

白酒销售淡季 商家多方拉客

近期,市区很多酒水商家都陆续推出了白酒促销活动:7月份,今世缘推出的购酒即可享受江苏三天两晚豪华之旅活动结束;八一建军节,赊店青花瓷推出凭军人证件享受六折优惠活动;宝丰老字号特制系列新品免费品尝活动在市区及各县区陆续开展;将与迎驾贡酒的那些有趣、有料、有心的故事分享出来,就能获得迎驾贡酒提供的礼品;富平春推出有奖问答、百姓大舞台、买酒送礼品等活动……

据了解,六七月份白酒商家开展的促销活动,目的是在白酒淡季增加一些销量。酒水商家的促销活动受到了不少市民

的关注。“平时生活中,无论聚餐还是请客吃饭,酒水是少不了的。酒水企业实实在在的降价促销活动还是比较受欢迎的,我买酒的时候就会先问有没有优惠活动,进行比较之后才会购买。”市民李先生表示。

我市一位白酒业内人士建议,在白酒整体销售格局正在悄然改变的今天,实体店商家考虑到酒水网站、微商的竞争,除了抓住各种节假日进行一些浅层的促销外,同时也要加深对客户后续细致服务,这样才能真正拉拢回头客,从而带来长久效益。

(武秋红 王建党)

冰淇淋越不易融化 添加剂越多?



资料图片

天气越来越热,冰淇淋、雪糕也越来越热销。不过,有很多人疑惑:跟以前相比,现在的冰淇淋、雪糕越来越不容易融化了,放外面很久都不会完全融化,说明它所含的添加剂多,这是真的吗?

●抗融性决定冰淇淋不易化

冰淇淋、雪糕的主要原料是水、乳、蛋、甜味料、油脂和其他食品添加剂(包括稳定剂、乳化剂、着色剂以及各种口味来源的香料等)。这类产品通常在炎热的夏天销售,在运输和贮藏过程中也需要冷冻保存,但是,由于条件影响,难免会无法全程冷冻。所以,这类产品在制作过程中也必须考虑到这些因素,让它在不是冷冻的环境里也能保持一段时间,不然破了“相”卖不出去,就会损失惨重。通常用抗融性来衡量冰淇淋抗融化的能力。

●添加剂赋予冰淇淋抗融性

那么,食品添加剂是否有影响呢?以大家爱吃的一款巧克力冰淇淋为例,配料表中显示添加了乳化剂、增稠剂、稳定剂等十几种添加剂。其中,乳化剂、增稠剂和稳定剂都有利于增加冰淇淋的抗融性,而且这几种添加剂功能有很多是重叠的。

乳化剂能提高原料的均匀性和稳定性,这样在凝冻的时候才不会形成不均匀的冰碴,它还能抓住原料中的脂肪小颗粒,锁住微小的气泡,最终形成柔软细腻的口感。增稠剂能让原料变得更黏稠,它的作用是在凝冻的过程中改变水的结晶形态,也能使融化的冰淇淋仍然黏附在表面,而不是滴得到处都是。这几种添加剂联合使

用,除了可以赋予冰淇淋爽滑的口感,还能增强冰淇淋的抗融性,延缓融化速率、防止过快融化塌落。

●冰淇淋不易融化不代表添加剂更多

有研究分别添加不同量的乳化剂和稳定剂对冰淇淋进行分析,其中稳定剂添加的浓度分别是0.40%、0.45%和0.50%,结果发现,当添加量为0.45%时,冰淇淋的抗融性最好。

可以看出,冰淇淋是否更容易融化,的确与所使用的乳化剂、稳定剂有关系。在一定工艺条件下,适当添加稳定剂的确可以增加冰淇淋的抗融性,防止冰淇淋过快融化或者坍塌。但是,添加剂的使用并不像大家所认为的那样越多越好,实际使用还要考虑工艺条件及成本等因素。

而且不易融化的冰淇淋也并不是什么新鲜事。事实上,前几年日本一家名为“海藻食品研究所”的公司推出了一种在常温下可以保持1小时不融化的冰淇淋。这款冰淇淋的特别之处其实只是添加了一种比较少用的成分——豆渣,研究人员发现,混入豆渣的牛奶冰淇淋比一般的冰淇淋更加难以融化。

●冰淇淋里的添加剂都是安全的

很多人担心冰淇淋中的添加剂不安全。其实,食品添加剂的安全性归根结底是要看用了多大的量和吃了多少。只要符合标准的要求,食品添加剂的安全性是有保障的。

以乳化剂为例,国际上通用的乳化剂大概有70种左右,世界卫生组织和联合国粮农组织的食品添加剂联合专家委员会对食品乳化剂进行安全性评价,结果显示,这些乳化剂大多都很安全,绝大部分甚至都没有对每日容许摄入量进行限制,合理使用并不会对健康产生危害。(北晨)

