

成熟期短提前上市 两元一斤市民尝鲜

# 河南地瓜来枣挣“早钱”



“现在运输方便了,这个季节就能吃上来自河南开封的新鲜地瓜。”近日,市民李先生向记者反映,自己在农贸市场买菜时发现,不少摊位上,新鲜的地瓜被摆放在显眼的位置,忍不住“美味”诱惑的李先生当即买回两块地瓜回家尝鲜。眼下,本地地瓜还没有长成,这外地的地瓜就率先占领市场,2.0元/斤的价格让本地薯农一片唏嘘。

## 商家放置一整天 大肠菌群量过高 吃盒装水果小心闹肚子

炎炎夏日,水果成了解暑佳品,为方便食用,各类水果超市还贴心地推出了切好的盒装水果,让很多“懒人们”钟情。然而也有不少市民担心,这些盒装水果都是啥时候切的?放太久会不会滋生细菌?一家水果店店主透露,有时上午切好的几十盒水果拼盘卖不完,就会留到下午一起卖,最长可能会放置一整天。

实验结果显示,6种盒装水果样品的大肠菌群均大于等于24000mpn/100g,菌落总数从13000cfu/g到504000cfu/g不等。同时,无保鲜膜的冷藏西瓜样品的大肠菌群明显多于有保鲜膜的西瓜,菌落总数则多出20多倍。

目前,我国对新鲜水果菌落数量并没有相关的国家标准,但对水果制品的规定为菌落总数不得超过1000cfu/g,大肠菌群不超过30mpn/100g。专家表示,水果中的菌落总数和大肠菌群量过高,如果体质不好,吃完很容易闹肚子生病。如果买盒装水果,尽量买刚切的,买回来最好立即吃。

(新京报)

## 外地红薯上市两块钱一斤市民直喊贵

“这已经不是我今年第一次买地瓜了,在上周二我就已经买了两块地瓜回家熬了汤,别看这地瓜价格不低,但味道还是蛮不错的。”29日,市民刘女士在立新农贸市场一摊位前挑选地瓜。“好吃吧,我说什么来着,保证你吃过一次还想买第二次,怎么样?味道不比本地的差吧。”摊主一边说,一边接过刘女士

递过来的地瓜称重,三斤一两,算三斤,你给六块钱吧。”看着眼前这两块地瓜,刘女士轻轻皱了皱眉,“真不便宜,要不是孩子一直嚷着要吃,还真不舍得买。”

“别说贵的事,本身进价就不低,我这一斤地瓜也就看个毛把钱的利,这本地地瓜没下来,人家大老远运来,人工、运费可不都得加进去,可不就贵了吗?”面对刘女士

的疑问,摊主开玩笑地打着趣解释道,“往年这个时候价格高,怕卖不出去,都不敢进,今年头一年进货,倒还有来买的。”记者走访中发现,眼下,带着泥土味的新鲜地瓜在各农贸市场均占据了“一席之地”,其2.0元/斤左右的价格让不少市民问问价格径直就走,因为没有事先问价,称过后又悄悄将其放回摊位的也不乏其人。

## 本地地瓜没上市 想吃还得等俩月

“7月中旬的时候每斤都卖到两块五、三块,现在稍微降了点,两块钱就能买一斤,都是这个价,别说买个一两斤,他们一买买个十多斤的也都这价。”龙头市场的一摊位老板娘笑着说,“包你好吃,不好吃你给我退回来都行,我都卖了近一个月了,还没人说不好吃的,再说如果真不好吃,我们也不进货了呀。”见有人来询问地瓜的价格,老板娘一个劲儿推销,

“我这最便宜了,过了这个村可就没有这个店了。”记者走访中发现,虽然本地地产的地瓜还没有上市,但河南开封产的地瓜在市场上已经随处可见。

“现在市场上的地瓜基本上都是从外边运来的,有的商贩说自己卖的是本地地瓜,那都是在忽悠人,现在距离本地地瓜上市,最短也要两个月的时间,一般来说,本地的地瓜要到

十月份才会正式和市民见面。”立新农贸市场一摊主坦言,“早在三四月份的时候本地窖藏地瓜的库存销售就已‘告急’,眼下本地地瓜正是处于青黄不接之时,外地地瓜的涌入正好填补了这一空缺。另外,去年本地地瓜多处受到虫灾的影响,产量减少,致使地瓜价格普遍较高,至于今年地瓜会不会减产,价格行情怎样还很难预料。”

## 货源少、运输成本高推高地瓜价格

“每天能卖个十多斤,我们也不多进货,毕竟现在吃地瓜的人还比较少,等到本地地瓜大量上市的时候,这销量才能上得去。”立新农贸市场的一摊主表示,“外地地瓜受运输、人工成本偏高、上市量偏少等诸多因素的影响,价格自然要比本地地瓜高出一截,不过进入九月份以后,这茬地瓜开始下市,本地地瓜收获,届时,地

瓜价格可能下跌,但因为是本地新地瓜上市,价格方面不会有大幅波动,倒是这口感上因为没有经过窖藏程度上会稍差一些。”

“不仅价格偏高,这货源也不多,总的来说销量并不太好,不过,和去年同期的销量来比已经算是好的。”鲁南蔬菜批发市场一摊主介绍,“主要是菜贩、饭店来买,超市来采购的

较少,尽管本地地瓜上市时间稍晚,但并不受外来地瓜的冲击,一般来说,等到本地地瓜大量上市时,这部分地瓜基本已经下市,另外,本地地瓜价格低廉,口感好也占了绝对的优势。据一些薯农反映,本地地瓜长势良好,只要不遇到突发灾害,将有可能是个丰收年。”

(记者 张莉萍)

