

12 山珍·养生 Delicacies · Preserve longevity

“荷花仙子”走进四川芝溪玉液俱乐部

■ 唐丽 本报记者 何沙洲

5月28日下午,“芝溪玉液”杯2017年中国(遂宁)第三届荷花仙子暨“遂宁鲜”形象代言人选拔赛晋级复赛的60强部分选手走进了四川芝溪玉液足球俱乐部。在四川芝溪玉液俱乐部常务副总唐骐的带领下,“仙子们”了解到芝溪玉液足球俱乐部的发展历程以及“芝溪公益”事业,在俱乐部工作室内,“仙子们”摇曳生姿,拍摄了一组组时尚大片。

“芝溪玉液”杯2017年中国(遂宁)第三届荷花仙子暨“遂宁鲜”形象代言人选拔赛是中国第三十一届荷花暨中国(遂宁)第十届观音文化旅游节的重要内容之一,将分为初赛(海选)、复赛、半决赛、决赛四个环节,力求选出形象、品德、文化等综合素质较高的荷花仙子,代言观音文化名城和服务遂宁农产品区域公用品牌推广。

活动当天,走进四川芝溪玉液足球俱乐部的每位仙子拍摄了两套服装,一套是根据自己个性气质所搭配的服装,一套是俱乐部准备的足球服。两套服装、两种风格,仙子们在摄影师的指导下,定格了一幅幅生动的画



面。或温婉优雅、或恬静可爱、或时尚帅气等不同风格让在场的人大饱眼福,而“仙子们”的表现也是相当的敬业和专注。

“确实非常感谢组委会提供这样一个平台,让我展现自身的魅力与气质”,晋级60强选手曾峥告诉记者,走进四川芝溪玉液俱乐部增加了她对该企业的了解,而能够为芝溪玉液“代言”,拍摄这样一组组时尚大片,既锻炼了她自己,又增强了自信。

晋级60强选手向玲在拍摄照片时,表现得非常轻松自如。她告诉记者,走进四川芝溪玉液俱乐部让她非常开心,一是让她了解到芝溪玉液的文化,为芝溪玉液所做的公益事业而感动;二是专业的摄影师为自己拍摄了这么多照片,也算是为自己的青春留下难忘的回忆。

据了解,四川芝溪玉液足球俱乐部有限责任公司是四川芝溪玉液酒业有限责任公司下属子公司,主要从事体育组织、运动场馆服

务、体育培训、群众参与的文艺类演出、比赛等公益性文化活动的策划,以及商品零售贸易、广告业等业务。芝溪玉液以“芝溪公益”主办足球赛,是希望这个杯赛能够长期办下去,使赛事更加规范。唐骐表示,这次能邀请到荷花仙子走进俱乐部,为芝溪玉液代言,既提高了品牌影响力,又希望通过足球赛事的这个平台,使更多爱心人士能够参与到“芝溪公益”活动中来。



兴文山地乌骨鸡 上线京东自营店

■ 申勇 伍雪梅

“今后,顾客购买兴文山地乌骨鸡更加方便,只需在网上下单,就能在24小时内收到产品。”四川省兴文县鸿润苗家土鸡养殖专业合作社负责人任思琼告诉记者,5月25日,兴文“紫彩凤”山地乌骨鸡成功上线京东,成为京东平台唯一的山地乌骨鸡自营店。

兴文山地乌骨鸡因其乌皮、乌肉、乌骨等特点而被称为“十全乌”,由于其独特的地理气候和纯天然放养方式,山地乌骨鸡体质结实健壮,口感鲜美。其中,兴文县鸿程农业生态科技开发有限责任公司注册的“紫彩凤”山地乌骨鸡,2015年被国家质量监督检验检疫局批准使用地理标志保护产品专用标志。

“目前上线的产品有乌鸡和乌鸡蛋,分割加工产品和分割成品将于6月上线销售,以满足顾客的不同需求。”任思琼告诉记者,鸿润专合社采用“公司+合作社+基地+农户”四位一体的发展模式,通过“企业带动、会员发展、农民养殖、公司回收”的方式,辐射带动全市33个精准扶贫村2862户贫困户,解决农村剩余劳动力上万人,乌鸡养殖成为当地农村留守妇女、老人增收的好路子。

“能在京东开设自营店,就是对产品品质和标准的最好肯定。京东对产品的要求高,有自己独立的检测体系,十多个指标均合格才能上线销售,而且实行动态监测管理。”任思琼对“紫彩凤”充满自信:由公司统一育苗提纯,将四十天左右的鸡苗交给农户饲养,农户严格按照饲养标准喂养4个月,专合社集中回收进行相关调整检测,每只鸡至少要8个月才能出栏。据统计,专合社2016年出栏乌鸡60余万只,其中收购贫困户养殖的超过40%,群众饲养乌鸡的纯收入在10—15元/只。

