

国家食药监局规范保健食品命名

禁止保健品名称含“秘制”等词

记者20日从国家食品药品监督管理局获悉,为保证保健食品命名科学、规范,维护消费者合法权益,国家食品药品监督管理局修订印发了《保健食品命名规定》并制定了《保健食品命名指南》。

根据保健食品命名规定和命名指南,在保健食品名称中禁止表达的词意或使用

的词语包括:虚假性词意,如产品中使用化学合成的原料或只使用部分天然产物成分的,表述为“天然”等字样,或名称中含有祖传、御制、秘制、宫廷、精制等溢美之词的。夸大性词意,如:宝、灵、精、强力、特效、全效、强效、奇效、高效、速效、神效等。绝对化词意,如:最、第一、全

面、全方位、特级、顶级、冠级、极致、超凡等。明示或暗示治疗作用的词语,如:处方、复方、药、医、治疗、消炎、抗炎、活血、祛瘀、止咳、解毒、各种疾病名称等。人名,包括医学名人,如:华佗、扁鹊、张仲景、李时珍等。地名,包括中华、中国、华夏等。与产品特性没有关联,消费者

不易理解的词语,如:纳米、基因、太空等。庸俗或带有封建迷信色彩的词语,如:性、神、仙、神丹等。人体组织、器官、细胞等词语,如:脑、眼、心等。超范围声称产品功能,如补铁类营养素补充剂不能命名为补血或改善营养性贫血。其他误导消费者的词语,如使用谐音字或形似字足以

造成消费者误解的。规定还要求,保健食品的通用名不得使用已经批准注册的药品名称,配方为单一原料并以原料名称命名的除外。不得使用与已经批准注册的药品名称音、形相似的名称。不得使用特定人群名称。以产品所用原料命名的,应使用规范的原料名称,

但不得以配方中的部分原料命名或擅自简写命名。营养素补充剂类产品一般应以维生素或矿物质命名。配方由三种以上维生素或三种以上矿物质组成的产品方可以“多种维生素”或“多种矿物质”命名,不得以部分维生素或矿物质命名。

(来源:新华网)

春天养生家常菜

眼下时节,乍暖还寒,还需要高热量的食物,除了谷物,应多吃黄豆、芝麻、花生、核桃,多补充蛋白质,多吃猪肉、牛肉、鸡肉、鸡蛋、鱼虾等,春天早晚温差大,容易得病,应多摄入维生素和无机盐,就要多吃蔬菜和水果。

鲜果蔬菜汁

原料:猕猴桃、胡萝卜、紫色卷心菜、苹果、橙子、草莓等

做法:1.将水果和蔬菜洗净,去皮切块或切片;2.加上点矿泉水或温开水,一起放在粉碎机中打成糊状即可。

提示:主料为猕猴桃、橙子、紫色卷心菜、胡萝卜,也可加入芹菜、红枣、枸杞子等,如果为了口感比较好,也可以加入适量的蜂蜜。每天早晨一人一大杯,鲜果蔬菜汁要现做现吃,趁有沫子的时候就喝掉。加上几片面包的话,可以顶顿早餐。这鲜果蔬菜汁经常喝的话,对身体很有好处,不容易得感冒。



花生黄豆炖猪爪

原料:花生、黄豆、猪爪、松菇、红枣

做法:1.花生、黄豆各150克,猪爪一对,松菇4-5个(炖汤更香,解油腻),红枣4-5颗,洗净,猪爪切成大块;2.将所有材料放入高压锅,加入适量米酒、葱姜,加水,水淹材料2厘米左右,大火煮开,高压锅45分钟左右,熄火,待高压锅中蒸汽自然退去,开盖,放咸味即可。

春茶蒸鲫鱼

原料:活鲫鱼一条、绿茶1.5克

做法:1.将鱼洗净;2.用矿泉水(冷水)将绿茶泡开,然后将发泡开的茶叶放进鱼的肚内;

3.鱼上加适量盐、葱姜隔水蒸熟。

提示:这个菜清香咸鲜。鲫鱼最好取八两左右大小的,考究一点的,也可在肉酱中拌上茶叶,然后塞在鱼肚内,红烧不错。

菠萝苦瓜炖土鸡

原料:鸡半只、苦瓜一条、菠萝六七块

做法:1.鸡切块,沸水去血水;2.苦瓜去籽切块;3.菠萝切成大块;4.鸡与苦瓜、菠萝加料酒,放在炖锅中,大火烧开,小火炖煮,加盐调味。

卷心菜炒鸡蛋

原料:紫色卷心菜、鸡蛋

做法:1.紫色卷心菜洗净,将硬茎抽掉,切成丝;2.鸡蛋3只,打匀;3.起油锅,先将紫色卷心菜炒好,起锅,铺在盆底;4.鸡蛋炒至八成熟,放盐调味,再一炒即起锅,鸡蛋放在紫色卷心菜丝上面即可。

(来源:武进日报)



许女士家的山药炖排骨

家住西城的许女士看到《东营美食》的“百姓厨师show”栏目以后,给本报打来热线,推荐一道抵御春寒的菜品——山药炖排骨。许女士介绍,现在的气候忽冷忽热,很容易受风寒,“特向广大读者推荐这道山药炖排骨,希望在有些寒冷的初春给大家带来温暖!”

