

桐鄉杭白菊亮相美食展

栽培歷史悠久 古時曾作貢品

2013年迎來了新一屆的香港美食展，在本次展會上，港人可以見到由浙江桐鄉帶來的杭白菊，杭白菊亦名小湯黃、小白菊，為桐鄉地區的特產。它與安徽的滁菊、亳菊，河南的鄧菊，都是中國馳名的茶用菊。杭菊在中國有悠久的栽培歷史。「杭白貢菊」一向與「龍井名茶」並提。古時曾作貢品。

■白天天

杭白菊是桐鄉傳統特色優勢農產品，已有370多年的種植歷史，因其適宜的氣候和土壤條件，杭白菊的種植一直經久不衰。全市常年杭白菊種植面積5.5萬畝左右，佔全國白菊花類總面積50%以上。

臨床具治療或保健功效

杭白菊係菊科多年生草本植物，是著名的「浙八味」之一，具有清新解渴，潤喉生津，清熱解暑，平肝明目，減肥輕身等功能，還有預防癌症的功效。在临床上主要用於冠心病，高血壓，腦動脈硬化等病症的治療或保健。

杭白菊為菊科植物，花中含揮發油0.13%、菊甙、腺嘌呤、膽鹼、水蘇碱及微量維生素A樣物質、維生素B₁、氨基酸及刺槐樹絨等。

經祖國中醫和西醫學的共同研究表明，杭白菊泡茶飲用，具有以下功效：1、中樞神經有鎮靜作用；2、有解熱作用；3、增強毛細血管抵抗力、擴張冠狀動脈作用；4、有抑菌作用，菊花水煎劑及水浸劑對金黃色葡萄球菌、痢疾桿菌、變形桿菌、傷寒桿菌、副傷寒桿菌、霍亂弧菌、乙型溶血鏈球菌、大腸桿菌、綠膿桿菌、人型結核桿菌及流感病毒（PR3株）均有抑制作用。



■桐鄉的杭白菊設計美麗優雅。

含鐵量高增人體免疫力

杭白菊的元素含量：杭白菊中含鋅、鈉、鐵等元素，尤其是鐵的含量最高。鐵是細胞中的重要組成成分，三羧酸迴圈中有一半以上的酶均含有鐵，或需要鐵作為輔助因數。鐵和人體免疫防禦功能有密切的關係，它可協調鋅、鈣、鎂的體內代謝。杭白菊

的鎳、鋅、鐵的含量較多，而對於鈉和鈣，野菊花要比杭白菊高，差別最大的是，野菊花中的鉛含量是杭白菊的6倍之多，這與它們所生長的生態環境有關，也給我們人類敲響了環境鉛污染的危害性。

由於杭白菊含有較低的鉛，含有較高礦物質，因此具有較高的醫療及保健價值。



■金華火腿展館前許多市民都駐足觀看。

本次香港美食展，榮幸的請到了浙江金華的代表，由他們帶來了久負盛名的金華火腿。

金華火腿是世界公認的三大火腿之一，其形似竹葉，皮薄骨細，肉色紅潤，香氣濃郁，味美可口，素以色香味形「四絕」而聞名天下，距今已有1,200

金華火腿「四絕」聞名

多年的生產歷史。據唐開元年間（公元713-742）陳藏器《本草拾遺》記載：火腿，產金華者佳。

由於所用原料和加工季節以及醃製方法的不同，金華火腿又有許多不同的品種。如金華火腿按醃製季節分，有重陽至立冬的「早冬腿」，有立冬或小雪至立冬的「正冬腿」，有立春至春分的「早春腿」，有春分後醃製的「晚春腿」。

按採用的原料分，有豬後腿加工的「火腿」，有豬前腿加工的「風腿」又稱「方腿」，有削去筋骨的前腿醃製的「月腿」又稱「雲蹄」或「蹄跑」，有野豬後腿加工的「深山腿」又名「小珍腿」，有

豬尾巴加工的「小火腿」。

按加工方法分，有加工工藝和方法獨特的「蔣腿」，有用竹葉熏製的「竹葉熏腿」，有先鹽後甜醬醃的「醬腿」，有先鹽後糖醃的「糖腿」，有出鹽水後風乾而成的「風凍腿」。有還按食用途徑分的「貢腿」、「茶腿」、「金腿」、「衛生腿」。新創的「火腿心」和火腿小包裝產品，及派生的其它火腿為配料的系列食品，更是舉不勝舉。

本次來港的金華火腿分為以下幾種：金華火腿純精肉，陳年金華火腿，金華火腿上中方，金華火腿禮品裝及陳年金華火腿禮品裝。

KB

KINGBOARD CHEMICAL HOLDINGS LIMITED

建滔化工集團*

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

(股份代號：148)

