



大超市的品牌元宵受到市民欢迎。本报记者 陈琳 摄

“无糖”元宵半天发了霉

市民街边摊点买来劣质货

本报泰安2月15日讯(记者 熊正君 通讯员 施圣涛 张秀芝) 14日中午,泰城市民赵女士买了4包无糖元宵送给父母,谁知晚上吃时就发现元宵发霉变质,变软粘结。

14日中午,泰城市民赵女士看到一个街边摊点售卖元宵,考虑到老人要少吃糖分高的食物,她想买点无糖元宵送给父母。在摊主再三保证元宵不含糖分而且是新加工的后,赵女士购买了4袋无糖元宵。她的父母当天晚上煮食元宵时发现,煮元宵后的汤很浑浊,元宵吃起来有些发酸发涩,还有点发霉变质的味道,也不像摊主宣传的那样无糖,而且剩下的3袋元宵也已经有发软粘结的现象。赵女士随即向泰安市工商局泰山分局消保科进行了投诉,工商人员经过调

查,对该摊点涉嫌虚假宣传、销售过期商品行为进行了行政处罚。

泰安市工商局泰山分局消保科工作人员告诉记者,元宵有发霉变质的味道可能是消费者储存不当造成,也可能是商家售卖过期元宵所致。为此,工作人员提醒消费者,购买元宵前要仔细查看包装,食品外包装上必须标明配料表、净含量、厂址、生产日期、保质期、产品标准号等内容,确认包装袋上的标识是否齐全,是否有QS标志等。

泰安市质量技术监督局泰山分局食品分局郭局长介绍了挑选好元宵的方法,好元宵色泽洁白,无杂点,形状浑圆;劣质汤圆则颜色暗淡不均匀,形状不规则。若冷冻技术不过关,元宵就容易开裂和变软,这样的元宵水分和养分损失都比较

大,口感不好,而且还可能存在卫生隐患。好的元宵下锅煮的时候不混汤、不粘连,很快就会漂浮起来。而质量较差的元宵则容易混汤、粘锅甚至发生破损。在口味上,好汤圆入口绵软,咬开后,汤圆馅浓稠、香软,汤圆皮口感细腻发粘,有弹性。而质量差的汤圆入口粗糙缺乏弹性,口味常常过于甜腻或者油味过重。“元宵皮是由糯米做成的,含有碳水化合物,而且很多馅料中都含有糖分,所以完全无糖的宣传不可轻信。”郭局长说。



玩互动游戏,学元宵制作

“校园记者”明天一起过节

本报泰安2月15日讯(记者 侯艳艳) 17日是元宵节,本报将举办“校园记者”闹元宵活动。

17日,本报将在泰安市儿童福利院和丽景广场酒店举办“校园记者”闹元宵活动。泰安市儿童福利院工作人员介绍,福利院已经为“校园记者”准备了制作元宵的原材料,“校园记者”可与福利院小朋友一起做元宵、玩互动游戏。同时,为使福利院小朋友过个开心的元宵节,本报“校园记者”还将为福利院的小朋友送上一

份有意义的小礼物。本次活动时间为2月17日上午9点至10点。

丽景广场酒店的工作人员介绍,酒店为“校园记者”准备了各种制作元宵的材料,并派出名厨现场示范指导。届时,“校园记者”不仅可以亲自动手做出各种美味的元宵,还可以与父母一起吃元宵、猜灯谜。本次活动时间为2月17日中午11点半至下午1点半,活动地点在丽景广场酒店3楼。

报名参加本次活动的“校园记者”可由一名家长陪同,报名电话为:6982106。

第89期“空中诊室”17日开诊

初春谨防呼吸系统疾病

本报泰安2月15日讯(记者 杨璐) 17日(周四),本报健康专刊第89期“空中诊室”栏目将准时开诊。9:30—11:00,泰山医学院附属医院内科副主任、呼吸内科主任孟玲将接听读者来电,为读者详细解答初春呼吸系统疾病的防治。

“冬末初春是呼吸系统疾病好发作的季节,老人、体质虚弱者及儿童最易在这个季节患病。”15日,泰山医学院附属医院内科副主任、呼吸科主任孟玲表示。经了解,冬末初春的天气变化较大,气温忽高忽低,本就容易引起上呼吸道感染,加

之泰安近期降温幅度特别明显,成为上呼吸道感染患者增多的导火线。所以在这段时期,市民要多穿衣服,不要急于脱掉冬装。此外,还要依据天气变化适当增加衣服,防寒保暖。孟玲主任提醒市民,一旦出现高烧或剧烈咳嗽等情况,应及时到医院就医。

本期“空中诊室”栏目时间:17日上午9:30—11:00,读者可拨打健康热线13854819336,与专家进行直接交流。本报“空中诊室”健康热线每周四9:30至11:00开通,与泰山医学院附属医院合作,进行电话义诊。