

别听忽悠, 儿童酱油“价”不副实

价格贵几倍甚至十倍, 其实与成人的不同就那么一丁点儿

“儿童专用的低盐低钠酱油, 开胃又补充营养”, 看到这样的广告词, 不少宝妈会心动。尽管价格是普通成人酱油的三五倍甚至十倍, 还是受到很多家长的热捧。但专家指出, 儿童酱油也是酱油, 与普通酱油相比钠盐含量差别不大, 靠它来补充营养更是不靠谱。

本报记者 王小蒙 实习生 于成君

标明儿童专用价格翻十倍

济南市民秦女士的孩子五个月大了, 她打算给孩子添加辅食。“听同事说给孩子用儿童酱油好一点, 这样口味才能淡一点。”她上网搜了一下, 发现儿童酱油的品种还真不少。

“有儿童酱油、婴儿酱油和宝宝专用酱油, 大都称是低盐和有机, 不过价格可真不便宜。”秦女士说。记者在某知名网站上搜索发现, 儿童酱油大都包装精巧, 一般在150毫升到200毫升, 价格大都是普通酱油的三到五倍。

以某品牌酱油为例, 380毫升的成人酱油标价6.8元, 而160毫升的“宝宝酱油”则卖到了28.8元, 价格足足高了十倍。若是美国、日本等国进口的儿童酱油, 价格则更高。

在超市购买酱油, 导购会热情地推荐儿童酱油, “下面炒菜都可以用, 更适合小孩食用。”儿童酱油除了价高, 不少还标着“低钠”、“有机”、“无防腐剂”等, 有的儿童酱油还特别添加了钙或铁等元素。

钠含量差别其实并不大

那么儿童酱油确实如宣传那样健康营养吗? 以同品牌的两款酱油相比, 乍一看儿童有机酱油中钠含量523毫克, 比成人酱油914毫克确实低很多。但仔细对比成分表发现, 成人酱油是914毫克/15毫升, 儿童酱油是523毫克/10毫升。

换算成同等分量的话, 成人酱油约为609毫克/10毫升, 儿童酱油的钠含量并没有低太多, 而其余成分像脂肪、蛋白质等则基本没有差别。这种数据的显示方式具有一定的迷惑性, 在购买过

程中, 不少家长很难发现商家这种“聪明”的招数。

“儿童酱油也是酱油, 成分跟成人酱油没多大差别。”于佛山医院营养科杜慧真介绍, 儿童酱油的盐分含量跟普通酱油相差并不大, 由于焦糖色添加少一点, 所以颜色看起来更淡一点。

千佛山医院儿科专家李绍云介绍, 两种酱油每毫升只10毫克钠含量差别, 酱油食用量较少, 基本可忽略不计。“从临床上来看, 这点量的差别, 几乎不会对孩子的健康成长产生影响。”



补充营养多是宣传

“儿童酱油低盐低钠, 补充营养, 更多的是一种广告宣传, 有夸大事实的嫌疑。”李绍云医生说, 像儿童酱油一样, 一些“儿童专用食品”, 实际上也是一种宣传, 用来吸引家长的眼球。

“尽管儿童酱油打着健康概念, 但它只是一种调味品, 并不是营养品。”李绍云说, 虽然酱油中含有一定的蛋白质、多肽或者氨基酸, 但

由于酱油每天的食用量很少, 蛋白质和氨基酸对营养的贡献微乎其微。“孩子不挑食, 不偏食, 倡导饮食的多样化才能获得全面均衡的营养。”

另外, 一些宝宝专用酱油, 也标榜着特别添加了铁元素。李绍云说, 没听过孩子要通过酱油补铁。“菠菜、红枣、动物肝脏和瘦肉等, 才是给婴幼儿补铁的良好来源。”

链接

傍“儿童”产品将被严控

据了解, 由于国家尚未出台有关儿童专用酱油的生产标准, 目前市场上的儿童酱油仍然按照普通酱油的国标来生产。今年10月开始实施的新修订的食品安全法明确要求, 婴幼儿配方食品生产企业, 应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制。这意味着“傍儿童”的销售手段不能随便用了。“儿童酱油”或被这部严厉法规击退。



想知道最新分享内容, 扫一扫吧!

跟着专家这样做 想不长寿都很难

地球上谁最懂得保养自己? 医学专家肯定是其中的一个群体, 比如中国医学科学院肿瘤医院前院长赵平, 认为过“苦日子”能防癌。他说, “苦日子”的两个特征就是吃糠咽菜和勤于劳作。在饮食上, 他以少量肉加蔬菜的快炒类为主, 蔬菜较多, 粗纤维丰富, 既能满足口味, 又能避免肉类产生的有毒物质停留过久, 减少对肠道的慢性伤害。生活上, 他以步行骑车为主, 与其天天开车坐车之后再去健身房, 不如回到最原始的出行方式。

您觉得这位专家的做法怎样? 还想了解皮肤专家、牙科专家、心脏专家、眼科专家是怎么做的吗? 关注逸周末公众微信号(qiluyizhoumo), 查看详细内容。点击逸周末微信页面右上角头像, 再点击“查看历史信息”, 还可以看到以前发送的所有内容哦!

逸周末粉丝QQ群 (384365359)——逸家人现在也开通了, 欢迎亲们回家!



中秋备啥礼? 码帮赶大集!

