

“好水”活动开展三周 市民参与热情高涨

安卿超

“枣庄好水”评选活动开展近3周时间,市民参与的热情持续升温状态。每天工作人员会接到几十通电话,收到数十封信件,网络投票一次次刷新。在投票之余,不少市民给我们提到生活中遇到的水问题。

一位刘女士说,她们小区安置的直饮水机,街坊四邻都是喝直饮水机的水,最近,不知怎的,每次烧水,壶底留有黄色的残渣,一看这情况,家人也不敢喝。

还有市民反映,有的桶装水的桶已经破旧不堪,却仍旧奋战工作着。会不会滋生细菌,影响水质?

这些问题都是贴近人们的生活,也是市民所关心的健康问题。我们也是资讯专业人士进行解答。

从事多年饮用水行业的王先生回答,一般来说,由于RO膜的自身性能的保证,直饮水的出水水质都是不错的,完全可以直接饮用。但在日常使用时,需要注意其滤芯是否规律性的更换,周边的卫生情况如何,若出现壶底有异常残渣,需要联系物业对直饮水机进行维护及修理,看看是否需要



更换的零件。

对于第二个市民反映的问题,我们也曾向市民回答过此类问题。据悉,一个水桶大约在使用60次之后就应该淘汰,然而一些企业为了减少成本的开支,仍然让本该淘汰的废旧桶“奋斗在一线”,而这种桶往往容易滋生细菌,进一步加大桶装水的污染。除此之外,塑料长时间使用后就会老

化,产生不利于身体健康的化学物质,这些物质溶入水中,就会对人体造成危害。

也有不少市民对喝过的“好水”称赞不绝,家住市中区文化东路的田先生说,家里面一直喝枣庄晚报的水,包括姥姥家也喝枣庄晚报的水,口感挺不错的,价格也较合适,尤其是泡茶,不改变水的原滋原味。

“我不喜欢专喝一家的水,喜欢多尝试几家,再筛选最好喝的水更换着买,我把喜欢的几家水分享给大家,“傻子”、“抱犊山泉”、“江北水坊”的水不错,不论是泡茶喝,还是煮粥吃,都挺好喝。家住新城区的周女士说。

除了市民议论纷纷,众多业内人士也有话说。业内人士赵先生说:枣庄的饮用水企业近百家,但哪些企业是值得信赖的?哪些水品牌是消费者热衷的?哪些水质量是有保障的?其实许多消费者并不清楚,而枣庄日报社举办此活动,就是对行业的净化与引导,企业可以以此树立行业标杆。还有资深专家声称,这次评“枣庄好水”的活动,将加速枣庄水行业的品牌化、规范化、透明化,优胜劣汰,创造一个健康安全的饮水环境,让每个市民买的放心,喝的安心。

活动仍在火热进行中。后备事宜也即将提上日程。为了方便市民参与活动,工作人员开始制定好水卡片,让大家更直接地看到自己选取的水品牌。还没有投票的市民需要抓紧时间了,为保障安全用水,时刻准备着。

香奶与咖啡 绝对伴侣

(1)牛奶:牛奶是传统的咖啡伴侣。它可以给咖啡增加甜度和质感,但又不会喧宾夺主,抢了咖啡的风头。而且牛奶比较便宜,容易买到,大多数人都对它非常熟悉,也都能接受它的风味特征。

(2)羊奶:羊奶带有类似于盐和青草的浓郁风味,喜欢希腊奶酪的人应该很喜欢羊奶。羊奶不像牛奶那么甜,最适合用来冲调那些经过中度烘焙的咖啡。

(3)水牛奶:水牛产的奶脂肪量最高,口感极为浓郁,带有甜甜的、类似于奶酪的刺激风味,有些人可能不大喜欢这样的味道。早上的时候,喝一杯加入适量水牛奶的咖啡,整个早上你都会觉得无比享受。水牛奶比较罕见,而且价格比较高,如果有机会的话,不妨尝试一下。

