

同叫五常大米,价格相差数倍

业内人士道出真假道道,想买真货看清标志是关键

近日一则关于东北五常大米年产百万吨,市面在售却超千万吨的新闻,触动了众多网友的神神经。在济南的市面上,也有种类繁多的五常米在销售。业内人士告诉记者,印有“中华人民共和国地理标志保护产品五常大米”标志的产品才是符合五常大米国家标准要求的。

本报记者 韩笑
实习生 盖小靓 刘腾飞



济南的各大超市里,有不少五常大米在出售。 本报记者 韩笑

“平安留学”行前会在山大举行

本报济南5月27日讯(记者 许亚薇) 去国外学习和生活,跟国内有啥不一样?如果有需要,该找谁帮忙?刚出国,感觉孤独咋办?5月27日、28日,教育部留学服务中心、外交部领事保护中心的专家以及有出国留学经验的高校教师来到山大,为在8月即将踏上异国土地的留学生开展行前培训。

教育部“平安留学”出国留学行前培训会已举办七年,全国培训人数累计达20万。今年,教育部留学服务中心将陆续在全国30多个城市举办80余场培训会。

据了解,27日,来自山东多所高校和机构的800多名各类公派人员和自费留学生参加了培训会。27日的培训内容包括日常保健知识、心理健康知识、领事保护、公派留学派出手续等。

除教育部留学服务中心邀请的专家外,28日,山东大学将派出本校有着丰富海外经历的几位教授开设专题讲座,已经拿到国外大学录取通知书的同学可以自行前往山东大学现校区知新楼A座第三讲学厅,去听听大学教授们都怎么说。

怎样才能避开网络不良视频

章丘市第二实验中学一名老师递纸条:前些天因排练节目,需看视频搜集素材,但每打开一个视频,窗口周围都会有许多很不健康的图像,我想关掉,但气人的是反而打开了!想问有啥办法解决这一问题。

大众日报信息中心技术员 燕烽传答案:这种信息处于网络监管的灰色地带,有时候看是不良信息或许只是网站“标题党”下的软广告。对这种情况可以向有关部门举报,途径主要有:1、微信,关注12321微信公众账号“12321举报中心”,点击“我要举报”或直接发送文字、语音、截图举报;2、微博:请关注“12321举报中心”,发送私信或@12321举报中心进行举报;3、短信:可发短信到“12321”这个五位短号码举报垃圾短信。在您要举报的短信内容前面手工输入被举报的号码(即垃圾短信发送人号码,这一点很重要),再加“*”号以隔开后面的短信内容,然后发送到“12321”这个五位短号码;4、电话:010-12321;5、网站:www.12321.cn等。

此外,我们自己也可以加强防范,如:1、尽量上较大正规的视频网站。2、当出现小弹窗时直接关掉整个大网页。3、出现总是关不掉的流氓网站时,重新启动计算机,并在事后杀毒。4、标记不良网站,之后不再打开等。 实习生 赵梓余

纸条征集令

递纸条的方式现在有三种了:拨打96706;将纸条内容及个人联系方式发送到邮箱 qlzhitiao@163.com;还可以给齐鲁晚报逸周末官方微博(qiluyizhoumo)发信息:我要递纸条+姓名+联系方式+纸条内容。如果您的问题关注度足够高,还可以得到百元奖金哦!现在,选择一种你习惯的方式,一起递纸条挣奖金过好日子!

遍地五常米,贵的八块多便宜的才两块多

记者走访济南各家超市,粮油市场发现,不少商超可以购买到五常大米,每斤价格在6-10元不等,颇受消费者欢迎。

“现在五常米造假很多,但我们商场里是不会造假的。”26日,在泉城广场附近一家超市,销售人员对记者讲。他介绍,这种五常米按袋出售,平均每斤8元左右,而超市内普通大米价格为每斤3元。包装袋的背面,

标明了产地为黑龙江五常市。

随后,记者又来到了七里堡粮油市场。在十多家批发粮食的店铺中,有两家在售卖五常大米。一家店铺老板向记者展示了店里的两种五常大米。“这是最好的一种,是五常生产的,质量绝对有保证,70元一袋,每袋10斤。”店铺老板指着一袋包装精致的大米说。接着他又拿出一袋五常大米,“这种26元

10斤,但质量就不一定能够达到标准了,里面可能掺杂着别处生产的大米。”

另一家粮油专卖店里有一种“葵花阳光”牌的五常米,每斤8元。“这是五常葵花阳光米业公司生产的,是五常原产的,没有任何杂质。你看,这上面有安全防伪标志,你可以用手刮开,下面有一个网址,你可以到网站上查询,以此来确认真伪。”店老板讲。

相关链接

怎么挑五常大米

一、看硬度:五常大米粒硬度主要是由蛋白质的含量决定的,米的硬度越强,蛋白质含量越高。

二、看腹白:米的腹部常有一个不透明的白斑,称为腹白。腹白部分米质蛋白质含量较低,含淀粉较多。一般含水量分过高,收后未经后熟和不够成熟的稻谷,腹白较大。

三、看爆腰:爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热,米粒内外收缩失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生,营养价值降低。如果米粒上出现一条或多条横裂纹,就说明是爆腰米。