## 吃饭叫外卖 出门就打车

# 高温天“懒人”生意挺好做

近期,我市受到高温闷热天气影响,不少市民选择减少外出。“在家开空调,吃饭叫外卖,外出就打车”成了很多人面对高温的无奈选择。昨日,记者采访发现,高温天气火了“上门”经济,例如外卖、出租车等生意明显火了。最近,不少饭店与出租车司机反映,高温天气外卖以及短途生意量明显增多。

“这个天太热了,根本没法出去买饭,还是叫外卖吧,我都吃了一个月的外卖了。”在兴安街一做服装生意的店主龙女士说。记者来到龙女士经常叫外卖的那家饭店,采访老板得知,现在店内聘用了好几位服务员,可是还是忙不过来,一天光送外卖就达几百份,生意非常好。“我们饭店也是抓住夏天高温天气大家都懒得出门的心理,推出外卖生意,但是订单不能太远,最多也就一公里地左右。不过每天打电话预约的很多,现在来店吃饭的人很少,大部分的生意就

是送外卖。”

不仅做生意的如此,就连在家开着空调的市民也表示,外面太热了,简直像个火炉,不愿意出门,更别说在厨房忙活了,偶尔在家烧顿饭,热得大汗淋漓,直呼受不了。家住立新小区的市民秦女士说,“我们一家三口一般中午就打电话到附近的餐馆订餐送过来,省事不少。自从入夏以来,家里就很少‘开火’,中午几乎都是叫外卖,也就是晚餐的时候去市场买点菜回来做着吃。”

不仅是外卖生意好,出租车短途生意也随着高温天气“水涨船高”。29日上午十一时左右,当时气温达到34℃,记者在市中区公安分局处看到,两名男子在路边等候出租车,经过询问得知,他们准备打车去龙头路移动公司附近。记者算算路程发现,如果从公安分局走到移动公司大约15分钟左右,就能省下6元钱的打车费,但是两名男子却毅然在树荫下等

候出租车。据出租车司机陈师傅介绍,高温天气,打的人比较多,特别是中午11点半到下午两点半和下午5点到7点这两个时段,更是打的的高峰期。不仅如此,由于白天气温高,许多人选择晚上出来活动,因此,有时到了深夜,他的生意还是很好。

陈师傅说,这段时间不仅仅是打车的人多,而且短途打车的市民占据大多数。“有些市民打车的距离和一站公交车的距离差不多,即使走路的话也就是10分钟左右,但是市民图凉快,多选择打车。”陈师傅还对记者说起近期市民打车一些有趣的事,“几乎所有打车的乘客上了车第一句话就是‘天太热了’,甚至要求慢点开,多等会儿‘红灯’想多吹会儿空调。有时候碰到一些乘客由于去的地方太近,我都会反复确认,但多数都表示天太热了,再近的路也得打车,要不一会儿就‘烤焦’了。”

(记者 刘豹)

## 食药监局抽检乳制品 “旺仔”乳酸菌等上黑榜

“旺仔”乳酸菌乳味食品菌落超标;“蓝伯特”果肉椰子汁蛋白质不达标;九毛九拍黄瓜检出金黄色葡萄球菌;和民餐饮三文鱼刺身不合格……“吃货”们注意了,这些食品有问题!近日,广东省食药监局公布对广东省生产经营的食品抽检结果,一大波不合格食品被曝光,其中包括不少知名品牌食品。此次抽检针对全省范围内生产经营的22大类食品,包括粮食及粮食制品,食用油、油脂及其制品,肉及肉制品,蛋及蛋制品,蔬菜及其制品,水果及其制品,水产及水产制品,餐饮食品等食品3409批次,其中内在质量不合格食品101批次,据了解,本次抽检乳制品

及其他含乳食品981批次,包括婴幼儿配方乳粉、婴幼儿配方谷粉、液体乳等,主要检验项目有总脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1、菌落总数、三聚氰胺等。

抽检结果显示,20批次乳制品不合格,不合格项目为甜蜜素、大肠菌群、菌落总数、蛋白质等。在不合格名单中,有不少知名品牌,其中,广州市花都区花果食品饮料厂生产的蓝伯特果肉椰子汁蛋白质不达标;中山市爱儿乐食品有限公司生产的一批次旺仔乳酸菌乳味饮品菌落总数超标;佛山市南海南宝冷冻食品有限公司生产的“粤宝”蒙娜丽莎雪糕大肠菌群不合格。

(信息时报)

## “瘦肉精”又上餐桌

### 两部委发文严查禁药滥用

国家食药监总局28日的一纸公告撕开了肉制品销售行业隐匿的乱象,含有沙丁醇胺(俗称“瘦肉精”)、氯霉素等禁用兽药的畜禽肉又摆上了消费者的餐桌。

“瘦肉精”添加剂在我国几乎尽人皆知。原因无他,虽有政府部门严令禁止使用,并在各个环节设置监管措施,但“瘦肉精”养出的“健美猪”依然屡屡进入流通渠道。而此次“瘦肉精”及其他禁用兽药的再度现身,更是给国内畜禽肉安全监管体系敲响了警钟。

7月28日,国家食药监总局公布的《关于11批次畜禽肉

不合格的通告》中,出现了沙丁胺醇(俗称“瘦肉精”)、氯霉素、兽药呋喃唑酮等禁用兽药的身影。此次不合格产品的抽检时间段为5—6月,涉及的企业分布在北京、黑龙江、福建和河南等地。

针对当前兽用抗菌药滥用及非法兽药问题,从7月21日至今,农业部和食药监总局已联合或分别发布了《强化畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品监管》、《全国兽药综合治理五年行动方案》以及《进一步加强奶牛养殖及生鲜乳收购环节兽药监管工作的通知》等文件。

(每日经济新闻)

