



为健康加“油”

中原最受消费者信赖“食用油”品牌推展活动即日启动

居家开门七件事,柴米油盐酱醋茶,日常生活离不开食用油,家人的健康也同样如此。如今,食用油市场品牌众多,质量参差不齐,真假难辨,令很多消费者无所适从。为此,本报即日起启动“最值得信赖的食用油品牌”大型评选活动,并将于近期发布《中原食用油行业消费品牌榜》,为您的家人健康保驾护航。

晚报记者 袁瑞清

用安全,家庭用食用油一般宜在有正规进货渠道的超市、连锁店,便民商品购买。以瓶装产品质量较有保证。选购时应注意看好品牌和生产厂商,一般选择较大油脂企业或具有当地驰名商标生产的产品,其质量比较可靠。

最后要注意保质期和产品的出厂日期。一般在规定的保质期内,油品的的气味和滋味应为正常,开瓶后,感官不应嗅到不快的哈喇味。由于储存时间、环境、温度、光、氧的影响,都会促进油脂的自动氧化。为此,家庭用的油,开瓶后应尽快用完,并放置在避光、低温的地方保存。

权威引导

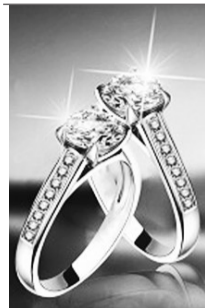
本报启动“放心食用油”推展活动

市场品牌繁多的食用油,谁的产品最值得消费者信赖呢?谁的产品又被投诉最多呢?本报于即日起启动“最值得信赖的食用油品牌”大型推展活动,将联合相关职能部门以及通过权威调查公司第三方独立调查的形式,评选出“2009年中原食用油行业最受消费者信赖品牌”和“投诉最多品牌”。

在活动期间,本报还将在郑州晚报及中原网上设立投诉热线,接受消费者投诉,最后将于本月底发布《中原最受消费者信赖的食用油品牌榜》,推动食用油行业健康有序发展。

同时,本报记者也将深入一线市场,实地调查,访问业内资深人士,公布2009年食用油行业消费趋势及2009年行业消费警示。并将对食用油行业的维权及安全案例进行深入剖析,为消费者提供可行性建议,打造食用油行业消费服务手册。

天成钻石 掀起夏季风暴



钻石,又称金刚钻,矿物名称为金刚石。英文为Diamond,源于古希腊语 Adamant,意思是坚硬不可侵犯的物质。它永远是一种奢侈品,富裕、经典的象征。因为高昂的市场价格,促使

很多人对它望而却步,高不可攀。如今,天成珠宝颠覆钻石价格理念,所有钻石饰品以高品质、超低价震撼登场。

今夏天成钻石绝对是您不二的选择,让所有顾客心动的价格优势:量贩式销售价,让高价时代一去不返,例如23分的VVS级顶级钻戒,市场售价高达10366元,而天成仅售6366元!如果您和您的爱人团购购买,那就能优惠到5029元!为您节省了5910元!并且我们拥有完美的品质优势:每一颗钻石都是优质美钻,净度都达到VS以上,并展现具权威机构认证的证书;并且免费维修、清洗、整形、扩圈、缩圈,难得的尊贵服务;天成珠宝拥有超乎想象的增值服务:终身包退、变现,以小换大、以旧换新,如此优势的服务在全市乃至全省都是其他珠宝公司无法承诺保证的,更多超乎想象的服务我们正在竭力为您开发;贴心的售后服务:无论是咨询服务还是首饰护理,终生都在守候着您;今夏选择适合自己的珠宝,戴出不同凡响的风情和韵味,这样的女人无疑是聪慧、时尚、高雅的女人。那么请你来天成珠宝吧,天成珠宝,总有一款适合您。

市场鱼目混珠 食用油安全问题要把关

目前,市场上各类食用油琳琅满目,电视上食用油的广告也是不遗余力地吆喝,但到底谁值得信赖呢?消费者往往难以辨别。不同种类的食用油不仅价格差别大,质量也相去甚远。在批发市场上,各种散装油更是屡见不鲜,其质量却令人堪忧。

