也不同，竹盐含有来自于：森林、大海、大地、生命基础元素，而精盐几乎是纯净的氯化钠；
- ▶ 化学性质也不同：竹盐中含有数十种矿物质和微量元素，呈碱性的。PH值在8左右。而精制盐几乎是纯净的氯化钠，它呈“弱酸性”PH值在6左右。
- ▶ 口感也不同，竹盐：咸而鲜，可以直接入口喝。而精盐：咸而涩，无香味，不可直接入口。
- ▶ **竹盐和精盐的本质区别在于：竹盐是营养均衡的自然健康食品，而精盐是营养均衡被打破的食品。**

天然的弱碱性盐,有利于人体酸碱平衡

普通食盐PH值呈弱酸性,熊猫牌竹盐经过特殊加工工艺而成,呈弱碱性。





食美振邦
Delicious Revitalize the Country

叁 竹盐的产品

竹盐世家系列

竹盐世家衍生

竹盐护肤系列



竹盐世家系列



9烤

含有丰富的钙铁铜锌锰钠钾等人体必需的微量元素。用于**清肠排毒**，增加肠动力，改善微循环，补充元气，增强免疫力。

3烤

更能激发食材的鲜香美味。可用于**食物烹调**、凉拌、煲汤、拌馅、制作蘸料、食材腌渍等。

1烤

弱碱性，无抗结剂，无任何化学食品添加剂，矿物质含量丰富，用于菜肴的烹饪、凉拌、腌渍等，使菜肴**提味保鲜**。

竹盐世家衍生



竹 盐 护 肤 系 列



竹盐检验报告



QM/W-14.11-2015

MA

180000260108

ilac-MRA

180000260108

CNAS

180000260108

中国认可

国际互认

检测

TESTING

CNAS L0792

GQJSQ

国轻检认字

第2018056号

检验报告

编号: CP19010973

样品名称: 未加碘竹盐 (三烤)

型号规格: 260g/袋

商 标: 熊猫

委托单位: 久大 (应城) 制盐有限责任公司

生产单位: 久大 (应城) 制盐有限责任公司

检验类别: 委托检验

国家轻工业井矿盐质量监督检测中心

检验检测专用章

第 1 页共 4 页

说 明

1. 委托检验只对来样负责。

2. “检验报告”无“检验检测专用章”或检验单位公章无效。

3. 复制“检验报告”未重新加盖检验单位公章无效。

4. “检验报告”涂改无效。

5. 对“检验报告”有异议, 请于接到“检验报告”之日起十五日内向检验单位提出书面意见, 逾期视为承认“检验报告”。

6. “检验报告”无编制、主检、审核、批准人签字无效。

7. 收到“检验报告”后无异议需在一月内领回样品, 否则将按有关规定处理。

国家轻工业井矿盐质量监督检测中心简介

本中心已通过了中国合格评定国家认可委员会实验室认可、食品检验机构资质认可。实验室环境良好, 仪器设备齐全。主要开展盐产品、食品、化工产品、食品添加剂、饲料添加剂的检测, 还承担质量监督检验、制修订国家标准、行业标准及检验方法的研究、检测人员技术培训、技术咨询等业务。

地 址: 四川省自贡市黄槐坪路 369 号 邮政编码: 643000

电 话: (0813) 8104587 8222457 传真: (0813) 8207279

第 2 页共 4 页

国家轻工业井矿盐质量监督检测中心

检 验 报 告

第 3 页共 4 页

样品名称	未加碘竹盐 (三烤)	商 标	熊猫
委托单位	久大 (应城) 制盐有限责任公司	型号规格	260g/袋
地 址	湖北省应城市四里棚盐化大道电厂路 7 号	抽样基数	——
邮 编	——	样品数量	2×260g
生产单位	久大 (应城) 制盐有限责任公司	样品等级	合格
抽样日期	——	到样日期	2019.08.19
抽样地点	——		
原编号或生产日期	2019.8.16	送 样 者	龚丽
检验日期	2019.08.21	检验类型	委托检验
检验依据	竹盐 Q/HJZ0001S-2019	环境条件	25℃
样品接收情况描述	样品为原包装, 包装完好, 样品为固体。		
检 验 结 论	根据 Q/HJZ0001S-2019 标准检验, 该样品所检项目质量指标符合标准规定。		
备 注	与样品相关的信息, 除检验结果外, 均由委托人提供, 并对提供信息的真实性负责。		

批准: 邵飞

审核: 吕伟

主检: 王华

编制: 龚丽

第 4 页共 4 页

国家轻工业井矿盐质量监督检测中心

检 验 报 告

第 4 页共 4 页

检测项目及标准规定指标	实测结果	单项判定
色泽 灰白色或白色, 允许有少量竹炭小颗粒	符合	符合
组织形态/性状 颗粒状或粉末状	符合	符合
滋味、气味 味咸、有清鲜味	符合	符合
杂质 溶于水时会产生微量的悬浮及沉淀物	符合	符合
氯化钠 (以干基计) / (%) ≥ 97.0	99.5	合格
水分 / (%) ≤ 1.00	0.01	合格
碘 (以 I 计) / (mg/kg) < 5.0	< 1	合格
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤ 1.8	< 0.1	合格
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤ 0.5	< 0.02	合格
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤ 0.5	< 0.016	合格
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤ 0.1	< 0.0025	合格
钡 (以 Ba 计) / (mg/kg) ≤ 15	< 15	合格
以 下 空 白		

