

纯正本地 精品淡干海参，明起到三水大厦四折开抢

齐鲁晚报·今日烟台中秋海参直销节周末亮相北马路75号（火车站斜对面）三水大厦一楼大厅，主办方全程监督确保品质，连同赠品最低仅为市场价4折，拨0535-6891821 6890772预订即可获赠超值大礼



昨天，海参直销节的两部热线0535-6891821 6890772同时被拨打。有人咨询产品，当然更多的人还是通过电话预订海参。“先帮我订两斤，我到现场再多挑选点！”“马上就是中秋节了，帮我订五斤，给我父母还有对象她父母都来上一份。”我们从主办方了解到，中秋海参直销节上各种本地淡干海参的备货量大约在1000斤左右，但两天来通过热线已经被预订了500多斤，想要用出厂价买到真正的本地淡干海参，明后两天可一定要抓紧时间，活动现场随时可能卖断货。

据介绍，中秋海参直销节将于周六上午8:30正式开场，主办方特别提醒广大消费者：明后两天全天都有销售人员在现场提供服务，呼吁大家合理调配选购时间。

品种	市场价	直销价
本地精品淡干海参	7000元/斤	2980元/斤
本地极品淡干海参	12000元/斤	4800元/斤
本地精品即食海参	880元/斤	398元/斤

论价格： 真正成本价， 创下本地淡干海参“最惠

“2980元一斤，确实是本地淡干海参吗？”除了消费者，昨天也有不少同行打进热线，质疑现场直售的价格。“如果真是这个价格，那肯定就是不挣钱。”很多同行对这次“不挣钱赚吆喝”的活动都感到不解，更有同行直接在热线中指责主办方破坏行业规则。

对此，本次海参直销节的有关负责人坦承：本地淡干海参的价格低至2980元一斤，的确已经没有什么利润空间了。据业内人士爆料，目前质量还不错的本地鲜海参，价格每斤约85元左右，平均约30斤才能出一斤淡干海参。加上生产环节的人工等成本，每斤本地淡干海参的出厂价应该在3000元左右。这样计算下来，2980元的价格的确是成本价在销售。“我们一直是做海参批发，本身并不追求高利润，市场上的海参之所以价格高，这是来源于销售中间环节的层层加码。”厂家负责人介绍说，他们这次和齐鲁晚报今日烟台联办“中秋海参直销节”，采取的是真正的直销手段，彻底抛弃了中间经销商的加价，简单来说就是出厂价卖海参，价格自然会低不少。“就品质来说，我们现场销售的2980元一斤的本地淡干海参。

在商场应该能卖到7000元一斤，可以毫不夸张地说，明后两天，大家在直销节现场一定是用四折来买海参。”

论品质： 全程有监控， 不加糖和胶现场请你测

节会上淡干海参的品质如何？”这样的咨询在昨天的热线中不断被提及，特别是前几天曾大量宣传了“糖干”海参用糖来给海参“增肥”的消息，让市民更是心存疑虑。

其实，实惠只是海参直销节的一方面，最主要的是海参的质量。现场所有销售的本地淡干海参，均有国家正规生产许可证、食品安全检验报告、食品流通证等权威认证，市民可现场亲验，放心购买。更重要的是，为了保证现场销售的所有海参产品，都是真正的淡干海参和无添加的即食海参，主办方已经派出了多名工作人员，赶往新大海参有限公司的养殖基地、生产车间和包装车间全程监督。现代化的野生养殖环境，全程无菌加工车间，全自动化包装生产线……尽管新大海参公司采用的是一系列的现代化生产设备和工艺，但我们派出的工作人员丝毫不敢懈怠，在海参生产的每一个环节层层把关，保证所有参展的海参全部是不加糖、不加胶的高品质海参。

“公司很早之前就已经取得了食品生产的QS认证许可，消费者可以放心购买。”针对自己的加工工艺和产品品质，新大海参有限公司有关负责人信心百倍。海参直销节组委会郑重向市民承诺：现场销售的所有海参都是真正的本地淡干海参（即食海参除外），消费者可以进行相关检测，如果发现是“糖干海参”，主办方承诺十倍赔偿。

首先，在明后两天的活动现场，将安排技术人员到场向市民讲解正确选购本地淡干海参的方法，特别是怎么区别淡干海参和糖干海参，以及各种加胶海参的区别。同时还将现场开设海参食用方法的“培训课堂”，工作人员将在现场向市民传授泡发海参的正确方法，防止大家采用错误的泡发方法导致海参营养流失。如果市民现场学不会，活动还特别推出了预定上门服务，工作人员将上门把手，一对一进行培训，教给大家泡发海参的正确方法。