白云边改制十年专题片上映

7月31日下午,为纪念白云边民营化改制十周年,反映企业改制十年巨变的专题片《黄金十年再筑梦》在白云边政企合作座谈会及当晚举办的白云边集团第二届职工文化节文艺汇演上播出,得到了白云边集团领导的好评,也受到了现场观众的欢迎。

专题片运用大量宝贵历史资料镜头和企业最新发展成果画面,以清新的语言和对比的手法再现了白云边改制十年的壮丽

发展历程,具有较强的史料性和可视性。

改制十年间,白云边主要经济效益指标增长了10倍;确立了企业核心价值观,建立了现代企业制度;打造家园文化,建设幸福企业,员工的归宿感和企业的凝聚力显著增强;坚持做真做实、做长做远,走上了一条质量效益型发展道路;以回报社会为己任,推动了地方经济和社会事业的发展。★ (武秋红 王建党)

啤酒太凉不宜喝



资料图片

近期,市区出现持续高温天气,不少市民都喜欢畅饮冰镇啤酒,以降温解渴。

市第二人民医院营养科的工作人员温女士表示,炎炎夏日,人体机能处于较弱的状态,食欲差,体重减轻,抵抗力相对差,冰镇啤酒的温度较人体温度低20-30℃,大量饮用会使胃肠道的温度急速下降,血流量减少,从而造成生理功能失调,严重时可引起痉挛性腹痛、腹泻等肠胃疾病,并可引起十二指肠内压升高,进而导致胰管内压升高,激发胰腺分泌,诱发急性胰腺炎。

温女士建议,夏季饮用啤酒最适宜的温度在12-15℃。此外,为防暑降温,市民可以采取如下办法:夏天剧烈运动或重体

力劳动后,先休息一会儿,吃点水果。不要急于喝啤酒,尤其不要贪图一时的凉爽猛喝冰镇啤酒。最好是适量饮用各种清凉饮料,多喝热茶、绿豆汤,多吃西瓜等水果以达到防暑降温的目的。(武秋红 王建党)

酒水、餐饮消费维权曝光台助力消费者维权

如果您在购买酒水或者就餐过程中遇到了侵害您消费权益的事情,今日起,可拨打本报维权热线 18037580897、0375-2260207,举报消费纠纷、投诉假冒伪劣产品、晒您遭遇的霸王条款、讲述您的维权经历和识假高招。

此外,消费者还可通过我们的微信公众平台“鹰城吃喝玩”(pdschihe),将日常生活中遭遇的消费侵权问题发送给我们,我们将通过深入调查和了解,努力促进问题得到妥善解决。您还可以通过我们的邮箱

3112079071@qq.com和QQ群364278150进行合理的投诉。让我们行动起来,一起携手维权,共同营造安全放心、健康和谐的消费环境。(武秋红 王建党)





感恩十年 感谢有你

奖

中奖概率 96%

即日起凡购买印有此“奖”说明的42度三星、四星、五星,53度三星、四星陈酿白云边酒产品,打开盒盖,即有机会得到奖品

本次活动分别设奖,奖品为: 42度十五年陈酿酒、42度十二年陈酿酒、42度250ml四星陈酿酒、价值三元绿茶饮料

兑奖方式: 消费者凭刮刮卡和盒盖到各白云边零售点兑奖或总经销处兑奖

兑奖时间: 2015年8月1日至2015年10月1日

服务热线: 0375-7031817 (平顶山市区) 0375-2271110 (鲁山) 0375-6865688 (汝州) 0375-6595558 (宝丰) 15938939281 13592177882 (叶县) 18903759997(郟县)

湖北白云边酒业股份有限公司 HUBEI BAIYUNBIAN LIQUOR CO.,LTD. YNPQ

部分“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”推介:

豫达未来大酒店 电话:0375-2619999
马记大酒店 电话:0375-3302222
金牛山庄酒店 电话:0375-8889288
全聚德·信阳甲鱼村 电话:0375-3819777
名家明宴 电话:0375-3882277
秦淮人家 电话:0375-2922277

部分“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推介:

原味合·四不腻猪蹄 电话:0375-3413983
兰风拉面 电话:0375-2919898
实而好揽锅菜 电话:15037528126
舞钢枣林黄妈米线 电话:0375-8388851
喜客来餐厅 电话:0375-7088111
靓靓虾馆 电话:0375-8909090

鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店 特色风味名吃店

QQ群:3112079071 微信公众平台:“鹰城吃喝玩”