第 4 页共 4 页



肆陆

竹盐的妙用



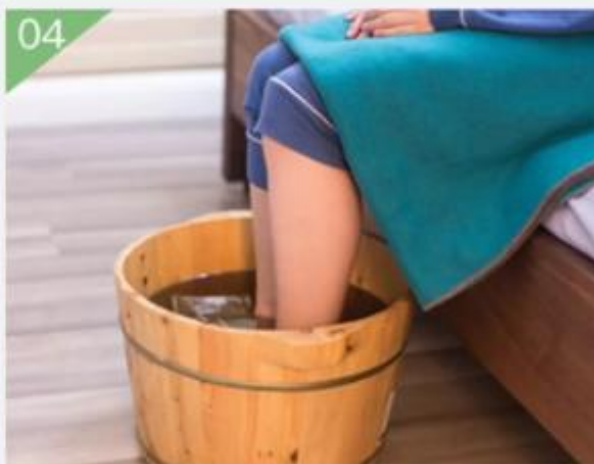
01
每日空腹饮淡盐水，润肠、通便、利尿



02
用淡盐水漱口，可防止口腔溃疡和口臭



03
做饭提鲜，无需再放味精，鸡精等，
让您吃的更健康



04
用淡盐水泡脚可治疗脚干裂，消除
脚气等

生活小妙招

小小的改变，让你的生活更精彩



一 烤 竹 盐

- 用上等竹筒烤制而成
- 竹之精华尽入盐中，
- 加上深层黄土覆盖及松木松脂煅烧至800度以上高温
- 去芜存菁，富含盐分以及多种人体必须之矿物质
- 并且保持天然的平衡，是为竹盐



竹盐炒菜的优点



- 1、保持蔬菜的原汁原味原色;
- 2、烧、煮鸡鸭鱼肉不用姜、葱、蒜也不会腥;
- 3、竹盐是碱性的营养均衡的自然健康食品,适合所有人群。
- 4、竹盐是腌制、烧烤、煲汤的绝佳调料。

不一样的味道

一烤竹盐，日常适于炒菜
可代替普通精盐，本身具有提鲜作用
炒菜时无需添加味精或鸡精

三 烤 竹 盐

- 3烤竹盐3次煅烧
- 每次高温烤制9小时
- 碱性更足，颗粒更小，微量元素及矿物质含量更多
- 竹盐呈灰白色粉末状或颗粒状
- 其中黑色细微颗粒为高温煅烧的碳化物
- 可放心正常食用





中国人吃菜讲究色香味俱全。一道简单的凉拌菜，用普通精盐凉拌后，放置时间稍久，颜色就不鲜嫩了，而用竹盐做的凉拌菜，有助于菜色保持持久鲜嫩，三烤竹盐相对于一烤竹盐，在这方面效果尤为明显，这是源于三烤竹盐所具备的优越还原性。

添一添 味更鲜
盐一盐 味更鲜

三烤竹盐，不仅适于炒菜，也适于凉拌、煲汤
可代替普通精盐，本身具有提鲜作用，
炒菜时无需添加味精或鸡精。

三烤竹盐

伴饺子馅，锁水，咬一口，汤汁四溢。



九 烤 竹 盐

- 九烤竹盐九次煅烧
- 每次高温烤制9小时
- 碱性更足，颗粒更小，微量元素及矿物质含量更多
- 竹盐呈粉末状或颗粒状
- 其中黑色细微颗粒为高温煅烧的碳化物
- 可放心正常食用





正气盈身，百毒不侵

竹盐清肠通便，每次只需一小时
排出肠内余便、宿便

排肠毒、排血毒、排肝毒，无毒一身轻

竹盐清肠排毒法

每日1-3次，每次一袋，
每袋兑500毫升的温开水冲调。

清肠排毒时，
早起空腹时三袋冲饮，
畅快淋漓，神清气爽，身轻如燕。
平时可以当饮料适量使用，
可与其他食物随意搭配。

九烤竹盐 饮用方法





竹盐水解酒

用温水冲泡一杯竹盐水可以有效分解身体内的酒精含量，起到解酒的功效。



九烤竹盐

健康从清晨第一杯竹盐水开始，
消除口腔炎症，清除异味。





共同成长

以古人之智，做现代品牌，以向善之心，做正能之人。

赚最干净的钱，说最暖心的话，做最有价值的事，过最有意义的人生。

了解竹盐是缘份，使用竹盐是福份，传播竹盐是功德，推广竹盐是使命。全民换盐，让我们做健康生活的代盐人，一起行动起来吧。



Thank you very much for watching.



非常感谢您的观看