

《舌尖上的中国》催生食品网购热潮

“吃货族”尝鲜屡屡呛水

近来,一部展现中华饮食文化的纪录片《舌尖上的中国》让“吃货”一族们垂涎三尺。走南闯北去吃肯定不现实,于是他们便通过网购各地特色食品来解馋。足不出户,轻点鼠标,重庆的牛肉干、武汉的鸭脖、湖南的香豆干、内蒙古的奶酪、东北的山核桃通通送上门。一场网络美食消费热潮就此引爆。

□本刊记者 宿可伟

网购食品热潮来袭

随着《舌尖上的中国》热播,记者发现身边不时有人通过网购品尝到全国各地的特色美食。来自淘宝的数据显示,纪录片首播第5天时,淘宝零食特产的搜索量已近500万次,584万多人在网上寻觅美食,比往年同期大幅增长。纪录片中提到的“诺邓火腿”几次提价,“毛豆腐”的搜索量也增长了113倍。

“没办法,自己做不出来,只能在网上了。”看过《舌尖上的中国》后,丁小姐就迷上了片中介绍的徽州特产“毛豆腐”。但丁小姐按照纪录片中的介绍,几次亲自制作都没能成功。无奈之下,丁小姐求助于网络,从安徽黄山一卖家处购买了店主自制的“毛豆腐”。

同样被片中呈现的各式美味吸引的梁女士则感叹:“怎奈美食相距甚远,要都吃

上,恐怕得穿越大半个中国。”没时间跟着美味跑,就上购物网站找。这不,纪录片刚播完第一集,梁女士就在网上购买了产自云南省云龙县白族村寨诺邓的“诺邓火腿”。

记者在淘宝网搜索“自制食品”,显示相关商品近2500种,除了香肠、腊肉、粽子外,还有很多商场里买不到的自制食品。比如,老中医自配婴儿营养米粉、自制海鲜春卷、农家纯手工自制梅菜干肉丸等。不少自制食品打着“老爸自制”、“老妈秘制”、“产自自家厨房”的标签,薯类食品、笋干和各类卤制品、腌制品颇受消费者青睐。一家销售“农家自制地瓜干”的网店显示,最近30天内售出8488件,浏览次数达828912次。另一家销售“四川自制麻辣牛肉干”的网店,最近30天内售出3072件。

买家“不满意”难退货

记者调查发现,一些网络食品质量并不稳定,时而

好吃到让人尖叫,时而又惹出些“不是滋味”的麻烦。叫人担忧的是,有些手工美味既没有食品生产许可证,也缺乏市场监管,对消费者而言存在不小的风险。

日前,罗女士从网上花近200元买了150克松茸,按照普通菌菇的做法做了之后,觉得有股奇怪的味道,而且吃完后还有种厌食的感觉,立即将情况反馈给卖家,但卖家却称是罗女士自己不适应这种味道,而非商品本身质量问题,并拒绝退款。

卖家表示:“网上买东西‘跟想象的不一樣’是不成立的退货理由,这已经是大家的共识了。而且我卖的是食物,她吃了一些再退回来,我怎么确定没被调换呢?”这位卖家还解释,松茸本来就有种特别的味道:“也许有人非常喜欢,也有人不适应,但这个不能说明我的东西质量有问题。很多人都买了,她说这是质量问题。”

网上像罗女士遇到的情况并不少。一名消费者购买

了一家“天然无污染莲藕”之后给了差评:“没办法煮糯”,对此商家也很懊恼:“品种不同,口味不同。”

而记者调查发现,一些网售自制食品主要来自家庭作坊和小食品厂,几乎不标注生产许可证编号、产品标准号、食品添加剂、厂址等信息,而这些食品却顺利地通过网络平台销往全国各地。

对此,业内人士认为,目前不少网上商家都会晒出自己的生产许可证号、产品标准号等证件,可优先选择这些商家的产品。同时,消费者对这些食品也应该有基本的认知。各地口味不同,作为消费者应有相应的心理准备。特别是网购食品不同于衣服、首饰等其他网络商品,一旦销售开封后很难退货。为了避免不必要的麻烦,建议先购买少量品尝。

