

# “新西兰羊肉”=鸭肉加羊尾油

## 济宁一火锅店挂羊头卖鸭肉,店里根本找不到纯羊肉

本报济宁12月15日讯(记者 高雯 李倩) 菜单上标注着新西兰羊肉,火锅店找不到真羊肉,一查都是鸭肉和羊尾油制成的混合肉,充当起羊肉以假乱真……15日,在济宁市开展的羊肉专项整治行动中,一火锅店被发现用鸭肉成分的混合肉充当羊肉,误导和欺诈消费者。

15日下午,在济宁市任城区郝氏火锅店,突击检查的济宁市食品药品稽查队的执法人员发现,冰箱内一卷卷冻肉卷的外包装上只有动物产品检疫合格证,没有厂名厂址,一卷肉上一半都是白色的羊尾油。“你这是什么肉,是真羊肉吗?”面对执法人员询问,店员小郝支吾着承认是混合肉,实际成分为鸭肉。

而在该火锅店的销售菜单上,标注有新西兰羊肉、内蒙古羊羔肉等,但火锅店内却找不到纯羊肉,都是鸭肉成分的混合肉。经检查,执法人员发现该火锅店进货台账上标注的冻羊肉,实际都为混合肉。菜单上卖的是羊肉,火锅店里却都是鸭肉成分的混合肉,执法人员说,该火锅店涉嫌以假乱真,误导和欺诈消费者。“这个冻肉卷一看就是混合肉,这一半都是白色的羊尾油。”执法人员说,混合肉是用鸭肉、猪肉等其他动物肉制品混合羊尾油制成的,经过检疫合格的混合肉是允许销售的,但是必须在醒目位置公示混合肉及其成分和占比。

一斤羊肉30元左右,而一斤鸭肉只需七八元。火锅店老



工作人员对火锅店的肉类进行抽查。 本报记者 张晓科 摄

板承认,鸭肉成分的混合肉进价只有纯羊肉的一半。“这个火锅店的混合肉虽有检疫证明,但是店内没有公示,菜单

上也没有标明,涉嫌以假乱真。”执法人员将火锅店内羊肉、肥牛等肉制品全部抽样,将根据检测结果进行处理。

## 青岛五年后实现智慧社区全覆盖

本报青岛12月15日讯(记者 陈之焕 通讯员 王涛) 下班回家的路上,通过遥控就可控制家中空调、热水器、厨房设施,通过视频就可了解家人是否已经回家,孩子是否在做作业……15日,第五届国家数字家庭技术创新和产业应用年会在青岛召开,150余家企业推出的数字家庭产品吸引了不少参会者关注。青岛成为国家数字家庭应用示范基地,预计2020年实现智慧社区全覆盖。

“使用冰箱,你不仅通过屏幕了解冰箱里放了哪些东西,知道食物什么时候会过期,这个冰箱还可以根据食材为你提供菜谱。”15日,海尔家电产业集团首席技术官赵峰向人们介绍了海尔推出的冰箱,冰箱不仅设有10英寸的电子屏,还设有语音识别功能,在厨房做菜可以随时与冰箱对话,了解菜谱及明天的天气。

奇虎360副总裁陈熙同介绍,360推出的智能手表不仅可以打电话,还可以一键报警,进行定位追踪,并能够监听、录音,保障孩子的安全,以此来降低儿童走失、被拐等安全问题。

“数字家庭产品层出不穷,我希望未来能有更多的方向应用于养老方面,这与每一个人的切身利益相关。”信息管理专家、阿里巴巴副总裁涂子沛介绍。

大会现场,不少专家及企业将目光关注在养老及儿童安全教育方面,希望通过技术来降低这两个群体的安全问题。

# 路遇车祸伤者,她拉上直奔医院

## 定陶包村干部王福月帮着跑前跑后,还垫付医药费

本报菏泽12月15日讯(记者 董梦婕 通讯员 臧宝安) 路上遇到车祸,有人受伤,菏泽定陶县冉堍镇北陈村包村干部王福月没有犹豫,马上驾车将伤者送到医院。目前伤者无生命危险,正留院观察。

12日,51岁的冉堍镇王双楼村村民刘凤兰驾驶着一辆四轮电动车,带着6岁的孙子王健竹到腊真寺娘家走亲

戚。下午两点左右,刘凤兰在返回王双楼村的路上,和一辆自西向东行驶的拉水泥的泵车发生碰撞,泵车侧翻在路边,电动车翻倒在路中间,车内的孙子王健竹被甩出十多米远,不省人事。

受此惊吓,刘凤兰当场吓蒙了,待到缓过神来后,刘凤兰急忙从翻倒的电动车中钻出来,哀求过往司机救救自己的

孙子。此时,冉堍镇北陈村包村干部王福月正巧途经此处,看到出了车祸,她当即停车,将抱着孩子的刘凤兰送到冉堍镇卫生院。

在冉堍镇卫生院,王福月一刻也没闲着,为王健竹请医生,找护士,并为他们预交了640元医疗费,又打电话帮他们联系熟人,直到王双楼村村干部王洪旺来到后,才悄悄地离去。

王健竹后来又转到定陶县人民医院治疗。将孙子安顿在县医院以后,刘凤兰感念救命恩人的恩情,千方百计打听送孙子到医院的好心人,“当时要不是她帮忙,真不知道孩子会咋样,到了医院还帮我们跑前跑后叫医生。”

记者了解到,王福月现年40岁,1994年参军,2006年转业后,被安排在冉堍镇政府工作。

# 清甜正宗赣南脐橙 产地直供价实诚

## ——本报联手赣州市果业局,正宗赣南脐橙再次热销济南,一箱10斤只要60元

去年本报与赣州市、会昌县果业局联合推出的赣南脐橙火爆抢购的场面还历历在目,开卖第一天便卖出300多箱脐橙。近日,咨询赣南脐橙的消费者络绎不绝,前来咨询的读者杨先生说,“去年一下子买了30多箱,亲朋好友都说好,就等着今年继续开抢呢。”这不,上周赣南脐橙带着消费者的期盼终于到货了,码帮正宗赣南脐橙开卖啦!