(1)全脂牛奶:全脂牛奶是指不经过人工脱脂的纯牛奶,不过它的脂肪含量其实也很低。标志为全脂牛奶的奶制品的脂肪量需要至少达到3.25%(美国标准),大多数公司为了让牛奶喝起来更美味,会让它的脂肪含量达到4%。全脂牛奶是咖啡店里最常用的奶制品,因为它的脂肪含量恰到好处,不多也不少,和咖啡混合后可以达到风味上和质感上的理想平衡。

(2)低脂牛奶:低脂牛奶是指脂肪量在1%或者2%左右的牛奶,虽然它们的脂肪量减少了,但风味和口感并没有明显的改变,只是相比全脂牛奶,它可能显得有点单薄。在咖啡店里,如果咖啡师没有低脂牛奶可用了,他们就会拿全脂牛奶和脱脂牛奶进行调配,以获得大致的低脂牛奶,不过这样得到的牛奶有时会显得水分过多或者脂肪量过高。

(3)脱脂牛奶:这种牛奶完全不含脂肪,这也许是它们带有隐隐的蓝色调的原因之一。脂肪球只能折射波长较长的光,这样的光会让奶制品显得更白,所以带有脂肪的牛奶看起来就是乳白色的。脱脂牛奶的主要成分分是酪蛋白,只能折射波长较短的光。这种牛奶由于没有脂肪,喝起来会显得更甜。煮热的脱脂牛奶可以产生更浓更密集的奶泡,把它们加入咖啡后,会让咖啡变得将近灰色,也会让咖啡变得更甜。

(4)奶油:奶油的类型很多,低脂奶油、半脂奶油、高脂奶油和重脂奶油等。很明显,这些奶油最大的不同在于乳脂含量。

半脂奶油的脂肪含量最低,只有12%;低脂奶油的脂肪含量是20%,高脂奶油的是38%。重脂奶油的脂肪含量也是38%,不过它里面是充气的。半脂奶油其实



相当于一一种低糖饮料,对于比较嗜甜的人来说,为了让咖啡获得足够的甜度和顺滑口感,可能需要添加比较多的半脂奶油。奶油本身尝起来类似于奶油冻或者融化的冰淇淋,即使只是往咖啡中加入少量的奶油,也能让咖啡变得更美味香浓。

咖啡和牛奶是一对最好的“伙伴”,从咖啡出现的早期,人们就开始往咖啡中加入牛奶了。把牛奶加入咖啡既可以提高咖啡的营养价值,也可以改善它的口感,让它显得甜香顺滑。

“特种兵”进驻枣庄

苏萨食品国际集团股份有限公司成立于2003年,是一家总部位于香港,集投资管理;水产品进出口贸易;饮料产品研发、生产、销售为一体的大型股份制企业。

“苏萨”一词源于东南亚异域风情浓郁的泰国文化,在泰语中表达为“新鲜的”、“最好的”、“最美的”意思,表达了苏萨国际永远追求卓越,力求完美的经营理念。

因广东良好的投资环境和地理优势,应当地政府的邀请,苏萨国际先后于2005年和2006年在广东佛山建立了两家出口饮料生产基地。2007年,由于受国际金融风暴和人民币升值的影响,集团调整了投资结构和方向,在立足水产品进出口贸易的基础上,将投资发展的重心逐步向国内饮料市场转移,于2008年初成立了国内饮料营销中心—湛江苏市萨食品有限公司,并于2009年新建了广东珠海、山东东风两家饮料生产基地,苏萨国际由此吹响了全面进军国内饮料市场的号角。

目前,集团下辖香港苏萨、湛江苏萨两家国际、国内贸易公司和位于佛

山南海、佛山三水、珠海斗门、中山东凤的四家饮料生产基地。主营业务有:水产品进出口贸易;饮料产品研发、生产、销售;投资管理;军需供应。旗下拥有“SUSA”、“特种兵”、“军备酷”、“AK47”、“植物奶牛”、“苏萨竹盐”、“能量密码”、七大品牌,目前主要推广品牌为出口产品使用的“SUSA”和国内市场使用的“特种兵”两大品牌。

湛江苏萨成立伊始,便提出了“和谐和睦,共建共享;成人达己,成己利人”的企业宗旨,用心构建网络,用真诚搭建平台,通过协作双赢提高了核心竞争力,拓展了网络。2011年销售额达到了喜人的9700多万元,并在全中国170多个城市建立了230多家稳定的销售网络,成绩斐然,令人骄傲!