一般食用植物油在玻璃瓶子或铁器中常温保存的安全食用期限为18个月,超过这个保质期后就可能出现变味或者变质的现象。

三鹿奶粉事件再次敲响警钟,食品安全,关乎身边每个人的身心健康。据了解,我国现行食用油新标准主要针对花生油和大豆油,把食用油分为一、二、三、四个等级。其中四级为最低等级。除了必须注明等级外,企业必须在包装上标明原料生产国以及是否使用了转基因原料,生产工艺是“压榨”还是“浸出”。由于“浸

出”法产量较高,被很多企业采用,但和“压榨”法相比,生产过程中使用了化学添加剂,因此在包装上要向消费者说明。

记者在市场上随机采访了几位顾客,他们多数表示并不知道食用油的执行新标准,平时买油也很少看包装上的等级标注,更不知如何选购安全的食用油。

对此,鲁花集团郑州分公司总经理李恒严表示,消费者选购食用油应该注意以下三个方面。首先要了解各级油脂的特性。一级食用油,油质清纯,色浅味淡,不仅烟点高,而且熔点低;二级油,无色淡黄,油味清纯,也经过脱臭处理,烟点高,油烟少,适于家庭炒菜和煎炸食品;三、四级油,具有固有品种油脂的特有气味与滋味,油色较深,但清亮,无混浊,烟点较低,为一般习惯固有品种油脂,多用于煎炸食品,具有较好的风味和颜色,故多为普通餐饮业选用。

其次要学会选择商店并了解货源。为了食

增强免疫力 肠道莫忘记

你知道吗,肠道是人体最大的免疫器官,70%的免疫功能都配置在肠道。

如何提升自身免疫力是公众最关注的健康话题,吃大蒜、喝中药、戴口罩被许多人视为防流感的“吉祥三宝”。对此,有专家指出,人们在采取这些外在防护措施时,却往往忽略了关照我们身体最重要的免疫器官——肠道。

身体70%的免疫功能配置在肠道

很多人可能都会产生这样的疑问:肠道的天职不是消化吸收吗,怎么会是人体最重要的免疫器官?其实道理很简单:肠道虽然在身体外面,却是由口到肛门的一条管道,等于对外界环境开放。外部的细菌、病毒和毒素,很容易入侵肠道,再加上肠道内本来就栖息着100万个以上的细菌。我们的肠道一方面要吸收养分,另一方面又要阻挡有害菌,所以我们身体中70%的免疫细胞都配置在肠道,来对抗不断入侵的细菌病毒。科学实验表明,肠黏膜内所含的淋巴细胞数量远高于其他淋巴组织,使得肠道构成了一道“免疫屏障”,对抵御细菌、毒素及维持内环境的稳定发挥着重要作用。因此,有专家称肠道是“人体健康的第一道防线”。

如此一来,保护肠道健康就成为一件“养兵千日,用兵一时”的事情。那么,日常生活中需要注意些什么,如何照顾好肠道呢?专家说,保护肠和保护胃还不一样,保护胃更多的是要有规律、适度的进食,而保护好肠道的关键在于维护肠道内的菌群平衡。

要想肠道好 益生菌少不了

亚洲乳酸菌学会联盟会长、知名肠道健康专家蔡英杰教授指出,肠道中20%是好菌,20%是坏菌,其他则是中间菌。维护菌群平衡就是要让好菌始终占“上风”,不让坏菌“出头”。蔡教授建议,每天至少应摄入50亿个益生菌。虽然相较肠道中的100万个菌,50亿只是两千万分之一,但它却能起到四两拨千斤的作用。原来,这里有一个“跷跷板”理论,当肠道中好菌多的时候,中间菌就会变成好菌,当坏菌增加时,中间菌就会变成坏菌。所以50亿个好菌摄入到身体中,就能维护肠道菌群平衡。

50亿个益生菌是什么概念?以市面上最受白领喜爱的蒙牛冠益乳酸牛奶为例,每千克冠益乳中含有300亿个活性优质益生菌,包括BB-12双歧杆菌、保加利亚杆菌等四种菌种。也就是说,每天一瓶250g装的冠益乳酸牛奶就能够满足基本需求了。

此外,蔡英杰教授还推荐了一套“肠道Spa三部曲”:吃高纤维食物+喝益生菌酸奶+跳跳肠道Spa操。每天几分钟,就能照顾好自己的肠道! 王美华



东南亚水果嘉年华亮相郑州

古老而神秘的东南亚以其特有的魅力吸引着世界各地游客,东南亚是旅游胜地,更是美食的天堂。由河南天地粤海酒店举办的东南亚美食节于6月25日正式拉开序幕。让你“足不出户”尽享来自泰国、越南、马来西亚、印尼、新加坡等国美食。原产地进餐材料经过厨师的悉心烹制,全新演绎东南亚水果美食的魅力。此次“东南亚水果