□王珏

### ◆赣南脐橙:橙中极品

常吃水果的人都知道,脐橙和普通橙子有天壤之别,因为脐橙的品种原因,它果顶有脐,整个脐包藏在果皮内部,只在顶端留1个花柱脱落露出脐腔,其次脐橙无核。一般坐果率很低,产量比普通橙子低很多。再一个区别就是口感和营养,脐橙较易剥皮,分瓣,肉质脆嫩,味清甜。脐橙营养丰富,含有人体所必需的各类营养成分。脐橙含有大量维生素C和胡萝卜素,有助于抑制癌物质的形成,还能软化和保护血管,促进血液循环。

而赣南脐橙又是脐橙中的极品。赣南脐橙果大形正,一般每个250克,橙红鲜艳,光洁美观,可食率达85%,颜色偏红,比其他产地的橙子颜色略深;果皮光滑,细腻;果形以椭圆形形多见。赣南脐橙肉质脆嫩、化渣,风味浓甜芳香,有较浓郁的橙香味;口感甜酸适度。赣南脐橙含果汁55%以上,可溶性固形物含量14%以上。

与美国脐橙相比,可溶性固形物含量高1~2个百分点,与日本脐橙相比可溶性固形物含量高1~3个百分点。赣南脐橙富含人体所必需的各类营养成分,据检测,每100ml鲜脐橙汁含:可溶性固形物11%—15%,糖11.0—13.0g,柠檬酸0.80—0.95g,热量207J,蛋白质0.9g,脂肪0.2g,氨基酸203.9mg,并富含钙、铁、磷、镁、钾、钠等元素,还含有甘油糖脂、吡啶酮、果胶等物质。

因为脐橙含有大量的维生素C和胡萝卜素,有助于抑制癌物质的形成,还能软化和保护血管,促进血液循环,有助于降低胆固醇和血脂,降低患心脏病的可能,预防胆囊疾病。脐橙中的大量维生素,能够预防环血病的发生。

脐橙榨汁也是极好的健康饮品。运动后饮用橙汁,含量丰富的果糖能迅速补充体力,而高达85%的水分更能解渴提

神。这里特别提醒一下:橙汁榨好后要立即饮用,否则空气中的氧会使其维生素C的含量迅速降低。稍微加点盐饮用,在运动后补充体力效果更是明显。

### ◆赣州水土好环境 上品脐橙乐生长

此次直供的赣南脐橙,含糖量更高,口感更纯正。要说赣南脐橙好吃,首先要得益于原产地,赣南脐橙是指在江西省赣州地区生长成熟的脐橙,有着得天独厚的土壤和气候条件。

赣州市位于赣江上游,江西南部,地处中亚热带南缘,属于丘陵山区,有山地面积4560万亩,具有最适宜种植脐橙的山地资源。据1980年中国科学院南方山区综合考察队遥感航测,全市适宜脐橙种植区域450万亩,其中最优区200万亩,另外还有200万亩高排田。赣州的土地以第四纪红壤为主,兼有少量紫色土和山地黄壤,土层深厚,稍加改造就可以建成高标准的脐橙果园。具有良好的土壤条件,红壤土具有土层深厚,土质偏酸,有机质含量较低的特点,适合脐橙生长。

赣州属典型的亚热带湿润季风气候,春早,夏长,秋短,冬暖,四季分明,雨量充沛,光照充足,无霜期长,9~11月昼夜温差大,雨热同季,极利脐橙栽培。且春季多雨,温暖湿润,有利脐橙生长开花结果;秋冬晴朗,干燥少雨,昼夜温差大,极利脐橙果实糖分积累,具有脐橙种植的气候条件。

### ◆正宗赣南橙 百姓巧分辨

为了更直观识别赣南脐橙,赣州市大力推广使用赣南脐橙专用标识,消费者可轻松辨别真伪,赣州市果业局工作人员介绍,要识别正宗的赣南脐橙,要做到:一、看颜色,优质的赣南脐橙皮面光滑,颜色新鲜,未经染色就呈现橙红色;二、闻气味,闻闻是否有香气,真正的赣南脐橙不用



网上销售规格:10斤/箱,市场价100元,码帮价60元;现场销售规格:20斤/箱,市场价168元,码帮价120元

切开就可以闻到有橙子的清香味,而其他产地的脐橙香味很淡,如果橙子打蜡后,则基本闻不到橙香味。三、看果肉,切开果皮后,果汁四溢,清香沾手,果肉饱满,果肉和果汁冰凉可口。

本次码帮抢鲜上市的赣南脐橙,坚持原产地采摘后第一时间运输到报社,由码帮商城统一供货销售。坚决杜绝所谓的打蜡、催熟、上色等不良手段。保证新鲜速递,原汁原味。本次到货的赣南脐橙果粒饱满,皮薄肉厚,好吃不上火。

### ▶▶购买方式:

在线购买:码帮商城<http://mabangqwb.com.cn>

现场购买:

1、每周六9:00—17:00,码帮会员中心(经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)乘坐公交16、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56路在科院路站下车向东40米)

2、每天9:00—17:00,御品堂舜耕路店(舜耕山庄南邻,舜耕路28号,乘坐39、48、64、66、110、152、K100、K169路在舜耕会展中心站下车向南走100米路东,电话:88803333)

客服电话:0531-85196828 85196137

齐鲁晚报码帮商城官方QQ群:343348973