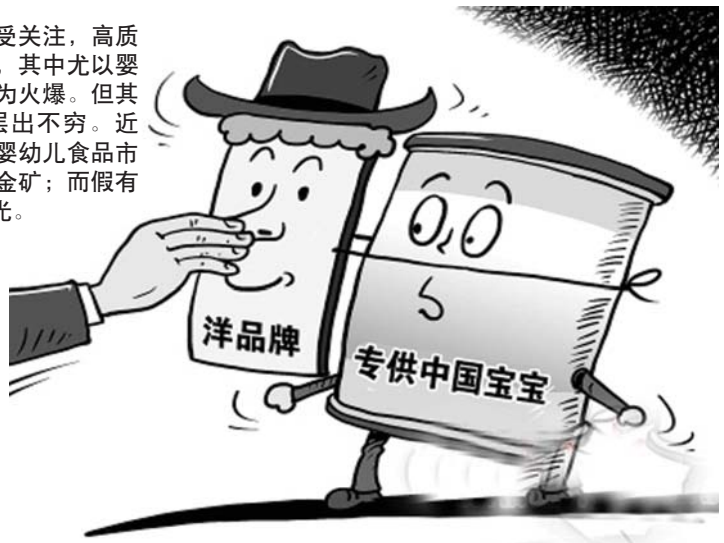
“假洋品牌”、“假有机”食品泛滥

专家表示高价不一定高质

食品安全的问题越受关注，高质高价的产品就脱颖而出，其中尤以婴幼儿食品和有机食品最为火爆。但其中鱼目混珠的事件也层出不穷。近期，“假洋品牌”扎堆婴幼儿食品市场，“贴牌奶粉”成新金矿；而假有机蔬菜也不断被媒体曝光。



多个“洋品牌”特供大陆市场

在几大传统洋奶粉品牌在国内市场信步游走的同时，一些新的洋品牌也开始进入消费者视野。近期，联想投资入股的品牌“纽瑞滋”被爆是“假洋品牌”。记者调查发现，目前业内类似的产品不少，“贴牌奶粉”甚至已成为一股新的吸金风潮。

稍早前，就有媒体披露类似事件。法国合生元公司是在广州合生元的“法国身份”受质疑之后的2008年成立的。“美国施恩”也是被媒体曝光未在美国监管当局注册后，承认施恩公司包括施恩品牌完全由华人拥有。

调查显示，同样重量的奶粉，纯国外进口的“贴牌”奶粉价格，相较从国外进口奶源，在国内进行加工的洋奶粉，其价格要相差了近50%，相较国产奶粉，其价格则更是高出许多。有关报道显示，目前经消费者验证的中国大陆专供洋奶粉还有不少。

假有机泛滥或将终结

有机，是目前食品安全问题频出情况下，不少消费者的新绿洲。然而这片新蓝海未必清澈，最近各地媒体纷纷爆出，除了一些品牌自我标榜有机外，不少获得有机认证的机构出品的食材其实也是“假有机”。

日前，央视《焦点访谈》播出《以假充真“有机菜”》，报道一些大超市高价售卖的有机蔬菜并非有机。报道称，在山东济南某超市，一款“农圣庄园”牌扁芸豆包装上原本没有“有机”字样，但在超市价签上，这款扁芸豆的商品名称却变成了“农圣庄园有机扁芸豆”；广西南宁市青秀区“利客隆”超市里，“德伟有机八宝米”的包装上没有认证单位；山东多家超市中均有销售的“山东荣丰食用菌有限公司”生产的多种有机食用菌，各种认证标注齐全，并标明有机认证证书编号，但记者据此上“中国食品农产品认证信息系统”网查询发现，证书状态显示“撤销”。

不过，这些情况有望在今年得到改善，3月1日，国家认监委执行新的有机认证标准，有机产品将携带唯一编号来让消费者更容易识别，原有认证的企业60%被取消认证书。而有机产品认证的新规则也将同步实施，规范市场的混乱状况。

专家说法：谁说高价一定高质?