许女士首先介绍做家常菜的材料,她告诉记者,原材料上要准备多个肋排、几段山药、宽汤粉、生姜、两勺油和适量的盐、葱。

“首先将准备好的宽汤粉用热水泡一会。把排骨洗净,擦干水分,生姜切片。”

许女士说,炒锅中倒入适量的油进行加热,将姜片爆炒,炒出香味。然后放进排骨炒至无血水色。再加入适量的冷水煮开。

许女士说,将做好的排骨移入沙煲中,大火煮开,小火慢炖1小时。再放入山药,炖20分钟。随后锅内放入宽汤粉,煮15分钟。最后,离火焖一会即可食用。

(记者 嵇磊)

本报“百姓厨师show”招募厨房达人

您是不是经常为亲人做出可口的饭菜而感到欣慰,您是否经常为爱人做出爱心创意的饭菜而感到欣喜若狂……只要每道菜品用心做,都会赋予它们特殊的意义。厨房达人们,本报开设“百姓厨师show”栏目招募厨房达人啦,您就不要藏着掖着了,拿出您的“看家”饭菜,让更多市民了解、学会它们的做法。

我们的联系方式:
电话:15550546000
15990987396
邮箱:qlwbcanin@126.com(请您留下详细联系方式)

主办单位:齐鲁晚报·今日黄三角
协办单位:东营市绿色餐饮商会

新学期新装备 LG Cinema不闪式3D 显示器D2342P热促进行中

“吹面不寒杨柳风”,当春天的脚步重回大地,DIY市场的热度也逐渐升温,在这商家必争之时,全球显示器行业领军企业的LG再次带着最新的LG Cinema 不闪式3D显示器的旗舰产品——LG D2342P走入卖场,开启主题为“3D开启新‘视’界,龙马精神礼相随”的全新促销活动。在2月25日至3月25日的促销活动期间,只要您购买LG D2342P不闪式3D显示器,即可获赠

价值100元的手机充值卡!数量有限,赠完为止!

目前市面上的3D显示设备主要分为两种,一种是LG推出的不闪式3D显示器和电视,另外一种是快门式3D解决方案。纵观两种不同的显示方式,LG公司的Cinema 不闪式3D显示器应用了目前最先进的偏光成像方式,屏幕完全无闪烁、亮度丝毫不受损、轻巧眼镜无辐射,受到市场的普遍认可,尤其是LG主打



产品LG D2342P集良好的产品性能、极具竞争力的价格于一身,带动了3D普及风暴的迅速来袭!

目前在3D电影的成像原理,主要是采用偏光式眼镜进行成像,在成像时通过物理的折射方式将两个画面分别在左右眼进行成像,成像不打折扣且没有闪烁;而一些快门式的3D成像则需要将画面以双倍刷新率分别提供给眼镜,让3D影像在大脑内进行合成,但是由于成

像原理不同,会产生一定的闪烁,一定程度上成为大脑感到眩晕的原因。

总的来说,3D不仅仅是时尚的先锋概念,目前已经成为普通玩家触手可及的游戏利器和影音先锋,LG D2342P无疑已经成为竞争力最高的3D显示器产品,凭借震撼效果、舒适体验以及对眼睛的健康呵护,LG D2342P顺理成章的成为用户的首选。

齐鲁车展即将登陆石油大学体育场

本报“汽车团购”集结号再次吹响

去年秋季,历时3个月的本报汽车团购活动取得巨大成功,700多名读者参与团购活动,最后有420多位读者通过本报汽车团购活动,称心如意地购买到自己的爱车。

本报春季汽车团购活动再次拉开序幕,车展团购集结号再次吹响。

今年春季,本报组织的汽车团购活动将有多家各类进口、合资、自主品牌车型参加。经过一个多月的征集活动,将在4月份集中落地,让更多的读者享受到更大的优惠。

“说的天花乱坠,不如实在优惠。说一千道一万,优惠是硬道理。”

自即日起,本报接受读者团购报名。免费报名,本报不收取任何费用。

团购报名登记热线:
0546—8327067
8318107

地址:东城府前街75号,齐鲁晚报今日黄三角编辑部。