

冷空气又来袭 明后天最低0℃

本报济南4月5日讯(记者任磊磊 实习生 王怡雯)

最近几天挺冷,而更冷的天却在后面。今天,我省继续发布大风降温预报,预计未来几天气温进一步走低,7日和8日两天最低气温甚至低至0℃左右,会有霜冻。

据天气预报,预计我省未来一周降水较少,但有两次冷空气影响我省,分别在6日、12日。据预测,7日和8日早晨的最低气温,鲁西北、鲁中山区和半岛内陆地区0℃左右,有霜冻或轻霜冻。

山东省气象台于5日10时还发布海上大风黄色预警信号,6日白天,我省沿海将有7~8级大风,阵风9~10级。

具体天气情况:6日(周一),全省天气多云转晴。北风,渤海北风7~8级阵风9~10级逐渐减弱到6~7级,渤海海峡、黄海北部和中部北风7~8级阵风9~10级;半岛内陆地区5~6级阵风7级逐渐减弱到4~5级,其他内陆地区4~5级阵风6级减弱到2~3级。最低气温:鲁南地区8℃左右,其他地区4℃左右,有轻霜冻。

7日(周二),全省天气晴到少云。半岛内陆地区北风4~5级减弱到2~3级,其他内陆地区北风转南风2~3级。最低气温:鲁西北、鲁中山区和半岛内陆地区0℃左右,其他地区3℃左右,有霜冻或轻霜冻。

8日(周三),全省天气晴间多云。最低气温:鲁中山区和半岛内陆地区0℃左右,其他地区3℃左右,有霜冻或轻霜冻。

9日~10日(周四~周五),全省天气晴间多云。11日~12日(周六~周日),全省天气多云。

一包辣条险致孕妇流产

食药监局:辣条问题不少,老人孩子也要少吃

提起辣条,相信会勾起很多80后的童年记忆。这不,近期一阵“辣条风”开始在网上回潮。“我忍不住童年的那种味道,就偷偷买了几包。”让80后孕妇苏女士没想到,就是这几包辣条险让她流产。有关部门表示,“辣条”问题不少,不仅孕妇不要吃,老人孩子也要慎食。

本报记者 李钢

惊心病例: 孕妇没敢多吃,仍然带来危险

“当时真是吓坏了,要不是去医院及时,孩子可能真保不住了。”虽然已顺利生下一名男婴,但回忆起日前的经历,苏女士仍心有余悸。

“当时在网上看到,很多人回忆起小时候吃辣条的滋味。”这也勾起了1986年出生的苏女士的童年回忆,“我就偷偷买了几包,想着再回味下当时的味道。”苏女士说,然而,就是这一包“辣条”,险些

让苏女士腹中胎儿丧命。“我没敢多吃,下午就吃了一包,可没想到晚上就开始吐,肚子疼。”苏女士说,凌晨2点多,她就被疼醒了,“不只有吃坏肚子,还出现了宫缩。”

苏女士急忙赶到医院急诊。“医生说,宫缩频繁也是因为急性肠胃炎的刺激引起的,这很容易导致流产。”经过两天的治疗,苏女士才逐渐恢复正常。



特别提醒: 实在想吃要通过正规渠道购买

为此,食药监总局提醒广大消费者食用“辣条”要适量。食药监部门首先建议居民通过正规渠道购买“辣条”,并留存购物凭证,特别不要在无证摊贩购买此类产品。购买时注意查看包装是否完整,包装标示的产品生产日期、保质期、贮存条件、配料表、“QS”标识、生产厂名、厂址、联系方式等内容齐全;同时应注意产品有无油脂酸败气味以及油渍渗出问题,如有此类问题切勿购买。

鉴于部分“辣条”盐分、糖分、油脂含量较高,食药监部门尤其建议儿童、老人及肠胃不适者,应根据自身身体状况

少吃或不吃。消费者如发现购买的“辣条”存在食品安全问题或发现违法生产经营“辣条”行为,可拨打食品药品监管部门投诉举报电话12331。

此外,专家还提醒,对于爱吃零食的孩子来说,家长应帮其“管住嘴”,尤其不要吃过量对身体不好的零食。例如,爆米花、皮蛋、罐头食品、膨化食品等往往会含铅,过多摄入可能会影响孩子智力发育;而像饼干、糖果、奶油蛋糕、油炸食品等零食可能会含较多的反式脂肪酸,过多摄入可能会影响孩子神经系统的发育。

抽检结果: 辣条等五毛零食问题真不少

尽管有关辣条质量问题的报道和专家提醒不断,但仍挡不住吃货的馋虫。记者在不少中小学周边的小食品店看到,5毛钱一包的零食深受孩子们喜爱,其中,香辣过瘾的“辣条”更是让不少孩子难以抗拒。

据介绍,“辣条”是一种常见的即食方便食品,属于调味面制食品的一种。近日,国家食药监总局对来自中小学周边商店、集贸市场、批发市场等“辣条”销售较为集中的场所进行

了抽检,结果显示部分产品存在超范围、超限量使用防腐剂、色素以及菌落总数超标等问题。

新学期开学之前,我省食药监部门也专门对学校周边食品店等进行了专项抽检,其中重点抽检了问题较多的“五毛零食”。经检验,发现17批次样品不合格,其主要问题是食品添加剂超标。长期食用这些添加剂超标的食品会对身体产生很大危害。