中山大学社会学与社会工作系教授张和清认为，“三鹿奶粉事件”唤醒了消费者的食品安全意识。但是，意识的觉醒不代表消费的理性。在婴幼儿食品领域，过分信赖进口品牌，在日常食物消费上，对有机概念了解不清，使得消费者误以为“高价的就是高质”，甚至在一些食品领域，流传“新品不定高价就卖不动”的观点。

东方艾格乳业分析师陈连芳认为，国产乳制品频频爆出问题，使消费者青睐国外原料制成的乳制品，是“假洋品牌”出现的主要原因。还有一些公司在国外注册，却在国内生产或分装奶粉，是彻头彻尾的披着“洋皮”的国货。

有机认证制度的不完善，消费者和种植者之间的信息不对称，让消费者对所有的有机产品都产生怀疑。华南农业大学教授、广东省蔬菜产业协会副会长陈日远认为，截至去年11月，有机认证资质的单位减少到24家，这个数字不足以形成良性的促进，因此导致认证缺乏可信度。

(吴旦颖)

食为先 致读者

民以食为先，食以安为大，食品安全关系国计民生。近年来，食品行业问题尤甚。于此时，开设《食为先》专版，更多地关注这个行业，为百姓健康鼓与呼，为行业发展做引导，意义重大。

在本报针对食品行业策划的“食用油、肉制品品牌调查”、“健康食品直通车”等活动中，读者参与之积极、反应之热烈，常常让我们应接不暇。数百万网上投票、十几万读者来信来电，以及络绎不绝前来报名的读者，给予我们无限动力和信心。这，也是《食为先》创刊的底气所在。

《食为先》专版还将致力于构建食品企业综合信息交流平台，推介安全放心、有社会责任感的企业；积极关注食品行业发展动态，努力创建健康、透明的食品消费环境。

之于读者，《食为先》是参与和监督的绿色通道；之于企业，《食为先》是展示和宣传的有效平台；之于行业，《食为先》是促进健康稳定发展的助推者。

新生的《食为先》还是一颗小苗，需要社会各界给予更多的关爱与呵护。今天，我们助这棵小苗长成大树；明天，这颗大树会给我们更大的绿荫。

关注食品行业，优化百姓生活。

贺齐鲁晚报《食为先》成功创刊，祝专版越办越好！

——山东省消费者协会秘书长贠汝太题词

食话实说

“你说吃了致癌，它得吃几吨、吃几年才致癌啊？”“就那么个别人、个别场，出现那么点个别问题，炒得全社会沸沸扬扬，好像哪个都不能吃了。”

近日，农业部副部长、中国饲料工业协会会长高鸿宾列席政协农业界别会议后，接受采访时称，他不赞成媒体对“致癌牛奶”过度炒作。

“对于老百姓吃的食品，我们须臾不敢掉以轻心，始终作为监管重点，凡是我们能用的手段全用上了。”

两会期间，国家质量监督检验检疫总局局长支树平接受媒体采访时表示，保质量安全就是保民生，质检部门会时刻把群众的利益放在心上，不断加大质量安全监管的力度，让老百姓放心消费、安全消费。

“对食品安全事件进行量刑或者司法解释时，是否可以结合对社会的影响、对人民生命财产的影响来定罪？比如醉驾定罪中就‘醉酒驾车造成重大伤亡的，应依法以危险方法危害公共安全罪定罪。’”

全国人大代表、广东海洋大学食品质量与安全系主任雷晓凌建议，像抓“醉驾”一样抓食品安全

“听说大葱值钱了，要是晚上出去吃饭点个大葱炒羊肉，是不是只给上羊肉呢？”

近日葱价暴涨，面对“向前葱”，网友如此调侃！

君乐宝 酸奶养身汇

春季常喝温热酸奶，减肥又补钙

酸奶一直是公认的排毒减肥食品，酸奶中的乳酸菌能促进肠道的蠕动能力，不但能将粘附在肠壁上的老旧废物驱赶出体外，同时击退病原菌，提高免疫力，降低了血液中的胆固醇，更能预防动脉硬化，减少体内的中性脂肪，改善便秘促排毒，达到减肥、美容、健康三重功效。

