

今天,您喝奶了吗

前天是世界牛奶日 今年宣传周主题:我喝国产放心奶

6月1日,国际儿童节,也是“世界牛奶日”。6月1日至10日是全国乳品营养宣传周,据了解,今年全国乳品营养宣传周的主题为:树立消费信心,倡导“我喝国产放心奶”。

针对此次主题,6月1日蒙牛、花花牛、伊利等一批奶企业不约而同地启动了特色主题活动。有业内人士认为,乳制品市场正处在“后三鹿时代”的恢复期,截至目前乳制品销量接近于2008年的水平,在这个节点上结合全国乳品营养宣传周,目的是为了更好地了解引导消费者健康消费。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



世界牛奶日,奶企推出了各具特色的主题活动吸引消费者。

现场:消费者观看乳制品制作过程

“哇,好漂亮啊,青青的绿草,壮壮的奶牛,仿佛走进了内蒙大草原。”年轻的市民小张惊叹道:“原来,花花牛的牛奶就是从这里生产出来的呀。”

6月1日,由河南省乳制品工业协会、河南省奶业协会和河南花花牛乳业有限公司联合发起的“走进乳品企业后厨房感受牛奶安全”活动,邀请到行业协会代表、消费者、微博达人、媒体,走进牧场、走进工厂、走进乳品的后厨房参观。通过对养殖、加工、储运、销售等环节直面感受,让消费者更加了解牛奶的制作过程,达到放心选购的目的。

无独有偶,同一天的郑州街头,蒙牛携带着最近推出了优益C、谷倍多、新养道益都等多款新品,为来往的行人派发免费牛奶,用自己特有的方式来迎接世界牛奶日。除此之外,伊利和业内专家一起推出乳品会谈,共商儿童、青少年健康成长百年大计。

采访中,几家企业相关负责人一致表达了同样一个观点,儿童的健康成长不仅是每个家庭的希望,同时也是社会的责任,作为乳品企业,我们在为消费者提供安全、营养乳品的同时,也非常关注孩子们的身心健康。

影响:重建国产乳制品消费信心

细数这几年全国乳品营养宣传周的活动,每年虽然形式不一样,但目的基本一致:借助节点,重新建立起消费者对乳制品市场的信心。

买乳制品经常要问一句话,“当我们面对琳琅满目的牛奶产品,不禁要问这些牛奶都是安全的吗?”而这一切的始作俑者,便是由三鹿事件的开始,到皮革奶的延续,以至于才有了今天的局面。

时至今日,我们不能不去思考一些问题。“虽然三鹿事件负面影响极大,但或许对行业是件好事,它将成为乳制品行业的新拐点,加速乳制品企业的改革、加强国家的监管力度以及消费者的理性认知。”娃哈哈河南地区一位负责人说:“目前,消费者对购买乳制品还是比较慎重,但是已经开始朝着向好方向发展。而奶企所做的就是,按照更高的标准做放心奶、优质奶。”

而花花牛闫浩认为:“乳品行业仍处在‘后三鹿时代’,这几年奶企恢复销售增长缓慢,截至目前,只接近于2008年销售水平。搞这样的活动,目的在于企业主动打开‘后厨’,请公众参观、监督,进一步达到普及牛奶知识宣传、引导促进乳品消费,增强消费信心,就像今年的主题一样,‘我喝国产放心奶’。”

新闻延伸

河南乳制品行业洗牌

站在这个节点上往回看,最近一段时间河南乳制品行业也并不太平,4月份国家对河南省乳制品企业进行了重新审核,并重新颁发生产许可证。44家乳制品企业,23家通过了审核重新获得生产许可证,10家乳企被暂扣乳制品生产许可证,10家企业生产许可证被注销。

针对此事,河南省乳制品工业协会相关负责人说:“对于这次乳品企业换发‘准生证’,国家的意图很明确,意在通过‘洗牌’加强乳品行业管理,提高食品安全水平。”

“这实际上是一个大浪淘沙的过程,虽然这个过程是痛苦的,但结果却是令人满意的。”蒙牛乳业河南分公司林成松说:“河南乳制品行业洗牌,有利于提高行业门槛,提高公共危机意识,从而让更多更优质的奶企做大做强,主动承担起应有的社会责任。”

别样吃法 “粽”意浓浓

用粽子烧排骨、做寿司、沾炼乳,您想尝尝吗

作为端午的习俗之一,中国人吃粽子已经吃了千年。你是不是已经厌倦了传统的粽子。除了粽子的传统吃法,你可曾想过传统的粽子也能烹饪出美味佳肴登上大雅之堂?年年老传统就已经不是什么新鲜的事了,在传统的基础上做出新花样,吃出新时尚,又是一种什么样的效果呢?