齐鲁晚报·今日烟台 中秋海参直销节活动公告

一、由于本次活动直销节数量有限，经主办方决定，读者通过热线参与现场预定，打进电话预定成功，即可获得海鲜大礼包一份。

二、直销节现场每天前100名60岁以上老人凭身份证或老年证可免费领取精品即食海参一份。

纯正野生环境，产出本地淡干海参

海参的认知

食用干海参含水份21.55%，精蛋白质55.51%，粗脂肪1.85%，灰份21.09%，水浸海参含水分76%，蛋白质21.5%，脂肪0.3%，碳水化合物1%，灰分1.1%，含有微量的钙、磷、铁等金属元素。每公斤干海参含碘6000微克。这种食用方法是古代人的发明，其意是用草木灰配制达到解酸的作用。但在多次配制和高温水浸的过程中造成大量的营养成分流失和变性，尤其是珍贵的微量元素和矿物质流失严重，虽比直接食用活海参要好，但其效果远不及海参本身价值。

现代科学研究证明，海参营养价值很高，可促进机体细胞的再生和机体受损后的修复，还可以提高人体的免疫功能，延年益寿，消除疲劳。海参因含胆固醇极低，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食物。又因肉质细嫩，易于消化，所以非常适合老年人与儿童，以及体质虚弱者食用。海参中的牛磺酸、尼克酸等，具有调节神经系统、快速消除疲劳、预防皮肤老化的功效。通过药理实验证明，对人体的生长发育、抗炎、抗骨和预防组织老化，促进伤口愈合抑制肿瘤细胞都有特殊功效。

野生VS养殖



设在深海中的海参养殖场模拟野生生长环境

野生海参比起养殖海参，消费者似乎更愿意选购野生的。的确，野生海参生长周期长，营养也更丰富。然而通过探访发现，真正的野生海参在市场上几乎很难遇到。“由于连续多年的捕捞，野生海参的产量已经非常低，很难形成规模性生产，市面上所谓的野生海参不过是噱头。”一名海参业内人士介绍说，而在新大海参有限公司的养殖基地，我们见到了一种特别的海参养殖方式“仿野生”——在远离陆地的海面上有几十亩浮排连在一起，浮排底部浸在海水里的部分是密闭的纱网，海参就附着在这些纱网上生长。“海参靠捕食海水中的微生物生长，这个过程中我们不添加任何饲料。”新大海参的技术人员说，这样的养殖方法比起岸边海参池的养殖，虽然生长周期更长一些，费用也会更高，但可以说是与野生海参的成长环境一模一样，就营养来说，与野生海参完全相同。

购买海参看清“QS”标志

对于食品包装上的蓝色“QS”标志很多人并不陌生，早在2004年国家就出台了食品质量安全市场准入制度，食品生产需取得《食品生产许可证》，并加印(贴)QS标志的。而要想取得《食品生产许可证》，必须在原材料、生产设备、工艺流程、检验设备与能力等10个方面达到要求，只有同时通过这“十关”审核的企业才允许生产食品，检验合格后才能加贴QS标志进入市场，换句话说，只有取得“QS”标志的食品才是放心食品。

对于海参来说，很多都是小作坊式的生产，很多都没有取得“QS”标志的认证，由此在产品质量方面存在着各种隐患，而这次我们“海参直销节”上所销售的所有产品均已取得“QS”标志的认证，消费者可以放心购买。

特别提醒



秋风起，吃海参，为冬季积蓄正能量

随着秋季黄金进补季节的来临，合理的进补成为人们热议的话题。而海参因益补作用类似人参而得名，同时作为高营养、高蛋白、低脂营养食物，更是备受人们的欢迎。

走过夏季，被“暑湿”折腾得三分虚的身体，再遭“秋燥”侵扰，免疫力大大下降，加上秋季空气干燥，呼吸道疾病、消化道疾病、心血管疾病等处于高发期，所以，秋季很可能成为“多事之秋”。

根据中医“天人相应”理论，肺气旺于秋，所以自古以来中医就大力提倡在秋季养肺，选择滋阴补肾，清肺润燥的滋补品极积食补，这样往往会让起到事半功倍的效果。

夏季吃海参为“养”，如今秋季则以海参进补，海参是绿色健康的滋补食材，传统医学认为，海参味甘性温，入肺、心、肾、脾、肺经，有滋阴壮阳、润肺补肾(肺金生肾水)、益精养血的功效。补而不燥，滋而不腻，能“滋后天之脾以补先天之肾”、“健脾肾以润肺肠”。

而自古以来海参就作为一种价值极高的滋补品食用或者药用。海参是天然的营养宝库，含高比例蛋白、丰富的维生素及微量元素和一些特殊的营养物质，营养成分的种类高达50多种。海参有主补元气、滋益五脏六腑和祛虚损的养生功能。有生血脉、补肾益精、除劳法症、滋阴利水、补正软坚和通肠润燥等多种药用功能。所以它的营养价值非常高。