2012年,苏萨并没有停住前进的步伐!随着“特种兵”商标在国家商标总局获准注册,公司对所有产品进行了全新的整合升级,以“特种兵”品牌为龙头,通过“包装+品质”双创新的独有模式,推出了全新包装的“AK47”功能饮料系列、“植物奶牛”蛋白饮料系列、“生榨”水果原浆系列、“能量密码”

能量饮料系列、“养生凉茶”草本植物饮料系列5大系列几十个品种、规格。过硬的产品品质、丰富的产品品种、独特的外观包装,迅速成为饮料行

业新的标杆和发展方向,也为苏萨的再一次腾飞奠定了坚实的基础!

在引领饮品产业创新与变革的道路上,苏萨将勇往直前,永不止步!



能量饮料系列、“养生凉茶”草本植物饮料系列5大系列几十个品种、规格。过硬的产品品质、丰富的产品品种、独特的外观包装,迅速成为饮料行业新的标杆和发展方向,也为苏萨的再一次腾飞奠定了坚实的基础!

生活小妙招



夏季当头:怎样选购好啤酒?

1903年和1904年,德国人和俄国人分别在青岛和哈尔滨开设了中国第一批啤酒厂,同时也奠定了青啤和哈啤今天在国内的地位。在德国慕尼黑,有的家庭更有直接入户的啤酒管道,可以想象啤酒在当地是多么受欢迎。

啤酒最好随买随喝,由此能保证其新鲜度。在选购的时候有5个方法,供大家参考!

购买带B标识的啤酒:每个厂家都有各自的风味,购买知名品牌更有质量保障,另外谨防购买玻璃瓶上没有B标识的啤酒,以免酒瓶爆炸。

啤酒也要看保质期:啤酒越新鲜越好喝,瓶装生啤不能超过7天,熟啤最多不能超过6个月。夏天,很多店家都会把往年的啤酒拿出来卖,一定要看保质期。

色泽要透亮:新鲜的啤酒不论淡色啤酒还是黄色啤酒都是澄清透明的,色泽不能晦暗或暗褐色,哪怕黑啤也不能有黑褐色或棕色。如果啤酒中有絮状物,则代表啤酒已经过期。

泡沫不能少:泡沫是评价啤酒品质的重要指标,洁白而细腻并具有持久性的泡沫能证明啤酒的品质。泡沫应持续3分钟以上,并且具有一定的挂杯性。

清爽麦香的口感:高品质的啤酒开瓶后应有明显的麦香和啤酒花的香味,入口清爽。有些品质差的啤酒,不仅味道淡,而且苦味和涩味更多,甚至会有一些酵母臭味,影响入口的口感。

品质差的啤酒不仅影响口感,而且容易让人醉酒,甚至危害身体健康,所以选择好的啤酒是一种技巧,更是一门学问。以上5条,是小于老师总结的选购啤酒的方法,希望对你有帮助!



琳琅满目的奶制品 教您如何选择

这段时间经常去商场买牛奶的人会发现,牛奶的价格和春节前相比,简直像坐过山车,忽高忽低。一箱16包的某种牌子牛奶春节时卖42块钱,现在竟然卖34元,并且日期绝对是1个星期之内的好产品。同样一箱牛奶,前后相差8块钱,差别在哪里?消费者不禁要问:到底哪些产品是真正意义上的牛奶?普通消费者如何区分各种牛奶产品?我们如何才能从这些产品中选到自己真正所需要的呢?

