

消费淡季来临 蛋价跌破4元

养殖户苦撑 期待下半年行情好转

“

一个月时间鸡蛋每斤降了一元

记者从市物价局的网站上查询到,上月初期,龙头农贸市场摊位上普通散装鸡蛋每斤零售价格为4.5元,而本月初普通散装鸡蛋每斤零售价格为3.8元,清明节过后,蛋价继续下跌,13日,鸡蛋每

斤只卖3.5元。走访中记者发现,和农贸市场相比,市区部分超市售出的“特价”鸡蛋价格更低。

“便宜喽,这段时间鸡蛋确实便宜了不少,便宜是便宜了,我也没多买,买够这一个星期吃的,下

周再来买,不仅能吃到新鲜的鸡蛋,估计还会更便宜。”曹女士会精打细算,可眼下这“蛋价”持续下跌,却没有激起曹女士的消费热情,在她看来清明节才过去没多久,预计这鸡蛋价格还会下降,暂

时她还不会“大把”出手:“往年清明节前鸡蛋价格总会有小幅度上涨,而后随着气温回升,鸡蛋价格会进一步走低。”采访中,记者发现,和曹女士持相同看法的市民并不在少数。

传统消费淡季来临 预计鸡蛋将继续低位运行

“行情好的时候1.2元一个,这一筐下来,不到中午就卖完了,现在1.5元两个,眼看就要散市了,还有20多枚没卖出去。”鲁南蔬菜批发市场附近,农妇老刘蹲坐在市场一头,用湿布擦拭鸡蛋上的灰尘,

看到有人要买鸡蛋,老刘脸上堆笑起身迎了上去,没想到还没等她站定,来人便推车走了,老刘的笑容在脸上变成苦笑。

“虽然鸡蛋价格下降了不少,但销量却没有因此而增加,如今生

意越来越不好做了,价格高的时候买的人少,价格低了吧,没人买。”新华农贸市场附近一家售卖鸡蛋的摊主告诉记者,“清明节过后,鸡蛋的销量减少了不少,不过也都适应了,清明过后鸡的产蛋高峰期来

临,市场上供大于求,蛋价可能出现下降。”采访中记者了解到,受消费市场对鸡蛋需求减少因素的影响,清明节过后我市鸡蛋销售偏淡,蛋价下跌趋势显现。

蛋价下跌消费遇冷 不少养殖户白挨累

“忙忙活活的白挨累,想都不用想,肯定是亏了,原本还想趁机多赚点,可像这样的价格,亏本已经是在所难免的了,剩下的就是亏多亏少的问题了。”面对眼下鸡蛋价格低位运行的现状,养殖户王先生甚是苦恼,“这蛋价一高吧,市民犯愁,这价格一低吧

就苦了养鸡的,眼下,这样的价格基本上是零利润了,如果鸡蛋价格再低下去,用不到三个月,我们就真撑不下去了。”在王先生看来,按照往年的价格走势,这样的行情还会持续一段时间,预计到下半年,鸡蛋价格才能回升。“眼下养鸡越来越像在赌博,

也得看运气,不敢多养,说不准赌赢了哪天就会大赚一笔,赌输了赔个精光,再撑撑看看,撑过这段时间的淡季,希望下半年鸡蛋的价格能出现逆转。”王先生说。采访中,记者了解到,眼下鸡蛋价格的低位运行让像老王一样的养殖户苦不堪言。而除了受

季节因素影响外,禽流感疫情,也让不少市民对禽蛋消费产生一定的心理恐慌,在一定程度上加剧了供求的不平衡。

(记者 张莉萍)

500毫升装本地酱油5元 有机酱油40元

“有机”吸眼球 多数顾客不买账

现如今,酱油作为一种常用的调味品,早已成了千家万户烹饪的必备品。近年来,部分商家为了吸引消费者眼球,纷纷推出草菇酱油、锦珍酱油等新产品,价格也比普通酱油贵了一些。近期,又有一种名为有机酱油的新产品逐渐走入了消费者的视线。



市民在一家大型超市里挑选酱油

价格较其他酱油高出不少

10日,记者走访市区中区内部分超市了解有机酱油的销售情况。在君山路一大型超市内的调味品陈列架上,单单酱油的展区就占了大一部分。除了生抽、老抽等在酿造方式的不同外,还有包括双蒸酱油、蒸鱼酱油等功能不同的产