消协:网购食品应谨慎

对此,山东省消协工作人员表示,消费者在网购食



品时,应注意食品的标签和说明内容,如生产日期、保质期、配料表、厂名、厂址、“QS”标志、生产许可证编号及产品执行标准等,尽量选择以上内容齐全的食品和距生产日期近的食品,并注意其中配料表标注的内容和产品名称是否一致,对于一些无中文标签的食品要慎购。

同时,对经营性的网站应有工商部门颁发的电子营业执照,可在网站的底部点击查询,如果没有请慎入。此外,消费者在购买产品后要保留好有关的证据,涉及宣传的材料可以通过截图等方式保存下来,一旦发现广告宣传与实际不符,可向消协投诉或向有关工商行政部门申诉。



养护肠道从娃娃抓起, 适合宝宝的酸奶美食(下)

尽管婴幼儿肠道内的益生菌数量很多,但是由于宝宝的肠道发育还不健全,消化和吸收能力也较弱,因此需要在逐渐增加和不断尝试各种食物的过程中来健全。营养专家建议,家长们在宝宝成长过程中,可以适时辅以谷类、鱼肉、板栗、苹果、酸奶以及各种蔬菜来锻炼宝宝的肠胃。接着上一期,这期我们还将介绍一款既美味又有趣的酸奶美食,尤其那些为宝宝挑嘴发愁的妈妈,可以尝试学着做一做,说不定会有惊喜的效果哦!

酸奶魔蛋 适合2岁以上的宝宝

材料:鸡蛋1个、香菜末少许、柠檬汁少许、酸奶少许、盐少许

做法:1.鸡蛋煮熟后剥壳,沿长轴对切后,将蛋黄取出,蛋白放在一边备用;2.把蛋黄放于小碗中捣碎,再加入酸奶、香菜末、柠檬汁、少许盐,搅拌均匀;3.把蛋黄放回蛋白中即可食用。

经常饮用 有助肠道健康



适当给宝宝食用,能够给宝宝的肠道形成一道保护屏障。但是,在给宝直接食用酸奶时,家长们注意不要将刚从冰箱里拿出来的酸奶给宝宝喂食,应当在常温环境放置一段时间或者用40°左右的热开水给酸奶稍微加热,以免酸奶太凉刺激宝宝的肠胃。

君乐宝在这里温馨提示家长们:宝宝们肠道发育不健全,容易受到细菌或者病毒的侵害,经常呕吐、腹泻、便秘等症状都是不健康的表现。医学专家建议,家长们要多注意关注宝宝的肠道情况,平时通过科学的饮食搭配等方式帮助宝宝调理好肠道。

酸奶富含益生菌,能够保护肠道健康,平衡肠道菌群,减少有害细菌的滋生,提高身体免疫力,因此以酸奶作为辅食,



行业资讯

酱油品质取决于酿造工艺

近段时间,几乎餐餐都用的食用酱油问题频现,成为消费者关注的焦点。对此,业内专家指出,酱油品质的好坏,主要由其酿造工艺决定,从国际酱油工艺的发展历程来看,低温酿造的酱油更具国际领先性,从而更容易保障高品质与安全性。

业内权威专家表示,最好的酿造技术源自日本的高盐稀态工艺,这是因为该工艺对发酵的温度严格把控,对盐进行制冷,从5℃的低温开始发酵,发酵温度一直保持在15-20℃之间,发酵6个月以上,才能产出真正的酱油。这种高盐稀态工艺所采用的就是低温酿造技术。

近日,记者从山东富氏食品有限公司媒体开放日上获悉,该公司已将这种低温酿造技术引入中国,并正式出品鲜味酱油。目前,富氏食品建立了目前世界最大的低温发酵罐群,拥有140立方低温夹套密闭发酵罐600台,15摄氏度以下发酵,相当于在冰箱保鲜温度下进行的发酵。经过各种微生物180天的协同作用低温密闭发酵后压榨。更为重要的是,富氏食品还在此基础上独创了低温凝香菌种,让酱油的品质也得到升级。

