



中秋国庆双节将至,节日市场即将迎来消费“井喷”,许多喜欢购物的市民做好到商场超市“血拼”的准备,而此时,也是消费纠纷的高发时段。哪里有新的购物热点,哪里是消费陷阱,记者将提前为你到市场上打探一番。

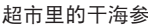
节日大集抢鲜探

干海参、鲜海参、即食海参挑花眼

买海参，干货最实惠

散装月饼 投诉增多

近日,有市民投诉,在解放东路附近有商户售卖现做的月饼,还有不少消费者举报一些城乡结合部的小卖部售卖的散装月饼只有成分配料,没有厂址、生产日期和保质期等信息。对此,历下分局提醒消费者,尽量到正规超市购买月饼,不要购买来历不明的散装或卫生环境简陋的私人作坊生产的月饼。对一些在小区沿街现做现卖的,购买时要观察加工和销售现场是否干净整洁,加工原料是否卫生合格。此外,不要被所谓“无糖月饼”、保健月饼所迷惑。



文/片 本报见习记者 魏新丽

性价比:干海参最高

生主要从事海参养殖和加工。他说,从制作工艺上来讲,干海参经过煮制再烘干,即食海参煮制后进行冷冻或者高压处理,直接密封装袋,未经过烘干这一过程。“制袋的时候,即食海参只煮几分钟就可以了,干海参要煮二十多分钟,即食海参收缩没有干海参多,所以同样大小的成品,即食海

现在超市里水产品处也有活海参贩卖。唐先生说,活海参个头都偏小,虽然价格看上去很便宜,但是实际并不实惠。“市面上卖的活海参大概一斤6

—8头，而干海参在干制之前，一斤仅两头半到三头，二十多斤鲜货可干制一斤干货”。因此，活海参实际个头比干海参要小得多。而海参营养价值与生长年限相关，个头小的活海参营养价值不如干海参。唐先生称，“干海参的性价比比即食海参和活海参都要高。”

礼品回收店 转战网络

中秋节前,记者进行了走访。“以前山师那边多,你去那边看看吧”。8日,从省杂技团到山师北门,记者未发现一处礼品回收店,就连山师北街这样的小巷里也难寻回收店的痕迹。在历山路、解放路、经十路等地,也很难发现往年常见的“回收烟酒、礼品、购物卡”的牌子。

然而,在58同城、赶集网等网站上搜索,就会发现网络上的礼品回收店依然火爆。有的礼品回收店干脆设立自己公司的网页,堂而皇之地回收各种礼品。记者在一家名为“济南金山礼品诚信回收网”的主页上,看到该公司回收包括名酒、虫草等在内的多种礼品。

蜂蜜不标蜜源 消费者疑违国标

本报9月9日讯(见习记者 李师胜) 9月5日,王先生在天桥区堤口路大润发购买7瓶蜂蜜,蜂蜜为小蜜蜂食品有限公司生产的“蜂之巢”380克装蜂蜜,但包装上并未标明蜂蜜的蜜源。“消费者不知蜜源,对特定花粉过敏的消费者食用后会产生过敏反应,而且这违反国家制定的GB14963标准。”王先生称,GB14963标准规定蜂蜜必须标明蜜源。

“现行GB14963并未规定蜂蜜一定要标明蜜源,但因不同蜜源的花蜜蔗糖含量不同,质监部门进行蔗糖等含量的检测必须知其蜜源,所以蜂蜜产品应该在名称或配料上体现其蜜源。”济南质监局天桥分局的工作人员称,虽然GB14963并未明确规定要标注蜜源,“但为方便产品检测,若生产企业在本辖区,我们会责令其整改。”

营养价值:干海参更易吸收

关于哪种类型的海参营养更高,不同的卖家说法各异。历下区某超市的售货员称,活海参很新鲜,营养价值未流失,更营养。而老尹家海参的客服人员则称,“干海参经过各种物理处理,营养容易吸收”。为此,记者咨询了千佛山医院营养科程

