

“

近日,京东超市联合Keep发布的《Z世代健康食品消费趋势报告》显示,Z世代对低糖低脂类食品关注度提升,77.5%的受访者认识到“控糖”对于健康的重要性。消费者对食品健康化、营养化的诉求日益增加,酸奶因此成为不少厂商创新的试验田。不少酸奶品牌纷纷推出了“零添加酸奶”“减糖减脂酸奶”等“极简风”酸奶,希腊式、冰岛式等“国际范”酸奶也接连出现。



酸奶是不少消费者日常必备饮品 林露摄

极简风、国际范…… 酸奶也“内卷”了?

“0添加”走俏 果粒酸奶失宠

健康、减糖的风潮席卷食品业,酸奶界自然也没被落下。近日,记者走访市区大润发、天虹、沃尔玛等商超发现,酸奶柜里贴着“0蔗糖”“无添加”“高蛋白”等标签的酸奶制品不少,售价均高于普通款,有些产品的单价甚至跃过十元大关。

在天虹超市,金典、简爱、卡士等“0添加”产品占据了酸奶柜的“C位”,果粒酸奶等则“退居二线”。小张几乎每天晚餐后喝一杯酸奶,“酸奶产品变化了,曾经,酸奶以添加丰富的果酱、果粒、谷物燕麦为亮点,近来‘0添加’酸奶产品越来越多。”

不少消费者发现,各种“0添加”仿佛让酸奶“瘦身”了,但价格却变高了。在大润发(漳州店),8杯装(每杯100克)蒙牛不添加蔗糖风味酸牛奶售价14.4元,3杯装(每杯110克)卡士“0添加”风味发酵乳(原味)售价11.9元,4杯装(每杯135克)简爱“0添加糖·裸酸奶”标价29.8元,3杯装(每杯135克)光明如实无添加发酵乳售价29.6元。而普通酸奶则实惠得多,如8杯装(每杯90克)伊利黄桃果粒风味发酵乳售价9.9元;16杯装(每杯90克)的光明风味酸牛奶售价13.9元。

“国际范”流行 高价酸奶越来越多

“0添加”抬高了酸奶的身价,“高蛋白”“国际范”等则成了高价酸奶的标签。一小杯10元甚至接近20元的酸奶,逐渐走进大众的视野。

在天猫、京东等电商平台,号称“用烘焙蛋糕的思路创造酸奶”“高蛋白”的12杯(每杯140克)组合装北海牧场的0蔗糖风味发酵乳活动价114元,每杯接近10元。强调“每杯只有半个苹果(约100克)的卡路里”“高蛋白”的卡士生活自律版的YO-KEEP发酵乳在天猫旗舰店活动价94.5元/6杯,每杯80

克,一杯约15.8元。

一些丹麦式、欧式、冰岛式等“国际范”的酸奶,同时宣传“0蔗糖”“高蛋白”,价格自然不菲。如yoplait优诺旗舰店销售的主打“选择酸奶代餐伴侣,体验轻盈感生活”冰岛式酸奶,活动价89.26元/6杯,每杯120克。主打“超高蛋白”“极其纯净配方”“超浓郁口感”的乐纯希腊酸奶,天猫旗舰店活动价为99元/5盒,每盒135克,单盒价格逼近20元。有消费者感慨,酸奶越来越贵,令人有“轻奢”的感觉。

酸奶为什么这么贵?

在社交媒体上,不少网友在吐槽部分品牌酸奶的高价,称“感觉交了智商税”。还有网友表示疑惑:“这些酸奶为什么这么贵?”

酸奶爱好者的柯女士认为:“我觉得,除了现在消费者对健康的追求外,商家还抓住了年轻人喜欢尝鲜、甚至愿意为高颜值包装买单的心理。许多商家推出的酸奶外包装‘高大上’,比如乐纯的希腊酸奶,随机印有12幅印象派大师莫奈授权的画作,艺术气息十足。”

“酸奶的成本由原料奶、发酵菌、糖料及其他添加物、包装材料、人力、储运、销售、税费等费用构成。”业内人士表示,和普通酸奶相比,高端酸奶的原料成本相对高一些。比如,在提升产品粘性上,普通酸奶会添加明胶,而高端酸奶则会选择乳清蛋白粉。此外,部分高端酸奶还会通过添加稀奶油来提升产品口感。

同时,今年的酸奶与往年相比,价格上涨幅度较大,很多品种同比上涨了30%以上。这主要有两个原因:一是原料奶、糖料及其他添加物、包装材料价格上涨,而营销费用也占据了酸奶总成本的较大比例;二是头部企业在市场营销过程中过度推高酸奶价格,中小企业不会也不敢轻易涨价,涨价主动权掌握在大企业手中。目前,排名在前10位的头部企业占据酸奶市场70%以上的份额,其余几百家企业占有酸奶市场不到30%的份额。