但是，酸奶需要低温保存，在天气尚未转热之前，有些人饮用冷食后可能肠胃不适。对于肠胃敏感的人来说，食用适当加热过的酸奶不失为一种更优的选择。因为温热酸奶不仅能促进钙质吸收，还能防止肠胃冷却阻碍乳酸菌的活动，令我们更容易地吸收酸奶的有效成分，将体内的毒素废物通通排出，改善顽固便秘！

温热酸奶的做法非常简单。

材料：原味酸奶100毫升、蜂蜜1勺、水1勺。

做法：将酸奶、蜂蜜、水依次倒入杯子或碗中，蜂蜜的分量可根据个人口味调节。

用勺子轻轻搅拌均匀，倒入耐热容器中，封上保鲜膜，放入微波炉中加热1分钟左右，微波炉需要调到低火的状态，加热后的酸奶温度在10-20度为宜。

取出加热好的酸奶，微微搅拌一下，即可饮用。

用温热酸奶进行减肥，就是每天早上将其作为早餐，午餐和晚餐可以按照均衡的营养来饮食。

君乐宝温馨提示：科学验证，酸奶加热在40度以下，乳酸菌成分不会被破坏。

君乐宝原味发酵型酸奶，使用100%优质鲜奶发酵，口感纯正，奶香回味无穷，更有八连杯、草莓口味和黄桃口味。

国家认定企业技术中心落户喜旺

助力我省肉类加工业发展

我省是养殖大省，也是肉制品生产加工大省。近几年，我省肉类食品行业生产能力和综合实力都得到了快速发展和全面提升，进一步巩固和提升了我省肉类加工业大省的地位，保持了全国的领先水平。近期，我省肉类加工业行业再传喜讯。国家认定企业技术中心授牌仪式在深圳中国国际高新技术成果交易会上隆重举行，我省喜旺食品有限公司接受嘉奖，成为国家认定企业技术中心，助力我省肉类加工业发展。

国家认定企业技术中心是由国家发展和改革委员会、科学技术部、财政部、海关总署和国家税务总局五部委共同评定的，是国家创新体系的重要组成部分，是开展行业应用基础研究、聚集和培养优秀科技人才、开展科技交流的重要基地。国家认定企业技术中心是发展共性关键技术、增强技术辐射能力、推动产学研相结合的重要平台，是集中依托单位精华力量，代表相关领域及本行业最高研究水平的科研基地；在重大关键技术创新以及系统集成方面成果突出，能够承担和完成国家重大科研任务。

喜旺集团获得国家认定企业技术中心不仅是对其综合实力和科研能力的肯定，也是对我省肉类加工业科研水平的一种认可，这将大大提升我省肉类加工业科研平台建设水平，拉动肉制品行业的整体发展。喜旺集团表示，要以此为契机，立足创新，强化科研平台建设，重视科研技术的转化方式，加快高尖端产品的研发力度，坚持走产学研相结合的科研创新之路，实现中国肉制品尤其是酱卤肉制品的新的发展,提高我国肉制品的国际竞争力。

鉴别假海参“门道”不少

海参有多种品种，以形体完整(体表无残迹和下缺陷点)，光泽洁净，肥壮饱满，肉刺挺拔鼓壮，颜色纯正，或显柿红色、或呈淡白色，且有香味者，为上品；体形基本完整，局部有黑点，背部有暗红色者，为次品。

劣质海参，有的是将海参用水泡发，掺入大量食盐和草木灰加工后出售，在选购海参时应特别注意鉴别，以防误购。

(1)看外表。劣质海参呈灰黑色，形体饱满，微透盐晶，刺秃，用手摩擦其表皮，手上会染上黑色。

(2)看内部。劣质海参用手掰开后，可见其内部充满黑灰色杂质。

(3)看重量。劣质海参普遍分量不足，500g袋装海参，重量一般要少20g左右，如果将其内部杂质除去，每袋重量仅为150g左右。

(4)看包装。劣质海参多用不透明塑料袋包装，包装封口不良，没有标明厂名、厂址和商标，有的只含糊地印有产地名称。