四、看黄粒:米粒变黄是由于大米中某些营养成分在一定的条件下发生了化学反应,或者是大米粒中微生物引起的。这些黄粒香味和食味都较差。

五、看新陈:大米陈化现象较重,陈米的色泽变暗,黏性降低,失去大米原有的香味。

辨别不太容易,最简单办法就是看授权标志

业内人士告诉记者,市场上的五常稻花香大米比较混乱,掺米是潜规则。一般来说,批发价2元至4元一斤的,掺有百分之三四十的其他产地的米,这些米只要掺得不是太厉害,还是能看出稻花香大米的味道的。每斤批发价在五元以上的,才是纯度比较高的。

某超市相关负责人也坦言,大米的采购只能通过采购部门与厂家接洽,超市通常会选择信用度高的大品牌,但对于大米的具体品种往往也只是听厂家一家之言。

怎么辨别五常大米是否正宗?一位从事大米批发的经销商表示,五常大米的界定非常模糊,真正经过授权的正宗五常大米产量很少,目前只有一种稳妥的鉴别方法,就是购买时认清“中华人民共和国地理标志保护产品五常大米”标志,还可以通过扫描包装上的二维码,查看原产地以及生产企业名称等内容。

五常市市场监督管理局副局长赵春雷认为,所有在五常市区域内种植的大米,理论上都可以叫五常大米。

2003年,五常大米被国家质检总局确定为原产地保护产品,明确五常市全部24个乡镇所生产的40多个品种大米都叫五常大米,执行国家强制性标准GB19266。

正宗五常大米,包装袋上执行标准为GB/T 19266,产地为“五常市”,并且印有“中华人民共和国地理标志保护产品五常大米”标志的产品是受国家质检总局授权并符合五常大米国家标准要求的,其产品质量相对更有保障。

逛市场

天热了,西瓜批发进入“一元时代”

销量最好的是地产的京欣瓜

本报济南5月27日讯(见习记者 张玉岩) 省城热模式开启,想要过个清凉的夏天,西瓜是必备水果。根据堤口批发市场的数据统计,上周销售排行榜首位就是西瓜,而西瓜的批发价格也率先进入“一元时代”。

农贸市场水果摊位前,正在购买西瓜的唐女士介绍,自己和孩子都喜欢吃西瓜,特别是夏天,每天都要买回家一个。“西瓜是夏天最常吃的水果,几乎每天晚饭后都会切开一个。”唐女士说,“今年才刚刚开始热,孩子就跟我嚷着要

吃西瓜。”唐女士介绍,西瓜几乎一年四季都可以买到,冬春天气凉的时候偶尔会买一些尝尝鲜,但是到了夏天,每天一个西瓜少不了。

根据上周的销售排行榜,位居首位的就是西瓜。此外,西瓜的批发价格也率先进入“一元时代”。批发市场上,有些西瓜的批发价格已经跌至一元以下。上周西瓜价格环比下降21.33%,交易量环比上涨54.54%。

李女士的水果摊上,西瓜的种类也不少,最贵的要数仁风富硒西瓜,还有珍珠红西

瓜。“仁风富硒西瓜的瓤是黄色的,珍珠红西瓜皮嫩绿嫩绿的,瓤是红的,这两种西瓜都是富硒西瓜,比别的西瓜营养更高,所以更贵。珍珠红西瓜每斤5块钱。”

而吃起来最甜的要数黑蜜。这种西瓜大多数中等个头,比京欣瓜要瘦一圈,圆圆的,果皮颜色偏暗,上面有黑色条纹。“黑蜜瓜每斤3块钱,这种瓜卖得最好,最甜,大多数顾客来都是买这种黑蜜。”

李女士也表示,虽然黑蜜最甜,但是销量最好的,也是最便宜的,还是京欣瓜。现在

市场上大多数瓜都是京欣瓜,价格也比较便宜,每斤的价格在一块二到一块五之间。有些是潍坊瓜,也有的是章丘的本地西瓜。

挑西瓜,先要看西瓜外皮,花皮瓜,纹路要清楚,深淡分明;黑皮瓜类,皮色要乌黑,有光泽。瓜皮滑而硬的就是好瓜。另外,成熟度越高的西瓜,分量越轻,同样大小的西瓜,过重的可能是生瓜。其次就是听声响,用手指轻轻弹拍,如果发出“咚、咚”的清脆声,感觉瓜有些颤动的,就是熟瓜。

这14种食物,千万别放在冰箱里

天热了,吃的东西放在室内容易坏,于是许多人喜欢把各种食物都放进冰箱,以为这样可以保鲜。其实这种做法是很错误的,有许多食物千万不要放冰箱里。

小编今天为您推荐的文章,总结出了14种千万不能

放进冰箱的食物。像某种水果,大家为了保鲜或者为了让它口感更好些,就把它放进冰箱,然而过不了几天,它的皮就会凹陷,并出现黑褐色斑点,不但营养遭破坏,而且很容易变质。再如一种蔬菜,它的适宜温度应在10℃到

12℃之间,如果将它放在冰箱中,不过三天,表皮便会呈水浸状,并失去它特有风味。

到底是怎样的14种食物?关注逸周末公众微信号(qiluyizhoumo)查看详细内容吧,点击微信页面右上角头像,还可以查看历史信息哦!



想知道最新分享内容,扫一扫!