原产地直供 疆枣大放送

——本报码帮商城新疆大枣出厂价回馈读者

大枣有非常好的保健功效,又是益气补血、春季滋补的佳品,深受老百姓喜爱。但近年来,市场上的大枣质量参差不齐,消费者面对市场上种类繁多的新疆枣,又不知道该如何选购。齐鲁晚报码帮商城本周将原产地精选的厂家直供的优质大枣,搬上货架,用平实的价格回馈读者。让广大消费者真正放心地购买到纯正的新疆大枣。

□王迁

春季进补 大枣必不可少

春寒习习,正是人体最容易受到寒邪伤害的时候。天气忽冷忽热,春季暖流与寒潮不断夹击下,人正是最虚弱的时候。在这个时节继续进补非常必要。大枣作为一种非常好的温补品,在春季尤其受到营养师专家推荐,一些懂得养生的人也在这个时节继续进补。所谓春捂秋冻放在食疗进补上也是有道理的,春天多吃温性热性的有助于身体缓慢适应天气。

据国外的一项临床研究显示:体质虚弱但连续吃大枣的人,健康状况恢复比单纯吃维生素药剂快3倍以上。红枣所含有的环磷酸腺苷,是人体细胞能量代谢的必需成分,能够增强肌力、消除疲劳、扩张血管、增加心肌收缩力、改善心肌营养,对防治心血管系统疾病有良好的作用;中医中药理论认为,红枣具有补虚益气、养血安神、健脾和胃等作用,是脾胃虚弱、气血不足、倦怠无力、失眠多梦等患者良好的保健营养品。

新疆枣都有什么特点

如今,市面上的红枣不仅种类多,其产地也各不相同。记者了解到,大枣需要根据需要选择产地,如果单纯以药性为排序依据,那么,内地产的红枣药性要略逊于新疆所产的红枣。新疆红枣又分若羌枣,和田枣和哈密枣。

若羌枣:它的形状呈梭形,个头不大,但其含糖量是疆内红枣中最高的。若羌红枣的品质和滋补功效都很不错,因此价格也比较高。

和田枣:和田枣个大,肉厚,颜色鲜艳,因此在内地的名气非常高。它的形状比较独特,像鸡蛋一样一头尖圆,一头扁圆。近年来,等级在二级以上的和田红枣都被列为送礼的佳品。

哈密枣:它口感略带药味,因此也被称为“药枣”,药用价值在疆内红枣中最高。许多内地药商都喜欢将它作为中药原料进行采购。它呈圆形,特点是头大、皮薄,色泽紫红具光泽,晒干后不易变质,耐长期储藏。

其实无论是新疆红枣还是内地红枣,首先要确定一个事实:它们都是红枣,都有着

红枣所应有的各种营养成分。所不同的是,新疆红枣因为地域和日照长,无霜期长,昼夜温差大的缘故,红枣的含糖量会更高些,生吃的口感会好些,尤其以若羌红枣为首。原因是:该品种的红枣虽个小区皮薄,肉质细腻口感甚好,非常适合家庭食用。

好红枣该如何挑选

市民们挑选红枣也有学问。挑选红枣时一要看整体。好红枣应该是颗粒均匀、皮薄,肉质厚而细实。表皮褶皱少的红枣一般较为新鲜。二看颜色。品质好的红枣颜色应该呈现出自然暗红色,不能发黑,也不要红得太鲜艳。三看湿度。干枣最好保持在20%左右的湿度最佳。具体辨别时,那种看上去比较干,但能捏得动,同时捏起来手感很瓷实的红枣,它的湿度就刚好。

然后看枣肉,掰开红枣,一般来说,枣肉颜

色越白,就越新鲜。另外,相同品种的红枣,枣核越小的,品质越好。那些果形凹陷,相同品种或等级大小却不一的不能买;红枣两边的蒂端有穿孔或者颜色发黑的,不能买;红枣枣皮变脆的,也不能买。

精选新疆枣 便宜又放心

齐鲁晚报·码帮将真正的新疆红枣以厂家价格回馈消费者。在码帮商城,四种精选大枣:新疆戈壁玉-精品,新疆戈壁玉-四星,新疆戈壁玉-灰枣特级,新疆戈壁玉-灰枣二级将与广大消费者见面。相比于市场上种类繁多质量参差不齐的新疆大枣,码帮与新疆当地供销社、厂家合作,精选出质量最优的两种四个等级的新疆枣,与当地厂家合作,将出厂的大枣以成本价回馈晚报读者。因为成本价销售,厂家供货量有限,所有枣类商品本着先到先得的原则,让利广大市民。

在线购买: 码帮商城 www.mabangqjwb.com.cn (或搜索“码帮商城”点击进入)
现场购买: ①本月每周六9:00-17:00 (经十路16122号山东报业大厦副楼2楼)
 ②每日9:00-17:00 金鲁源海参历山路店: 0531-86557599 (解放桥十字路口向南150米路东)
 ③每日9:00-17:00东阿百年堂阿胶专卖店: 0531-86013159 (历下区朝山街51号)
电 话: 0531-85196828 85196137

新疆戈壁玉-精品
 500g/袋
 市场价28元
 码帮价20元

新疆戈壁玉-四星
 500g/袋
 市场价46元
 码帮价30元

新疆戈壁玉-灰枣特级
 500g/袋
 市场价58元
 码帮价40元

新疆戈壁玉-灰枣二级
 500g/袋
 市场价38元
 码帮价25元