

12月中旬我市蔬菜价格回落明显

前期,猪肉价格出现环比上涨,同时蔬菜价格由于受寒潮天气等影响,也出现了上涨。眼下蔬菜、猪肉的价格如何?一起来看看。

近日,记者从市发改委商价科了解到,12月中旬我市居民主要副食品价格(每500克超市、集市均价,下同)保持平稳,较上旬(下同)比,微降0.79%,其中蔬菜下降3.91%、猪肉微降0.56%。

蔬菜集中上市供应充盈

前期,“菜比肉贵”“菜价贵到起飞”“吃不起菜了”引发民众高度关注和热议。这两天常买菜的人可能会发现,黄瓜、白萝卜等之前价格猛涨的蔬菜价格下降了不少。在市区新华菜市场购买蔬菜的市民李女士告诉记者:“最近买菜价格有所下降,比如11月购买花菜和白萝卜,一斤分别要花9元多和3元多,在12月19日一斤3元多和2.5元就能买到了。”

记者查询由市发改委协办的“漳州菜篮子”网站,从网站发布的2021年蔬菜平均价格曲线图可以看出,今年我市菜价从5月份就开始呈现上涨行情,9月至11月初出现明显飙升,由平均每斤4.5元上升到平均每斤5.3元,随后出现回落,目前已到平均每斤5元。

据市发改委商价科监测的18种蔬菜数据显示,12月中旬有11降5涨2平,其中下降幅度较明显的有上海青、黄瓜、油菜,与12月上旬相比分别下降18.5%、9.4%、8.4%,蔬菜价格整体月环比下降7.43%。

“本旬蔬菜主要受气候影响,价格走势稳中有降。”市发改委商价科专业人员分析,价格下降主要有三方面原因,一方面是因为进入冬季,当季蔬菜集中上市,市场供应充盈;另一方面是近期气候平稳,有利于蔬菜生长、储存,同时运输通畅,外地蔬菜上市量丰;还有一方面是水产品价格呈下降趋势,分散了居民的消费力,助推蔬菜价格下降。



当季蔬菜集中上市,价格回落明显。图为消费者正在挑选 林露 摄

猪肉消费需求明显增加

记者在走访市区菜市场、北桥市场、新华市场的过程中了解到,近日猪肉消费需求明显增加,尤其是购买五花肉(即肋条肉)制作腊肉、腊肠和购买肉丸煲火锅的消费者增多,因此肋条肉、带皮后腿肉的价格相比12月上旬涨幅明显,而排骨、精瘦肉价格小幅下跌。

“最近购买前腿肉、带皮后腿肉、五花肉的消费者多了不少,价格有所上涨,其他肉类价格相对平稳。”在北桥市场,销售肉类的摊主陈女士告诉记者,许多商家从11月份起就大批量购买前腿肉和五花肉来制作腊肠、腊肉,同时由于用带皮后腿肉制作肉圆,口感会更Q弹,商家们购买带皮后腿肉的量也大幅增加。

“前腿肉的肥肉比五花肉少,制作的腊肠吃起来不油腻,而用五花肉制作的腊肠会更香。”近一个月经常做腊肠的吴女士告诉记者,他们家更喜欢用前腿肉制作的腊肠,一般买10斤的前腿肉大概可

以做出8斤的腊肠。

“进入冬季,吃火锅的消费者多了不少,而火锅里自然少不了肉圆。”市区文开肉圆店的老板表示,相比夏季,肉圆的销量提升了不少,他们家卖的芹菜肉圆每斤17元,香菇肉圆每斤17元,原味肉圆每斤18元,“原本买5元的老顾客现在一般要买10多元。”

“本旬猪肉有涨有降,监测的4种猪肉2降2涨,排骨31.85元、精瘦肉17.99元,与12月上旬相比分别下降2.5%、0.4%;带皮后腿肉11.56元、肋条肉16.64元,与12月上旬相比分别上涨2.2%、1.2%。”市发改委商价科专业人员介绍,冬季是猪肉消费旺季,市场消费能力较强,猪肉价格月环比上涨3.82%。