■本报记者 林露

消费提醒>>>

选购先看营养成分表及配料表

酸奶是一种以牛奶为主要原料,经过乳酸菌发酵后形成的一种风味独特、营养丰富的乳制品。

根据国家标准GB 19302-2010《食品安全国家标准发酵乳》,酸奶可分为酸乳、发酵乳、风味酸乳、风味发酵乳4种,区别在于原料的奶含量、有无添加物和菌种类型。酸奶中的菌种一般为保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)、嗜热链球菌等。

因此,业内人士建议,消费者在选择酸奶的过程中,不能只看价格,看营养成分表及配料表才是关键。

在营养成分表中首先需要关注蛋白质含量,不同种类的酸奶,蛋白质含量有所不同。发酵乳(酸奶)的蛋白质含量不能低于2.9克/100克,而风味发酵乳(果味或其他味的酸

奶)蛋白质含量不能低于2.3克/100克。其次是含糖量,生牛乳乳糖含量一般在3~5克/100克,添加糖后,一般碳水化合物在11%~12%。一份200克的酸奶含糖量大概为15~20克。而中国居民膳食指南(2016)规定:每天糖的摄入量不超过50克,最好控制在25克以内。

看配料表时还需关注,如果是纯牛奶做的酸奶,配料表排第一的应是牛奶。

此外,选购也需注意看菌种及活菌量,从营养角度出发,推荐购买需要低温储存的酸奶。

总体上说,首先挑酸奶,其次风味酸奶,尽量不选酸奶饮料。此外,老酸奶、希腊酸奶则是酸奶的“变种”,区别仅在于制作工艺和营养含量。

■本报记者 林露

11月7日立
冬后,天气渐凉,
冬天的脚步近了。
火锅成为市
民下馆子的首
选。上哪儿吃火
锅?哪里有特色
火锅?跟着小记
一起去看吧。

这么多火锅

总有一款适合你

深夜火锅 温暖你的胃

“天冷了,半夜加班结束后,就想吃热腾腾的夜宵,温暖一下自己。”90后的小张说道,“夜宵也喜欢一些口味重的小食,比如烧烤、小龙虾、火锅之类的。”

随着城市经济形态的日益丰富和居民生活习惯的不断变化,国民夜间消费时段大幅度延长,“夜经济”已成为餐饮行业的又一重要赛道。烧烤、小龙虾已不再是宵夜的专属名词,不少火锅店老板也瞄准了这块蛋糕。除了海底捞,市区的“深夜火锅”渐渐多了起来,小龙坎、诏佳轩、谭鸭血、贤合庄等火锅店也营业至凌晨,成了很多年轻人的“深夜食堂”。

上个月,市区小龙坎(锦绣一方店)开启了“深夜档”,宵夜时段为晚上10点半至次日凌晨4点。简朴的木质桌椅,精致

的高悬灯笼,四处雕梁画栋,充满江城风韵,让人恍惚间以为来到了四川。凌晨时分,咕噜咕噜冒泡的红油锅底,再配上美酒,坐这样的环境中,十分“巴适和安逸”。

“城东餐饮旗下的诏佳轩海鲜牛肉火锅位于龙文区的荣桂路,‘深夜档’的时间段为晚上10点至次日凌晨5点,主营海鲜和牛肉火锅,也有海鲜刺身、牛肉煎饺、牛杂面等菜品。”漳州市诚东餐饮管理有限公司负责人张清水表示,“近年来,我市多措并举‘点亮’漳州之夜,推动‘夜经济’成为市场新引擎,‘深夜档’的菜品与晚饭时间段没有太大区别,但推出了专属的折扣,在大众点评App上还有优惠券、套餐等优惠活动。”

新口味火锅 刷新你的味蕾

麻辣锅、番茄锅、菌汤锅、三鲜锅……爱吃火锅的朋友对这些口味一定不陌生,最近市场上还出现了许多新口味火锅,你试过了吗?

自8月海底捞在700余家门店上线果味酸辣锅底沙棘火锅以来,吃沙棘火锅成为一种新潮流,小红书、微博等社交媒体上出现了许多网友的推荐帖子,甚至连搭配吃法都花样百出。“沙棘火锅锅底色泽金黄,口味酸辣鲜美,并带有沙棘果香,异于市面常见的其他口味锅底。”据工作人员介绍,“沙棘锅底大受欢迎的原因,除了独特的酸辣口感和丰富的营养价值,还在于海底捞推出的‘吃货一心,沙棘成荫’活动,即顾客每消费一整锅1200g沙棘火锅,海底捞就将向中国扶贫基金会捐赠一棵沙棘树,助力西北荒漠化治理工作。”

如果牛肉、羊肉火锅吃腻了,那可以试试位于龙文区闽南水乡的大禽朝宫廷鸵鸟火锅。鸵鸟肉具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇

、低热量的特点,其单位脂肪含量仅为牛肉、猪肉的十分之一,但其铁、钙、锌、硒等的含量均高于一般肉类。在店内,鸵鸟肉都是明档现切,新鲜看得见。用山泉水和鸵鸟大骨熬制出来的汤底,醇香浓厚,鸵鸟肉、鸵鸟五花肉、鸵鸟胶、鸵鸟血、鸵鸟腱子肉、鸵鸟肝等肉随你选,还可以再搭配火山石鸵鸟粒、水煮鸵鸟肉、铁板黑椒煎翅等特色私房菜。品尝美味佳肴的同时,推开窗还能欣赏闽南水乡的唯美夜景。