品。有机酱油的数量并不算多,在记者走访的几个大型超市中只见到了一两种。其中,在同为500ml的质量等级上,普通酱油的价格最低,像我市的自主品牌抱槐酱油每袋的价格不到5元,其他知名品牌的最高价格在十几元。而

新型功能型酱油的价格略高,每瓶最高的价格约在25元左右。有机酱油最贵,最高价格近40元。除此之外,其他品种大部分都有大瓶实惠装,而记者在陈列架上找寻,并未发现有机酱油有大瓶实惠装的。

消费者:多数不会为“有机”二字买单

记者通过与其他普通酱油的对比发现,有机酱油除了未使用添加剂,所谓的差别只是在酿造的原料上采用了有机脱脂大豆和有机小麦等。通过询问超市的售货员得知,有机酱油比其他酱油更

健康,可以调节血脂,更适合老人和孩子食用。而在几家大型超市调查走访期间,确有很多市民将注意力投在有机酱油上,但几乎都没有购买。不购买的原因主要还是因为价格高。“有机二字确

实很吸引人的眼球,但如果只是在原料的使用上下功夫,这个价钱是不是有点太贵了。”一位市民如此说道。

营养价值差不多

据了解,“有机食品”是指物种(粮食、蔬菜、水果等)未经基因改造;生产过程不得使用传统农药、化肥、人粪便、生长调节素、饲料添加剂等非天然成分;产品的加工过程不能进行离子辐射处理,不得使用食品添加剂。那么这些使用有机原料酿造的酱油,在营养上是否确有独特之处呢?对此,记者采访

了薛城区营养师周丽丽,她表示,目前有关酱油酱料,国家有严格的标准,主要是看“氨基酸态氮”含量,一般酱油的氨基酸态氮的含量都在0.8g/100ml左右,市民在挑选时,可以留意这个指标。饭菜中添加酱醋等调味品对人体有一定的好处,只要产品符合食品安全标准和质量安全标准,市民就可以放心选

购。至于有机酱油配料,有机大豆、有机小麦,在种植中的成本相对高,价格高也是可以理解的。但酱油就是一种调味品,从营养学的角度来看,有机酱油和普通酱油的营养价值差不多。

(记者 王龙飞 文/图)

购物警示

三无产品充斥 买太阳镜要看清

随着气温的逐渐回升,太阳镜成了许多爱美女士装扮自己的首选之物。走进市区各大小商场,琳琅满目的太阳镜让人目不暇接,为了度过一个舒适的春天,不少消费者开始选购太阳镜。

4月11日,在步行街一家饰品店,记者看到各具特色的太阳镜被摆在了商店极其显眼的位置,不少顾客正在挑选。据该店营业员介绍,该店经营的太阳镜品种、款式有几十种之多,价格多在三十几元到上百元。记者注意到,在我市大街小巷,一些小摊小贩也开始叫卖各色太阳镜,这些太阳镜价格极低,最低的一副只要十块钱,贵的也不超过三十元,但基本上都属于“三无”产品。经调查,记者了解到,不少顾客只对太阳镜的款式、色彩、价格感兴趣,对于合格太阳镜的标准基本一无所知。

究竟佩戴什么样的太阳镜才保护眼睛,挑选太阳镜需要注意什么?就此记者采访了某品牌眼镜店的验光师,他告诉记者,选择太阳镜时注意镜片表面要光滑,无波纹、无瑕疵、无气泡、无磨痕。镜片的颜色选择,应以戴上后看周围环境的颜色不失真、物体的边缘清晰,能有效识别不同颜色信号灯为原则,否则请不要佩戴。粉红、黄、橙、红以及紫罗兰色的太阳眼镜,会导致眼睛疲劳,在强光下视线模糊不清,尽量不要购买。阳光中的紫外线对眼睛伤害很大,并且有累积性,长期累积下来将会导致白内障、光化角膜眼等眼疾。理想的太阳镜应该能滤除阳光中98%以上的紫外线。这一功能的强弱完全取决于镜片的材质,街边小摊、小贩出售的太阳镜,大都是塑料镜片,往往不能达到防紫外线的标准,长期佩戴该类眼镜,对视力极易造成损害。购买太阳镜应到正规眼镜店选择正规厂家生产的太阳镜。

(特约记者 王辉)