有业内人士预测,随着生猪供应总体上逐步恢复,元旦和春节期间猪肉价格大幅上涨的可能性不大。 ■本报记者 林露 通讯员 赵美燕

空气炸锅引领自“煮”美味新风尚

“将腌制好的鸡和配菜放到空气炸锅,温度180摄氏度定时20分钟,中间翻一次面,一顿午餐就做好了。”曾经是“黑暗料理大师”的市民林欢在直播间购买了一款空气炸锅,却意外练就一手“烹饪绝活”。得益于空气炸锅,她宅家就能吃上炸鸡、烤茄、烤番薯、炸香肠、披萨等美食。

免安装、单价低、品类多、颜值高,还贴上“健康”标签的空气炸锅风靡全网,宅家简单快速地制作一顿美味,更符合当代年轻人精简却不随便的气质。据了解,自飞利浦在2010年IFA国际电子消费展上推出了第一款空气炸锅后,我国的九阳、苏泊尔等品牌也纷纷跟进。十一年后的今天,越来越多的市民选择方便快捷的空气炸锅,煎炸各类食物搞劳在生活中不停奔波的自己。



空气炸锅制作美食方便快捷,受到许多年轻人的欢迎。 王心如 摄

空气炸锅受年轻人追捧

新潮的厨房电器在这个冬日备受追捧,作为其中之一的空气炸锅更是成为当代年轻人提升生活品质的爆款单品。线上是空气炸锅销售的主要渠道,特别是网购和电商直播的推波助澜,使得年轻人忍不住对空气炸锅“出手”。

记者在淘宝、天猫、京东等电商平台上搜索发现,带有“空气炸锅”关键字的产品品种多样,被商

年轻人对空气炸锅万物皆可炸的原则深信不疑。“零失败”“有手就行”“365天不重样”……在网上各大博主推荐的菜谱中,空气炸锅可以是炒锅,也可以是蒸锅,凭借独门本事让各种美食“炸”了起来,也让年轻人实现了牛肉卷自由、炸鸡块自由和烤水果自由。

“半成品的鸡肉卷、薯条、烧卖和各种速冻的东西,在打算吃的时候直接丢进去,调整温度和时间,就可以去忙自己的事了。空气炸锅炸

家贴上“无油烹炸”“无忧烘焙”“轻油低脂”等标签,价格从99元至上千元不等,飞利浦、九阳、山本、美的、奥克斯、苏泊尔、小米、小熊等各大品牌推出的空气炸锅不仅功能齐全,销量也很高。以天猫平台为例,山本家用空气炸锅月销量达6万件以上,奥克斯家用空气炸锅月销量达5万件以上,美的空气炸锅和美的菱空气炸锅月销量达4

烹饪方便快捷“炸”出别样惊喜

食物不用油,健康又美味,使用频率很高。”市民刘伟边说边拿起一个手抓饼,包上自己喜欢的肉类和蔬菜,放进空气炸锅中,并设置好180摄氏度、20分钟。

在走访的过程中,不少消费者表示,空气炸锅很方便,在抖音、微博、小红书上看到合适的菜谱,就往里放,看看有什么不一样的惊喜。

虽比油煎炸食品更少油的摄入 但依旧有健康风险

主打“无油健康”卖点的空气炸锅,迎合了消费者对健康产品的需求。相比较真正的用油煎炸,使用空气炸锅煎炸确实能减少油的摄入。因此,空气炸锅炸出来的食物更具有营养方面的优势。

但业内人士指出,油变少了,只是热量较普通油炸低,但依旧离不

开180~200℃左右的高温,且耗时可能比油锅直接炸长一些。食材中的淀粉在120℃时就可能生成丙烯酰胺,对健康不利;蛋白质和油脂在高温下分别产生杂环胺和苯并芘,也可能导致细胞基因突变或肿瘤。可见,这种新型烹饪方式依旧有健康风险,不如蒸、煮等烹调方式更能

万件以上,九阳空气炸锅月销量达3万件以上。

有数据显示,“双十二”启动至今,苏宁易购空气炸锅增长309.56%。记者在我市不少线下电器商城看到,空气炸锅被摆放在货架的显著位置,售价在几百元不等,以九阳、苏泊尔、美的等家电品牌为主。导购员表示,选择空气炸锅的消费者比选择烤箱的多一些,它们功能类似,但空气炸锅占地小,操作方便,对每天朝九晚五、为工作奔波的“厨房小白”特别友好。