如今,牛奶制品种类繁多,有的厂家为了追求利益而片面夸大其产品的特点和功能,无形中误导了消费者,加上消费者对牛奶知识认识不多,极易被各种包装漂亮、铺天盖地的广告误导。那么,如何不被各种各样的特价广告、促销手段蒙蔽,选购到营养价值高、物有所值的奶制品呢?为此,记者专门走访了乳品行业专家,对奶制品的情况进行了了解。

牛奶制品的区分

据专家介绍,牛奶制品的原料是牛奶,富含蛋白、脂肪和其它微量元素。各种风味牛奶基本上都是在牛奶的基础上做简单的配方调整,或者干脆不是牛奶,而是各种饮料。牛奶主要分为纯牛奶、调制乳、酸奶、巴氏奶等,还有用奶粉冲调制作的“复原乳”。有些厂商使用国外奶粉,运到国内后兑水充成牛奶或者牛奶产品,也就是类似给小孩冲奶粉一样,这种奶粉牛奶产品就很便宜;此外,由于便宜奶粉的进入,国内牛奶原料价格下跌,所以牛奶成品也相应便宜,这也是商场牛奶降价的原因之一。

某商场奶制品销售部的工作人员告诉记者,根据国家要求,如果用奶粉做原料制作的牛奶制品,要在标签明显标注成“复原乳”三个字,如伊利核桃奶包装有“复原乳”字样,旺旺旺仔牛奶有“复原乳”字样、蒙牛酸奶部分产品也有“复原乳”字样,他们都在标签明显位置置放了清晰的标注,同时还有一些在配方里标注奶粉的各种各样的乳产品和饮料产品。

好牛奶的评价体现在牛奶的新鲜、营养、安全上

常规纯牛奶是经过牛奶收集、初步检测、转运工厂、净乳杀菌、灌装贮存、运输销售等步骤构成。根据杀菌方法不同分为巴氏牛奶和超高温牛奶,由于技术、保存条件和生产方法等原因,市场上销售的牛奶90%以上都是超高温牛奶。但相对于超高温牛奶,巴氏奶占比很小,消费者接触相对较少。

巴氏杀菌奶的营养价值体现在其杀菌工艺,保证了奶汁所受到的热处理强度是最低的,换言之即“对乳汁的热损伤最小”。巴氏杀菌奶中乳清蛋白、赖氨酸、维生素B12、叶酸和维生素C的损失程度较低。

此外,巴氏奶采用纯天然牛奶,不添加任何的添加剂(例如香精、稳定剂、增稠剂、防腐剂等),它较好地保留了牛奶的自然风味,回避了特别调香的浓烈味道,给人一种大自然的感受。巴氏鲜奶的奶源生产基地不设在离消费市场远的地方,原因在于其保质期短,冷链条件下一般不会超过3天。

巴氏杀菌奶,国际饮奶趋势。

记者在网上的调查数据发现,全世界200多个国家,10%的国家以超高温灭菌奶为主,大部分国家都是以巴氏杀菌奶为主,巴氏杀菌奶在乳业发达国家中占有绝对优势的市场份额。美国、日本、韩国、英国、澳大利亚、新西兰、荷兰、加拿大、丹麦、冰岛、挪威、瑞典、芬兰等国家基本是巴氏奶的消费市场,巴氏杀菌奶的消耗量都占液态奶80%以上,品种有全脱脂、半脱脂以及全脂的。据2009年利乐乳业指数的数据显示,巴氏杀菌奶已在全球的奶品消费市场中风靡多年,是许多国家牛奶消费的主导产品。在美国喝巴氏奶的人数占到82.2%,英国占到89.5%,日本占到88%,加拿大占到91%,澳大利亚占到86.3%;我国的宝岛台湾,2005年的巴氏奶消费略有下降,约为85%,常温奶则为15%左右,但2006年又有明显的反弹,巴氏奶上升指数有望达90%,上升的速度、指数明显大于常温奶。