程主任说,海參蛋白质分子大,如不经过高温高压处理,吸收起来确实比较困难,而干海參经过干制,可能更易人体吸收。有文献称海參处理后,吸收率由15%提高到30%左右。不过,程医生也说,制作过程中活

性物质必然会有一定的流失，但是具体的流失率并不清楚。

程振倩主任说,海参蛋白质含量高,不含胆固醇,又富含海参多糖、海参多肽等五十多种营养物质,可抗疲劳,提高免疫力,是很好的补品。而且海参嘌呤含量低,不能吃海鲜的痛风病

人也可食用。不过,程振倩主任也提醒市民,海参相比牛奶鸡蛋,性价比太低,健康人不必太过热衷,尤其是儿童、青壮年、孕妇等群体不推荐食用海参。另外,活性物质是否会激活肿瘤,虽然尚未有临床观察,但也存在一定风险,此类患者也需慎用。

猪肉价一涨市民抢购忙

目前供应充足,涨幅不会太大

本报9月9日讯(记者 陈玮)“过节肉价肯定大涨,趁着搞活动赶紧买。”近日,市民李先生逛超市,发现猪肉搞活动降价,担心过节涨价,李先生一下子买了二百多元猪肉。不少市民也加入了过节前的猪肉抢购。

据济南市七里堡市场信息部数据,目前白条猪肉批发价为11元/斤至11.5元/斤,而上月同期数据是9元/斤至9.5元/斤。价格出现微涨。而根据济南市畜牧局网统计信息,8月23日全国出栏瘦肉型猪均价至15.73元/公斤,良杂猪15.38元/公斤,较去年同期14.21元/公斤涨10.7%;猪肉价格至23.87元/公斤,较去年同期22.58元/公斤涨5.71%。

济南市七里堡市场信息部相关负责人郝先生说,临近过节是猪肉涨价的一个因素,此外,9月各个高校开学,大量采购也是涨价的原因之一。郝先生说,目前猪肉供应充足,为了保证过节供应,不少企业也有囤积的猪肉,价格涨幅不会太大。

相关链接

生猪屠宰黑窝点今年明显减少

“生猪屠宰黑窝点今年明显减少了。”济南市生猪屠宰稽查大队相关负责人透露,一般每年会查出20多个黑窝点,但从今年“五一”检查情况来看,确定减了不少。

该负责人说,今年上半年猪肉价格比较平稳,品牌猪肉

价格也不高,价格差距的缩小,使不少市民转而购买品牌猪肉。同时,市民消费意识和安全意识的增强,也使流动场所的猪肉销量减少,从事生猪屠宰的黑窝点也相应减少。黑窝点屠宰的猪肉一般会流入个别工地、小饭店等。

一生猪屠宰黑窝点被端

9日,记者从济南市商务局获悉,济南市商务局在全市范围开展“中秋、国庆”节日期间生猪产品集中整治行动,深入乡村开展黑窝点清除行动,市民若发现可及时举报。

济南市生猪屠宰稽查大队相关负责人表示,每到重大节日,猪肉消费量比较大,就

会出现屠宰生猪的黑窝点。目前,济南有五家政府指定的屠宰点,屠宰的生猪都经过检疫,防止病猪、死猪流入市场。“上周我们端了一个黑窝点,一共有七头生猪,其中两头病猪。”该负责人说,病猪若流入市场,会危害人类健康,必须要严厉打击。

目前,济南市生猪屠宰

该负责人透露,黑窝点流动性大,执法上有一定难度。有时接到群众举报,到了现场人就走了,有的查处了以后,还会在另一个地方继续屠宰。为了加强整治力度,已经协调乡镇等基层政府,共同清理黑窝点。本报记者 陈玮

稽查大队协调各县(市)区生猪屠宰主管部门,深入乡村全面摸排正在摸底排查,发现黑窝点后,将查封猪肉,发现病猪肉进行无害化处理,并对责任人进行违法经营额3至5倍罚款。市民若发现,可拨打12345市民热线进行举报。

本报记者 陈玮