据富氏食品公司执行总裁林琦介绍,凭借卓越的产品品质,鲜味酱油已经正式成为“国家队运动员备战伦敦奥运会指定酱油”、“2012年伦敦奥运会备战产品”。借助奥运健儿在奥运会上的精彩表现,鲜味酱油让世界看到了中国酱油行业的快速发展和国际品质。



食话实说

大陆“供港食品”的安全配置高在哪

6月21日,香港食物及卫生局局长周一岳表示,大陆供港食品的安全率达到了99.999%,这在全世界都是很难得的。周一岳感谢内地在供港食品方面给予香港很大支持。(6月24日新华网)

“供港食品安全”的纯度达到了“五个九”,超过了24K黄金的纯度,令人艳羡不已。按照有关部门提供的数据,内地食品合格率则在九成左右,而公众对此实际感知要低得多。肯定很多人会想知道,“供港食品”的安全配置到底高在哪?为什么能做到?我个人通过比较分析如下:

第一,法律规范配置高。国家质检总局相继针对供港澳蔬菜、活牛、活猪、活羊、活禽,食用水生动物、冰鲜冻肉等食品出台了一系列专门检验检疫规范,相关地方还制定了供港食品地方规范,这些规范标准高、要求严,支撑起了全面严密的监管网络。据媒体报道,按照

这些规范,供港食品的生产、运输、销售被纳入全程监控,一棵大白菜就需要十几次检验。反观内地同类规范,虽在不断健全发展,但仍嫌粗疏笼统,标准偏低,甚至存有一定漏洞。

第二,监管责任配置高。法律分工明确,监管部门权责对应,食品安全监管的经费、人力能够保障到位,能够严格完成检查检验的频次,保证检查检验的效果,把法律真正落到实处。而内地食品安全监管部门还存有监管的交叉模糊区域,容易推诿扯皮,对一些行业,很多部门都可以管,但都不愿管,或都管不好;经费不能充分保障,巡查及检验检疫“缺米下炊”;人力不足,一个十几人的县级食药监局要监管一两千家餐饮单位,一个五六人的工商所要监管几百家食品店,往往力不从心;人员素质不高,难以胜任一些有技术含量的快

速检测工作;责任心差,监管成功率低,有时甚至形同虚设。

第三,生产经营配置高。均证照齐全,管理运营规范。而内地还有不少无证无照的食品业者,一些有证照的食品业者也法制意识淡薄,经营素质偏低。

此外还有两方面原因——监管关口集中,供港食品需要通过海关,监管部门的过关检验检疫事半功倍;监管范围集中,供港食品主要集中在蔬菜、水果、畜禽、水产等行业,监管可以精益求精。而内地监管部门的监管关口分散,监管范围广泛,包括很多风险较高的行业和环节,监管难度大。

知道了为何“供港食品”如此安全,就知道了内地的食品安全差距在哪。尽管前者有一些独特的优势,但大多数经验还是共性的互通的,我们完全可以参考借鉴。(据《武汉晚报》)

维权热线

0531-85196381

金锣火腿肠被诉有异味 厂家同意10倍现金赔偿

6月21日,曲阜胡女士打来电话反映,近日她在当地大型超市购买的金锣牌“肉粒多”火腿肠有异味。胡女士说:“火腿肠的生产日期是今年3月14日,还在保质期内就闻到有股臭味,太让人气愤了。”

随后胡女士找到超市,得到的答复是厂家会联系她处理。但胡女士等了几天也没人联系她。胡女士再次找到超市,并联系到了当地经销商,但仍没有得到答复。几经周折,超市最终表示可以赔偿10倍产品,但胡女士拒绝接受这一处理结果。“产品已经吃出问题了,你再赔产品我还敢吃吗?”胡女士说,她不在乎赔偿多少,只是想要个说法。

随后,记者联系了当地经销商王经理。王经理告诉记者,火腿肠已经打开,是谁的责任不好确定。王经理表示,出于对消费者权益的保护,他们愿意按照相关规定赔偿。最终,经双方协商,厂家同意按货价10倍现金赔偿。

为了更好地引导食品行业发展,保障消费者权益,专版特别开设“维权热线”栏目,将对食品质量安全等问题给予监督和维权,共同创建健康、透明的食品消费环境。维权热线:0531-85196381。