“目前,产品主要销往北京、广州、成都、重庆等城市,都是按单定制,绝不盲目地规模化养殖,保障品质,保护种系才是我一直坚持的。”说起未来发展,任思琼坚定地说。



新鲜松茸保存方法

■ 绿岛山珍

新鲜松茸就要上市了,而新鲜松茸一般保存时间比较短,常温下在2-4天左右。业内人士表示,一般家庭保存新鲜松茸有以下几种方法:

- 1.用白菜叶子把新鲜松茸包裹、覆盖起来,放置在阴凉潮湿的地方,这种方法可以延长到4天左右的保质期;
- 2.放在冰箱的冷藏室,可以保存一周左右的时间;
- 3.超过以上期限要继续保存的,就有以下办法:(1)用冰箱将新鲜松茸冷冻,这种方法可以保存几个月到一年的时间;食用的时候要用开水解冻,因为开水解冻后,松茸不会变稀;(2)将新鲜松茸切片晒干,可以常年保存;(3)做成盐渍松茸保存,具体方法是将整个新鲜松茸放在开水里煮5分钟左右,沥出,放在一个容器里,撒上食盐就可以。食盐可以将松茸里的水分进一步析出,食盐的用量就是析出的溶液,口尝很咸就可以了。食用的时候,捞出松茸,清水冲洗若干遍,就可以做菜了。当然,松茸最好是吃新鲜的,清洗松茸时不要让它浸入太多水,一般来说,只要用小刀将菌杆上的泥土刮掉,再稍稍用水洗去浮尘即可,必要时用一把小软刷。

蓝伯特出品“蒿本预炎”全面进驻华西口腔医院

■ 蒋贵彬 本报记者 何沙洲

现代营销学之父菲利普·科特勒说:“品牌的意义在于企业的骄傲与优势,当公司成立后,品牌力就因为服务或品质,形成无形的商业定位。”在市场饱和、产品过剩、需求引领供给、信息以光速传递和改变的现代社会,产品力才能带来品牌影响力。近日,四川蓝伯特生物科技股份有限公司独家出品的两大青蒿牙膏品牌“泰草堂”、“蒿本预炎”顺利通过国家权威检测机构(国家轻工业牙膏蜡制品质量监督检测中心)检验,产品全部合格;其中,“蒿本预炎”已全面进驻国内一流口腔医院——华西口腔医院,并以其独特功效获得消费者认可。

蓝伯特依托自主研发的“青蒿素高效提取技术及综合利用的研究与应用”省级科技成果及其他32项专利技术,以当前在青蒿素产业开



发的五大核心产品——青蒿素、二十八烷醇、青蒿油、青蒿茶、青蒿蜡为发展重点,严格秉承“安全无添加”的理念,从拥有千年中药文化的青蒿草本中萃取天然植物精华,已经开发生产出青蒿皂、青蒿沐浴露、青蒿洗发露、青蒿洗手液、青蒿牙膏等一系列日化洗护产品。

一位使用了“泰草堂”青蒿牙膏的陈先生,在前往宜宾筠连县的蓝伯特科技园区考察时与记者相遇,他准备与蓝伯特合作经销青蒿牙膏。陈先生告诉记者,他看好蓝伯特在产品研发方面具有很好的创新,这在产品同质化的市场竞争中很关键,因为创新型产品在市场能够起到引领消费、抢占先机的作用。

蓝伯特青蒿牙膏研发人员告诉记者,夏天来了,牙龈上火、发炎、肿痛、出血等一系列口腔问题困扰大家,而蓝伯特独家出品的青蒿牙膏“泰草堂”、“蒿本预炎”系列产品对这些口腔问题都有针对性的功效。

国产水果贴标变洋货 注意！你吃的洋水果可能是水货

■ 郭静原

夏天到了,又是享受一季水果盛宴的好时机。无论在网上还是水果摊,号称来自马来西亚、越南的山猫王榴莲铺天盖地,“越南进口百香果包邮”拼团在即,哥伦比亚麒麟果一片热销……市面上的“洋水果”真是漂洋过海而来吗?

事实上,我国目前允许进口新鲜榴莲的国家只有泰国,越南获得准入的水果并不包括百香果,哥伦比亚获得准入的水果只有香蕉。近年来,“洋水果”成了人们餐桌上的时尚消费,各种新口味、新品种,都让民众大饱口

福。但一些不法商家为了吸引消费,通过虚假宣传手段和包装来迷惑消费者,存在名不符实的情况。

如今,贴上进口标签的国产水果,价格就可以翻倍。国内培育或是引进种植的新品种水果,相貌稀奇、口味独特,售卖时往往要冠上洋名字,包装成进口水果,牟取暴利。更有不法商贩通过非法途径如走私、夹带、私自携带入境等,公然售卖非法入境的水果。值得注意的是,未经检验检疫的水果具有潜在携带细菌、病毒和寄生虫入境的危险。宁波检验检疫局局长卢厚林表示,为了将病虫害阻于国门之外,我国的检验检疫措施十分严格。在允

许一个国家的水果进入中国之前,要由检验检疫机构作有害生物的检疫和农药、重金属安全风险监控项目检测,制定出一套有效防止疫情传入的措施;只有当检验检疫合格后,才允许进入市场,并对每一批水果严格检疫。