如果担心吃火锅上火,市区大唐神韵的神筋·牛筋米捞火锅店的养生米捞火锅值得一试。经典米捞火锅汤底是奶白色,采用米汤搭配红枣、枸杞、干贝熬制而成,汤底浓郁又养生。重口味的食客,还有泡椒米捞锅底可选择,浓浓的米香伴着微辣鲜香的口感。试过米捞火锅的食客余小姐说道:“锅底很清甜,感觉很养胃,相比其他传统火锅,有个优点就是吃到最后不会咸、不会腻。”

个性火锅店 打动你的心

现在的食客在追求口味的同时,也注重环境带来的体验。商家越来越重视店内环境的布置,希望在视觉上留住客人。

位于市区佳苑花园的自在独食火锅店,主打单人用餐形式,采用日式风格的空间布置,店内温馨舒适,垫子上写着“一个人也要好好吃饭”,温暖了不少独食者的心。每个座位都是用木板隔开,如果是和小伙伴一起用餐,可拆卸隔板。店内有多种锅底可选,有招牌闽南沙茶锅底、菌菇养生汤底、鲜酸番茄锅底、泰式冬阴功锅

底、韩式泡菜锅底等。食客柯小姐表示:“火锅的汤底不错,在这里,一个人也可以愉快地享用美食。”

此外,市场上还有一些市井风格的火锅店,装修复古有特色。位于市区万达金街的陈艳红市井老火锅,采用红白相间色调,工业风吊顶,写满了标语的墙面颇具年代感,充满老成都的韵味。此外,两只花市井老火锅、老茶头牛腩煲火锅店等,也颇具特色。

■本报记者 林露



自在独食火锅

林露摄



海底捞火锅 林露供图



鸵鸟肉火锅 林露供图



复古风格火锅店 林露摄

11月上旬

水果水产便宜了 蛋品猪肉贵了

本报讯(记者 林露 通讯员 赵美燕)记者从市发改委获悉,11月上旬,我市主要副食品价格趋于稳定。其中价格变动较大的副食品有水果、水产品、蛋品、猪肉,其他商品价格基本保持整体稳定。

市发改委商价科监测数据显示,11月上旬我市居民主要

副食品价格(每500克超市、集市均价,下同),较上一旬比,微降0.06%。其中,水果下降5.36%,水产品下降1.17%,蛋品上涨4.24%,猪肉上涨1.31%,蔬菜价格整体高位持平。

水果价格出现小幅下降,监测的4种水果2降1涨1持平。苹果5.08元、梨4.37元,与10月

下旬相比,分别下降11.3%、8%;香蕉3.49元,上涨2.9%。整体水果价格环比下降3.13%。

水产品价格趋稳回落,监测的7种水产品4降2涨1持平。下降幅度较明显的有冻黄花鱼16.56元、活草鱼11.95元、活鳊鱼13.43元,与10月下旬相比分别下降11.2%、7.9%、1.3%;上涨的有活明虾34.95元、冻带鱼20.03元,分别上涨4.8%、0.9%。整体水产品价格环比微涨0.57%。

蛋品价格保持上涨趋势,监测的2种蛋品均有小幅度上涨。鸡蛋6.31元、鸭蛋6.71元,与10月下旬相比分别上涨6.1%、2.6%。整体蛋品价格环比上涨7.25%。

猪肉价格回暖上涨,监测的4种猪肉2涨2降。肋条肉17.26元、排骨31.97元,与10月下旬相比分别上涨7.4%、2.4%;带皮后腿肉10.81元、精瘦肉14.74元,分别下降6.1%、1.8%。整体猪肉价格环比微涨0.73%。

蔬菜价格整体保持稳定,监

测的18种蔬菜9降8升1持平,部分品种回落明显,其中萝卜1.95元、黄瓜4.34元、上海青4.05元,与10月下旬相比分别下降39.3%、20.9%、14.6%。

据市发改委商价科的专业人士分析:水果价格小幅下降是因部分商场价格调价。水产品价格趋稳回落是因部分淡水水产品出塘量增多,市场供应量充足。蛋品价格保持上涨趋势一方面是由于玉米、大豆等饲料原材料上涨,养殖成本上涨;另一方面气温下降,蛋鸡、蛋鸭产量减少,市场消费积极,助推蛋品价格稳步上涨。推动猪肉价格上涨的主要原因也有两方面:一是接近年底,居民制作肉肠、腊肉等需求增多,市场猪肉消费积极性上涨;二是猪肉价格低迷,打击养殖户信心,补栏意愿下降,全国多地开展对低价猪肉的收储工作,一定程度上也推动猪肉价格上涨。总体蔬菜价格仍处高位,主要是由于近期强降雨、低温、汛情等不利天气影响,及种子、化肥、农药等成本上涨。



近期,部分蔬菜价格回落明显。

林露摄