空气炸锅最大的卖点,便是它能够烹饪过程所产生的时间、金钱、精力成本进一步压缩,且尽可能地将厨房的潜在危机降至最低。有业内人士指出,空气炸锅食品的酥脆口感,是由一个超大功率的风扇所造就,密闭空间内急速循环的热流,也可以带走食物表层的水分,食物因此加上了以假乱真的油炸特效。

留住食物的营养。

不过,需要提醒的是,不论是普通油炸的食物,还是空气炸锅炸出来的食物都可以食用,前提是购买正规厂家生产的有质量保证的空气炸锅,并注意少放调味料、适量食用。

■本报记者 王心如 文/图

我市2021年度学生用品 产品质量抽检分析报告公布

近日,漳州市市场监管局发布了2021年度学生用品产品质量抽检分析报告,本次抽检的具体产品主要包括中小學生校服、文具盒、书写笔、2B铅笔、固体胶、胶水等。样品共计23批次,经检验,样品合格20批次,不合格3批次,总体合格率为86.96%。市场监管部门已责令相关经销单位停止销售问题产品。

据介绍,中小學生校服主要对纤维含量、异味、耐摩擦色牢度、耐(皂)洗色牢度、pH值、偶氮、甲醛等项目进行检测。文具盒的检测项目包括可迁移元素、边缘、尖端、图案要求、外观要求、卷边切边、印刷与铁板材料。书写笔的检测项目包括可迁移重金属、笔的上帽安全、边

缘、尖端、初写性能、渗透性、间歇书写等。2B铅笔的检测项目包括可迁移重金属、边缘、尖端、浓度(吸光度)、硬度、磨耗、笔杆结合牢度、杆内断芯、滑芯、偏芯数、笔杆涂层。固体胶、胶水的检测项目包括粘接性、不挥发物含量、游离甲醛限量、pH、涂布性、胶棒复位性能、可迁移元素含量等。

结果显示,中小學生校服、书写笔、2B铅笔的合格率为100%,文具盒的合格率为80%,固体胶、胶水的合格率为60%。在不合格产品中,文具盒有1批次,主要为标志项目不合格;固体胶、胶水有2批次,不合格项目主要为pH项目。

■本报记者 林露

小贴士>>>

购买学生用品 这份消费提示请收好

市市场监督管理局建议消费者,选购中小學生校服,应注意查看产品标识和纤维成分,而选购文具类产品时,可以通过闻一闻、看一看来挑选,同时还需考虑安全问题。

选购中小學生校服时,要注意查看产品标识。正规校服,吊牌、耐久洗涤标识、号型标识均齐全、完整、规范,应符合国家标准。标识内容应包括厂名、厂址、联系电话、产品名称、纤维成分、执行标准、安全类别、号型规格、洗涤使用说明。其中产品使用说明和纤维成分,应使用耐久性标签缝在每件衣服的指定位置,让消费者能清晰、直观地掌握每件校服的内外基本情况,如遇问题则可直接追溯至生产企业。

中小學生校服选购时还要注意校服的纤维成分。棉含量并非越高越好,比如纯棉,就不太适用于学生校服上。这是因为纯棉校服不耐穿,不易晾干,不易打理收拣,一般在短时间内容易破洞、撕裂,洗涤后容易褶皱,影响仪表和着装效果,且缩水性能不稳定,同时也在某种程度上间接增加了家长的开支负担。

在消费者选购文具时,应打开闻一闻气味,劣质产品有明显刺鼻气味,或有添加劣质香精造成的不正常浓烈香味。“现在很多文具带有香味,由于这种香味文具中的劣质香料中往往含有芳香类、苯、甲醛一类的化学物

质,尽管含量较低,但孩子通过长期吸入、吮吸、啃咬等方式会将这些化合物引入体内,刺激呼吸道,可造成眼、鼻、咽喉发炎,甚至还会损害孩子的神经系统和血液系统,导致孩子出现头晕、恶心、反应力下降、注意力不集中等症状。”专家指出,平时应尽量少接触香味文具,更不要将其放在鼻子处使嗅觉,最好还是少用或不用气味浓重的文具。