中秋临近, “码帮商城”将省内外口碑响名气大的地方名优特产, 汇聚到一起统一上线销售, 让全省各地的会员读者都能以超低价, 购买到来自原产地、价廉物美的土特产。除了码帮商城平台上销售, 9月19-20日还在济南举办“中秋大集”现场销售, 让您在中秋佳节吃上地道的乡土味道。

□王迂

东平湖产 浓浓乡土味

东平湖水质优良, 食物丰富, 盛产大闸蟹, 每年八九月份, 秋风送爽之时, 正是湖蟹上市之际, 此时是吃湖蟹的最好时机。东平湖螃蟹膏满, 黄实, 肉质细嫩、色鲜味美, 营养丰富, 富含蛋白质、钙、磷、铁和人体所需多种维生素, 自古以来就被视为上等菜肴。东平湖螃蟹生长过程中全靠自然采食, 湖内丰富的生物资源成了螃蟹最天然的食物, 是纯天然绿色食品。

在东平湖地区, 当地百姓都用最古老的泥腌法来腌制鸭蛋。和市面上其他一些品牌完全采用现代流水线工艺制作成鸭蛋不同, 东平湖麻鸭蛋遵循传统的咸泥腌制工艺——用八角、桂皮、花椒、小茴香等五种香料和优质加碘盐混合而成的泥料包裹蛋体, 辅以前代食品生产工艺, 腌制出最有传统味道、最纯正地道的咸鸭蛋, 保证了每一枚加工出的鸭蛋具有“松、沙、软、嫩”的特点。

除了这两款明星产品, 本次中秋节活动我们把松花蛋、营养粥粉、绿豆粉皮、香卤鸭、糟鱼等东平名优特产搬上码帮货架,

中秋节送礼自用两相宜, 让你尽享绿色天然的原生态时尚。

秋风吹拂海鲜肥

中秋佳节近了, 码帮长岛海鲜礼盒, 为您的中秋增添了色彩。采用长岛野生的海鲜为原料, 结合现代科技和传统工艺经过高温杀菌、精细加工而成, 不含任何防腐剂。紫菜、金钩海米、鲨鱼肉、海蜇头等多种产品让您在家中也可与各种蔬菜配用稍微加工, 使您既能体验到厨房的乐趣又能品尝到海鲜的美味, 吃上正宗的长岛渔家宴。

还有优质的淡干海参和盐渍海带新鲜上市。众参系列淡干海参, 选用营养物质丰富的胶东刺参, 严格按照淡干海参的加工标准, 经多道工序精心加工而成。标准化的加工工艺充分保留了海参的59种营养物质和活性成分, 零添加, 参体饱满且呈圆柱型, 刺挺直、个体轻, 发涨率高。盐渍海带口感劲道, 营养丰富, 物美价廉。盐渍鲜海带是海边人的最爱, 海边人从来不吃干海带, 鲜海带不仅营养丰富而且口感爽脆嫩滑。因为是新鲜海带, 所以保留了海带不添加任何防腐剂, 绝对天然绿色, 吃起来健康放心。



鲜果甜如蜜 新疆特产阿克苏!

吐鲁番被称为瓜果之乡, 各种葡萄的含糖量也是世界上屈指可数的。吐鲁番的光照充足, 一年中晴天达300天以上, 聚热增温, 有利于葡萄生长。久而久之, 在吐鲁番地区出产的瓜果就格外甜美。新疆无核白葡萄就出自这种环境, 它无核甜度大, 口感冰爽, 吃起来特别带劲。在中秋佳节, 与家人赏月吃葡萄实在是一件美事。

在这次码帮中秋大集的产品中, 新疆伽师瓜备受瞩目。其形体匀称饱满, 具有肉厚质细, 香甜清脆、汁浓、皮薄, 含糖量高等特点, 居全疆甜瓜之首, 成为国内各类瓜果中的佼佼者。伽师瓜含有高量多种维生素和膳食纤维, 常食用有清痰止咳、清凉解热、润肺滋肝、帮助消化增进食欲、润肤美容、促进血液循环之功, 是招待宾客、馈赠亲朋的珍品。中秋佳节瓜果不可少, 伽师瓜与新疆白葡萄一起, 为你的中

秋添上一抹西域味道。

夏茶新焙直供 中秋茉莉飘香

秋天开始也是喝红茶的季节。本次中秋节码帮商城特卖的茶叶有红茶、茉莉、铁观音、绿茶夏茶四个品类共8款茶。我们精选了清莲香、圣谷山、立泰山、冠清三家的明星茶厂。将最优质的夏茶在中秋即将来临之际奉献给大家。本次销售的圣谷山的特制花茶“鲁冰花”是选用最好的“日照绿茶”茶胚, 与七八月间半含半放的茉莉花瓣经过六窨六提窨制而成。用90度的水沏上一杯, 闷上一会儿, 打开杯盖, 顿时满室馥郁芬芳。中秋佳节醇醇的喝上一杯, 心灵为之涤荡, 不醉才怪!

码帮新产品 亮相中秋节

本次中秋大集有几款新产品与老顾客们见面啦! 紫土豆粉也是我们最新上架的纯天然绿色健康产品。紫土豆具有比一般土

豆高得多的营养成分。它们不含脂肪, 富含抗氧化活性物质、花青素和多酚, 维生素C含量相当于苹果的10倍, 钾含量相当于香蕉的4倍, 维生素A含量相当于胡萝卜的两倍。具有软化血管、延缓衰老、增强免疫力、美白减肥等多种功效。在中秋节走亲访友之际, 提一盒能喝出健康喝出年轻的紫土豆粉, 倍儿有面子!

码帮中秋商品:

鲜果/海鲜/新疆特产/东北特产/东平特产/蒙阴特产/海鲜制品/茶叶新品/名优酒水

购买方式:

在线销售: 码帮商城 <http://mabang.qiwb.com.cn>

现场购买:

9月19、20、26日9:00—17:00 码帮会员中心(经十路16122号原山东报业大厦东20米副楼2楼, 如走楼梯请到4楼)(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科苑路站下车向东40米)

客服电话:

0531-85196828 85196137