科学研究表明，海参含有50多种天然营养成分，包括多种矿物质和维生素、海参皂甙、海参多糖等，是高蛋白、低脂肪、低糖、无胆固醇的保健营养食品。海参蛋白以胶原蛋白为主，其中富有的甘氨酸和碱性氨基酸，是生血、养血和促进钙质吸收的基础。海参含有18种氨基酸，其中有9种人体必需的氨基酸含量很高，特别是精氨酸含量远远高于其他海产品，精氨酸是构成男性精细胞的重要成分，也是合成人胶原蛋白的原料，对机体损伤后的修复有特效。精氨酸还可以提高淋巴细胞的免疫活性，增强人体免疫力。这些与中医理论和中医学“补肾益精”的理论不谋而合。海参之所以成为保健佳品，除了其所含的优质蛋白质和丰富的微量营养素外，海参皂甙和海参粘多糖是其独有的珍稀成分。海参皂甙有抗肿瘤、免疫调节、刺激造血、抗疲劳等作用，海参多糖的功能类似于燕窝和鸡内金，主要作用包括抗癌防癌，增强免疫、抗血栓、降血脂、抗病毒、抗辐射、延衰老等。

酸，是生血、养血和促进钙质吸收的基础。海参含有18种氨基酸，其中有9种人体必需的氨基酸含量很高，特别是精氨酸含量远远高于其他海产品，精氨酸是构成男性精细胞的重要成分，也是合成人胶原蛋白的原料，对机体损伤后的修复有特效。精氨酸还可以提高淋巴细胞的免疫活性，增强人体免疫力。这些与中医理论和中医学“补肾益精”的理论不谋而合。海参之所以成为保健佳品，除了其所含的优质蛋白质和丰富的微量营养素外，海参皂甙和海参粘多糖是其独有的珍稀成分。海参皂甙有抗肿瘤、免疫调节、刺激造血、抗疲劳等作用，海参多糖的功能类似于燕窝和鸡内金，主要作用包括抗癌防癌，增强免疫、抗血栓、降血脂、抗病毒、抗辐射、延衰老等。

糖干海参横行 小心掉进健康陷阱

前不久，权威媒体有关海参调查的节目在财经频道的经济与法栏目播出，一时间引起了很多市民的关注，而节目的重点是调查发现很多海参销售商家，为了给海参增重，把糖掺进海参里。

糖干海参正成为市场主体

在烟台一处批发市场，也先后调查了街头两旁的海参店铺。走进一家海参商店，发现一种每斤仅售1800元的海参，每斤才能称30来个。当询问为什么会这么重的时候，摊主回答：“这个头大，就是大海参。”可是在我们的百般追问下，老板最终承认这1800元一斤的海参实际是糖干海参。我们将在这两个地方买到的海参进行了取样检测，结果发现海参的含糖量已经高达20%到40%，其中一个海参样品的含糖量竟然高达46.6%。

“市场上都是糖干的，像俺这个很少，就三斤五斤的。有些人买了送人，图便宜，就买的，我也给他发，也挺好的。皮很漂亮，比超市差一千多块钱呢。超市里也都叫这样的，都卖3800元。”这里商贩所提到的糖干海参，正是眼下市场上最流行的“陷阱”。据调查，这种海参在加工过程中，大量

小心糖干海参“甜蜜的伤害”

按照相关规定，目前我国只允许生产加工淡干和盐干两种方式加工的海参，而对于加糖的糖干海参禁止加工和销售，原因就是加糖一方面可能会降低海参的营养，另一方面也是更重要的是，会增加海参的重量。几元钱一斤的糖被加到海参里之后，就卖出了几千元钱的大价钱，这样的获利空间让一些海参经营者不顾国家的有关规定，铤而走险加工、销售糖干海参。警方在进一步调查中发现，糖干海参在市场上并不少见，在有些地方甚至成为海参市场的主流产品。

有专家表示，糖干海参由于糖分含量过多，微生物附着多于一般海参，保存周期短，在高温季节易吸水产生霉变；此外，长期食用糖干海参，会使胰岛素分泌过多，碳水化合物、脂肪代谢紊乱，引起体内内分泌失调进而导致多种慢性疾病，尤其对糖尿病患者来说更是如此。

糖干海参为什么在市场上大行其道，屡禁不止呢？同时过多摄入糖分易肥胖，甚至导致糖尿病等代谢性疾病，而糖尿病患者本身胰腺出了问题，不能处理转化糖类物质，好端端的一个补品，也就成了“毒品”！

特别关注

撕开暴利豁口 史上超低价“抢”海参

民间传说从立秋开始，吃九九八十一根海参，不仅能去除陈疾，增强体质，还能增强免疫力，所以立冬时进补81只海参的养生“秘方”也被养生人士所极力推崇。本次活动于9月7日至9月8日（周六、周日）两天时间，在活动现场将以市场价低60%左右的价格回馈读者，想趁机购买海参的读者来说，真是一次难得的机会。

据了解，这次活动展售海参全部精挑细选，由厂家直接运送到直销现场，省去了中间任何一个环节。据活动主办方的负责人介绍，本次销售的海参全部以工厂直销