在挑选本本文具时,应避免购买颜色特别白,在自然光源下有些刺眼的作业本,最好选择颜色发黄或者亮度较暗的作业本。

在选购时还需考虑安全问题,如手工剪刀、刀片应为圆弧顶端,不应为锐利尖端,有锐利尖端的文具盒等都会对儿童安全造成潜在的威胁。消费者应尽量少用或者不用修正液等。如果使用,用后一定要及时洗手,用过修正液后别用嘴去吹,也不要将食品直接放在涂过修正液的作业本上。

此外,消费者购买文具时不要贪图便宜,尽量在正规商场和商店购买文具。

市市场监督管理局还提醒,消费者在商品购买后的一段时间内,应尽量保存好有关该商品的所有凭证,包括购买票据、吊牌或说明等,其不仅可用于指导产品维护,还可以在出现质量纠纷时作为维权的重要依据。

■本报记者 林露



采价日期:12月20日 9:00-11:00 计量单位:元/500克

品 名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	5.58	7.80	5.98	6.00	8.00	7.00
猪精瘦肉	13.8	17.80	16.56	20.00	20.00	18.00
带皮后腿肉	9.58	14.15	12.9	15.00	13.00	13.00
排骨	28.98	30.20	35.8	33.00	33.00	32.00
牛腱子肉	46.98	65.80	/	54.00	53.00	53.00
牛腩	46.8	52.80	/	50.00	48.00	50.00
白条鸡	11.8	11.60	/	13.00	12.00	13.00
鸡场蛋	6.58	5.95	7.5	6.50	6.00	6.00
鸭蛋	6.98	6.15	8.9	7.00	7.00	7.00
冻带鱼	19.98	12.80	/	20.00	22.00	20.00
草鱼	12.98	12.80	8.8	12.00	10.00	10.00
白鲫鱼	19.98	19.80	/	13.00	15.00	12.00
芹菜	8.98	5.98	9.78	9.00	7.00	7.00
黄瓜	3.58	5.18	3.76	3.50	4.00	4.00
萝卜	0.98	1.68	0.95	2.50	2.50	2.50
茄子	3.98	4.38	6.98	5.00	5.00	5.00
大白菜	1.28	1.88	1.09	3.00	2.50	3.00
上海青	1.98	3.38	4.98	3.50	3.50	3.50
空心菜	2.98	5.88	5.98	4.00	4.50	5.00
西红柿	4.88	3.00	5.76	5.00	6.00	6.50
胡萝卜	2.88	2.98	3.16	3.00	3.00	3.00
花菜	2.98	3.58	5.98	3.50	5.50	4.00
油菜	1.98	4.38	5.98	3.50	4.00	4.50
富士苹果	5.98	4.98	7.98	7.00	6.50	6.50
鸭梨	3.58	4.58	3.98	5.00	5.00	5.00

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.com>

我国出台方案反食品浪费

国家发展改革委办公厅、商务部办公厅等近日印发《反食品浪费工作方案》,明确加强公共机构餐饮服务,推进机关单位食堂反食品浪费,加强公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理,开展学校食堂餐饮节约行动。

方案提出,推进粮食节约减损。推进粮食消费各环节减损,完善粮

食节约减损标准体系,开展粮食仓储环节浪费调查评估。遏制餐饮行业食品浪费。各级商务部门采取鼓励餐饮服务经营者提供分餐服务、向社会公开其反食品浪费情况。督促餐饮外卖平台、餐饮服务经营者以显著方式提醒消费者按需适量点餐。支持自助餐服务单位实施对消

费者浪费行为适当加收费用的措施。建立健全餐饮行业反食品浪费的制度规范。加强对旅行社管理人员和导游人员培训,引导游客文明用餐,合理安排团队用餐。

方案指出,促进食品合理利用。建立食品捐赠需求对接机制,引导食品生产经营者等在保证食品安全的前提下

向有关社会组织、福利机构、救助机构等组织或者个人捐赠食品。健全临期食品销售体系,鼓励食品生产者在食品包装上明确标识“最佳食用日期”和“保质日期”,支持食品生产经营者以优惠价格销售临近“最佳食用日期”的食品。推进厨余垃圾资源化利用。

方案强调,加强反食品浪费日常监督检查。鼓励单位和个人举报食品生产经营者食品浪费行为。开通举报电话,收集问题线索,加强执法检查,强化组织实施。

(据新华社)