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



五谷杂粮粽

特色:采用精选糯米、黑米、豆类,谷类等粗粮为主要原料代替一部分的糯米汇合而成,符合现代的我们想要多吃粗粮的养生观念,吃起来感觉也更健康。

原料:糯米、黑米、豆类,谷类

口感:清新、爽口配以谷类香

价格:零售价98元(礼盒装)

发现地:好嘉利

杂粮粽子新吃法:红烧排骨杂粮粽

五谷杂粮粽与红烧排骨的结合,有红烧排骨的香浓,又有粽子的软糯,而且沾满红烧肉汁的粽子又香又黏,特别好吃。这样做,不仅口感适中去除了一定的油腻,而且在健康方面补充的营养成分更加均匀。

做法:在八成热的红烧排骨中加入五谷杂粮粽,翻炒几下达到相互融合,然后再用小火炖至2分钟即可新鲜出炉。



蛋黄鲜肉粽

特色:咸鸭蛋与肉结合巧妙,蛋黄的沙腻多油与鲜嫩猪肉搭配,更像相见恨晚的知己。

原料:糯米、鸭蛋黄、肉丝

口感:酥烂嫩鲜,香糯不腻

价格:13元一袋(两粒装)

发现地:好利来

蛋黄鲜肉粽新吃法:日本寿司块儿

想必大家都吃过寿司,清淡中带有原始的美味,蘸一下芥末汁,在口中回味无穷。而蛋黄鲜肉粽的新吃法于此类似,虽然蛋黄与肉巧妙的结合,但是口感上仍是体现着蛋黄与肉最原始的味道,再加上上海苔的包裹,吃起来别有一番中国传统口味的新寿司。

做法:从超市中买些海苔,然后包裹住粽子,按照寿司的模样挤压,然后切成块状即可完成。如果想让味道发挥极致,也可上蒸笼上2分钟。



冰粽

特色:冰粽具有低糖、低脂、爽口的特点,晶莹剔透的冰粽皮,包裹着香浓饱满的低糖低脂馅料,入口不太甜,感觉清新怡人,符合健康饮食原则。

原料:糯米融合芝士、佐以酸甜可口的蔓越莓、清香的抹茶、红豆、巧克力、凤梨或榴莲

口感:冰冻后以常温解冻约2小时后食用,口感十分独特

价格:99元一盒(6粒)

发现地:仟吉

冰粽新吃法:吃粽子蘸炼乳

这款冰粽,口感上是一大亮点。不过,如果将现有的冰粽蘸上炼乳的话,又将是一种别有的风味。

做法:倒些炼乳直接蘸着吃即可。

食之有道

红歌嘹亮唱响中国 王老吉“饮”领乐坛新风尚



日前,由加多宝集团联合光线传媒及旗下娱乐现场、音乐风云榜等知名娱乐栏目共同举办的“不怕上火 红动中国——王老吉唱支红歌给你听”活动在京举行发布会。

作为献礼中国共产党90华诞的乐坛盛事,“不怕上火,红动中国——王老吉唱支红歌给你听”活动将历时近3个月,百位明星将在《娱乐现场》和《音乐风云榜》唱响红歌,引领红色时尚。

两代明星同台献艺

王老吉打造乐坛“红色”新风尚

新闻发布会当日,著名演员刘晓庆、刘劲、人气歌手尚雯婕等众多明星现场演绎了《绒花》、《唱支山歌给党听》等脍炙人口的红色歌曲。其中,尚雯婕和著名歌唱家邓玉华同台演唱《映山红》成为发布会的一大亮点,也是红色精神与时尚演绎进行完美结合的体现。

据加多宝集团王月贵先生介绍,“以全新的演唱方式与风格引领中国乐坛唱响红歌,将红色歌曲贴上时尚标签,不仅是时代的需要,同时也是王老吉品牌精髓的所在。”

通过本次红歌新唱,“不怕上火,红动中国”活动让王老吉品牌成为时尚的代名词,这一活动将成为2011年一大乐坛盛会,引领乐坛新时尚,这不仅仅是与王老吉的一次亲密接触,更是王老吉品牌精神的一次体验之旅。

多种方式参与

王老吉携手消费者红动中国

广大消费者和网友可以通过点击“红动中国”活动官网 www.wlj-china.com,通过“说”——在线录制,模仿明星的声音与动作、“唱”——凭借实力派唱功唱响红色歌曲、“传”——上传自己的头像,成为网站Flash动画的主角等三种方式参与到活动中。不仅有机会赢得Ipad等惊喜大礼,更有可能与明星近距离接触,一起走进延安、井冈山,感受老区红色精神。

作为行业领导者的王老吉,一直将发展壮大凉茶行业,传承民族精神作为己任。2006年,广东凉茶配方入选中国首批国家级非物质文化遗产,而王老吉的创始人作为凉茶始祖,在凉茶发展的百年历史中,一直秉承民族企业的精神,将凉茶文化进行发展和传承。

鲁红

金龙鱼添加深海鱼油调和油助力学子“赢”高考

时下,中高考进入倒计时,学子的健康成为家长们关注的热点。作为中国粮油行业的先行者益海嘉里与中国营养学会在2010年就联合研制推出了金龙鱼添加深海鱼油调和油,添加符合美国药典USP要求的深海鱼油,富含n-3脂肪酸,其主要成分DHA、EPA和ALA(α-亚麻酸),统称为“3A+”,具备益智健脑,帮助预防心血管疾病,增强免疫力与心理承压能力,激发人体活力的优势。

金龙鱼添加深海鱼油调和油搭配合理饮食,即可达到考生们对必要营养物质摄入的需求,促进考生身体在炎热季节中正常代谢,提高他们的学习效率,同时,也有利于全家健康,真正为广大中国中高考学子护航。

鲁红