嘉年华”是河南天地粤海酒店精心策划的“海风来袭”系列活动之一。河南天地粤海酒店公关部经理王珺介绍,“东南亚水果嘉年华”在6月25日至8月15日美食节期间,数十种甜、辣、香、美、鲜的东南亚水果和水果烹饪出的美食,会一起来挑逗食客的味蕾,美味宛如花朵绽放般在舌尖起舞。每天都以不同的口味搭配,如:“鲜蜜瓜伴烟熏三文鱼、芒果汁烧大虾、冰冻蜜瓜忌廉汤、榴莲酥、夏威夷水果薄饼、泰国椰青焗饭”等。

此外,还有数十种扒类、刺身、各式色拉、精美西点和清爽甜点,等你品尝,带您游走异国美食之旅,不信你就来尝尝。 徐海淋



张克献白堤 Zhang Ke Xian Bai Di

张克献白堤“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堤集。至今已祖传四代,已有一百余年的历史,该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位,郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”“中华营养美食店”。

1988年,第三代传人张克献抓住市场契机,在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺,弘扬中原饮食文化,严把质量关,潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堤羊肉饼”,填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念,让顾客满意为目标,形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神,得到了广大消费者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴,有羊肉特

河南风味名店

白堤老字号羊肉馆

五香羊头、酱香大骨头、吊炉烧饼、传统豫菜
弘扬传统餐饮文化 引领民族餐饮名牌

色菜二十余种,其中中华名吃、河南名吃十多种,羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊,采用传统秘制配方,具有“口感纯正、食之不腻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩,育得良羊,肉味鲜。”

来河南,不到少林非好汉!吃羊肉,不来“老字号”真遗憾。

该店专注于:菜品的品质与营养;加工的清洁与卫生;菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念;营养好、口感好、服务好;每一种物料都精细挑选,每一个细节都精确把关,每一款品种都精心设计,每一位客人都精诚以待。

详情登录 www.bnlzh.com

总店:郑州市红专路与东明路东20米路南
订餐电话:0371-65956555
概念店:郑州市大学路与淮河路北80米路西
订餐电话:0371-68878098

栏目主持:贺荣凤 电话:15515569155
QQ:737335507

本期推荐:宋河珍品

盛世系列——宋河珍品



盛世系列宋河粮液是宋河家族中的珍品。宋河酿酒有着千年的历史,多少代能人巧匠口授手传的酿酒绝技是宋河粮液的家传法宝。单就制曲来说,盛世系列宋河粮液全部采用耗时费力的人工踩曲之法,踩曲之时每人规定踏几脚都有严格的限制,最多时一块曲需经过60人的踏制,以利制曲中微生物的繁殖。为保证曲块品质,尽管曲房内温度最高超过摄氏50℃,至今仍采用人工翻曲。由空气中的微生物、发酵菌自然接种,不使用任何化学制剂催化,加之堆码培曲传统工艺,使每块曲体都能均匀生长种群丰富的微生物,糖化力,发酵力,酯化力平衡良好,酿酒发酵平稳,确保其天然醇香之韵。在酿造过程中,盛世系列宋河粮液沿用老

五甑续渣混蒸的传统工艺,分段量质摘酒,分级入库,原出原入的操作法,以保证酒体整体品质之优。出厂前的成酒均使用宋河所生产储存期在10年以上,口感最好,不同季节、不同发酵期、不同窖池所生产的多粮型和单粮型原酒为基础酒,使不同类型、不同特征的酒进行合理搭配,起到补充、衬托、制约和缓冲的作用,既突出了多粮酒香味的幽雅、丰满、协调,又保持了单粮酒绵甜净爽的风格,可谓两全其美。

是这一脉相承的古法酿酒技艺,结合现代酿酒技术精华,成就了盛世系列宋河粮液卓尔不群的中国名酒品位。其酒芳香浓郁,醇和清冽,入口馥郁绵甜,余味爽净自然,回味悠长,可谓是汇集五谷杂粮的丰硕灵气、凝聚天地万物的慧根。