通过合法途径进入国内的水果在安全方面是有保障的。但从非法途径进口的水果,不仅有传播疫情的可能,还有农药残留等问题,危害人体健康和国内生态环境。国家质检总局动植物检疫监管司相关负责人表示,真正的“洋水果”必须取得检验检疫机构签发的“检疫许可证”,和输出国或地区出具的植物检疫证书;进口水果的包装箱上,须用中文或英文注

明水果名称、产地、供应商名称或代码。

如何才能准确辨别“洋水果”的身份?专家建议消费者在购买进口水果时,要求商家出示我国官方机构出具的检验检疫证书,上面注明了进口国家、果园及加工信息;也可以查看水果包装上的中文或英文介绍。不仅如此,消费者还可以登录国家质检总局网站,查询《获得我国检验检疫准入的新鲜水果种类及输出国家/地区名录》,以此辨别生产国是否对我国输出这种品类的水果,谨防买到贴标水果。据了解,该目录已在5月11日更新,涉及泰国、马来西亚、印度尼西亚等43个国家和地区。

北京下架 6100 公斤风险“五毛零食”

■ 张小妹

5月30日下午,北京市食药监局公布了97个“五毛零食”样本的营养含量测定结果。结果显示,七成调味面制品检出“甜蜜素”,“五毛零食”呈现油盐甜“三高”,对少年儿童健康成长不利。截至目前,全市共下架6100公斤存在风险隐患的“五毛零食”。

七成调味面制品检出甜蜜素

除了卫生隐患,“五毛零食”的食用在营养方面对青少年有哪些影响呢?近期,北京市食药监局委托北京市食品安全监控和风险评估中心对近百个“五毛零食”样本进行了营养成分测定,重点测定油、盐、甜。测定结果显

示,在54个调味面制品样本中,有38个调味面制品样本检出甜蜜素,检出率达70.4%,检出值范围为0.220g/kg-1.66g/kg。据市食品安全监控和风险评估中心专家吴燕涛博士介绍,甜蜜素、糖精钠是两项常用的人工合成甜味剂,甜蜜素的甜度是蔗糖的30至40倍,糖精钠的甜度是蔗糖的300至500倍,价格则比蔗糖低廉许多,对人体而言缺乏营养价值,不能作为营养元素被人体吸收。

北京市食药监局风险监测处负责人张卫民表示,从前一阶段检测情况看,“五毛零食”生产企业违规使用糖精钠、甜蜜素现象较为突出。我国对甜蜜素在食品中允许添加量做了严格限定,例如,饮料中甜蜜素的最大使用量为0.65克/千克。

一袋“五毛零食”即达成人钠摄入量

张卫民介绍,目前市面上所售的“五毛零食”,一般每袋净含量在2两左右,但由于这些小零食中钠、脂肪含量高,食用一袋就会达到成人的一天推荐摄入量。少年儿童食用该类产品,极易导致盐分和脂肪摄入量超标,对成长不利。

在本次测定中,钠平均含量为2113mg/100g,最高检出值为一款名为“叫花鸡味”的调味面制品,含量为3020mg/100g。而成年男性每日推荐的摄入量仅为2000mg,不宜超过6g。脂肪含量也令人担忧。有近1/3的样本脂肪含量达到20g/100g以上。脂肪最高检出值为一款名为“烤肉串”的调味豆制品,含量为

35.5g/100g,按照膳食营养素摄入量参考值计算,食用3两多点(169.0g)该产品,脂肪摄入即达到成人每日推荐食用量。

已下架 6100 公斤风险“五毛食品”

北京市食药监局相关负责人表示,近期北京市启动了较大规模的“五毛零食”专项整治,截至目前,共下架6100公斤存在风险隐患的食品,发出行政指导、责令改正通知书344件,给予警告或立案102件。

北京市食药监局表示,将进一步严格儿童食品市场准入标准,严查滥用添加剂行为,严格规范产品标签标识,严查生产经营企业供应资质,发现问题食品一律下架退市,并通报生产企业所在地监管部门。

带动四川山珍食材提升品质 聚集资源共同做好山珍美味

欢迎加入四川山珍进出口商会·进驻山珍博物馆

●四川省商务厅主管,经省民政厅审核批准备案注册组建的四川省山珍进出口商会,是一批四川从事山珍栽培种植、收购和生产加工、销售的中小企业以及个体商户,并联合西南地区同仁,有机聚合起来的非营利性联谊帮扶

组织。

- 借助商会在金融科技、医疗、品牌策划宣传、项目及商机等方面资源,提供全方位的帮扶服务。
- 提供山珍博物馆商务平台,展示会员企

业产品品牌,交流合作做大项目,共享资源。

- 帮助会员企业产品与国际标准接轨,提升四川山珍品质。
- 官方媒体支持:企业家日报、企业家日报网、中国企业报道网

联系地址:四川成都市武侯街和浆洗街交汇处

天亿大厦B座15楼[山珍博物馆]

联系电话:13808081388 028-85575666

联系邮箱:766481150@qq.com