



编者按

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

中秋国庆之际,海参又到热卖季。较高的营养价值成为市民养生保健、馈赠亲友的首选。据了解,目前市面上的海参产品,主要有干海参,即食海参和活海参三种。不同类型海参的价格区别较大,很多市民也很困惑,选哪种海参好呢?为此,记者走访了海参专卖店,并咨询了相关专家。据了解,从性价比和营养价值来看,干海参是最佳选择。



超市里的干海参

文/片 本报见习记者 魏新丽

性价比:干海参最高

记者在海参专卖店和超市看到,干海参价格在两千多到七八千之间,即食海参便宜的13元一头,贵的50元一头;鲜海参便宜的15元一头,贵的30元一头。海参售卖人员称,海参的种类、成色、生长年限、制作方法等都会对价格产生影响。

烟台某海参养殖场的唐先

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。“制作的时候,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

参的原个头要小得多,单体价格也相对高一点。”唐先生说,干海参一斤大概有30-80头,即食海参一斤则有150头。

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。”

营养价值:干海参更易吸收

关于哪种类型的海参营养价值更高,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

振倩主任。程主任说,海参蛋白质分子大,如不经过高温高压处理,吸收起来确实比较困难,而干海参经过干制,可能更易人体吸收。有文献称海参处理后,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,必须严厉打击。

目前,济南市生猪屠宰

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,将查扣猪肉,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

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,将查扣猪肉,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。

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,质检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,我们责令其整改。”