中期業績公佈

財務摘要

	截至六月三十日止六個月		
	二零一三年	二零一二年	變動
	百萬港元	百萬港元	
營業額	17,080.9	16,593.9	+3%
未扣除利息、稅項、折舊及攤銷前盈利	2,613.5	2,614.2	-
除稅前溢利	1,263.1	1,354.8	-7%
本公司持有人應佔純利	933.3	908.1	+3%
每股基本盈利#	0.910 港元	0.885 港元	+3%
每股中期股息#	10.0 港仙	8.3 港仙	+20%
每股特別股息	20.0 港仙	-	不適用
每股資產淨值#	30.7 港元	28.0 港元	+10%
淨負債比率	50%	45%	

* 就配發紅股於截至二零一二年及二零一三年六月三十日止六個月作出調整，假設於二零一二年一月一日已配發紅股。

主席
張國榮

香港，二零一三年八月十六日

此公佈並不構成香港聯合交易所有限公司證券上市規則的法定公佈。有關本公司業績公佈之全文，請參閱香港交易及結算所有限公司之網站 www.hkexnews.hk 或本公司之網站 www.kingboard.com。

* 僅供識別

KB

KINGBOARD LAMINATES HOLDINGS LIMITED

建滔積層板控股有限公司

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

(股份代號：1888)

中期業績公佈

財務摘要

	截至六月三十日止六個月		
	二零一三年	二零一二年	變動
	百萬港元	百萬港元	
營業額	6,311.2	5,974.3	+6%
未扣除利息、稅項、折舊及攤銷前溢利	1,084.4	1,078.8	+1%
除稅前溢利	655.7	661.3	-1%
本公司持有人應佔純利	569.7	566.2	+1%
每股基本盈利	19.0 港仙	18.9 港仙	+1%
每股中期股息	5.0 港仙	5.0 港仙	-
派息比率	26%	26%	-
每股資產淨值	4.05 港元	3.72 港元	+9%
淨負債比率	30%	27%	

主席
張國華

香港，二零一三年八月十六日

此公佈並不構成香港聯合交易所有限公司證券上市規則的法定公佈。有關本公司業績公佈之全文，請參閱香港交易及結算所有限公司之網站 www.hkexnews.hk 或本公司之網站 www.kblaminates.com。

北京兩岸農之鄉創意多



■北京展廳客商絡繹不絕。

香港食品展行將結束，想必大家也有親身經歷，也看到了很多來自台灣的美食，其中有一家很有特色，不知大家有沒有留意，那就是由北京兩岸農之鄉科技發展有限公司帶來的台灣綠色食品。

其中「金旁麵」堅持以手工製麵、日曬乾燥製程來製作的極品麵條，每一批麵條都採取接單後製作的方式，以確保其新鮮度，並選用澳洲進口高級小麥粉，以及香氣與風味極佳的屏東歸來柳川牛蒡（又稱黃金牛蒡）為原料，再以傳統製法，手工揉麵、熟成、拉麵，經由天然的日曬乾燥後才分裝出售，具有久煮不爛、再煮不糊的特性，口感獨特香氣十足，傳統工法限量供應，實為麵條中的夢幻逸品。

而「牛蒡活力酵素」是他們帶來的又一個有創意的產品，從原物料到成品，一共需要一年六個月的時間，包括牛蒡種植六個月，牛蒡成熟三個月，古法醱酵六個月，靜置穩定三個月，全程長達十八個月。此外，「牛蒡活力酵素」為百分之百牛蒡醱酵液，天然純正，加水稀釋十倍後飲用，風味仍佳。

鹿寨大樂嶺茶葉得天獨厚

在今年的茶葉展上，我們看到了各種各樣的茶葉，但是有一家不得不提的是廣西鹿寨縣大樂嶺的茶葉。

鹿寨縣大樂嶺位於柳州市鹿寨縣中渡鎮，距柳州市40多公里，山巒連綿起伏，雲霧繚繞，年平均氣溫19℃左右，土壤深厚肥沃，適宜茶葉生產，高山峻嶺綠茶茂盛。

大樂嶺茶業公司秉着「以生態促品質，以品質創品牌」的經營理念，狠抓茶園建設，公司的600畝茶葉基地於2010年11月獲得中國品質認證中心認證頒發「有機轉換產品認證證書」，公司茶園基地茶園總面積1,000餘畝，作為柳州市茶葉協會常務理事單位、柳州市「柳韻春曉」茶葉公共品牌加盟企業、柳州市農業產業化重點龍頭企業、廣西茶葉產業技術創新聯盟成員單位，承擔創建了廣西有機茶園標準化生產技術示範基地、柳州市有機茶科普示範基地、柳州市「十大農業工程」茶園標準化示範基地，有機紅茶出口基地等項目。

目前公司獨具創新出品的主要產品有紅茶、綠茶、青茶、石崖茶、藤茶等。其中桂妃紅紅茶和佳人醉新茶以其生態茶葉創新工藝和獨特醇厚的口感獲得茶客好評。主要銷往廣東、北京、上海、香港及阿聯酋、德國等國家和地區。