

王老吉、加多宝抢“红衣” 两周左右将见分晓

5月15日,王老吉、加多宝再次对簿广东省高级人民法院,为红罐包装的所有权进行第四次法庭交锋。广药集团副总经理、王老吉大健康公司副董事长倪依东对人民网财经频道透露,本案的审判已经接近尾声,如无意外情况,预计法院将在两周左右的时间内作出判决。

对峙:双方皆对获胜信心满满

继商标权、广告语等多个争议之后,王老吉和加多宝对罐装凉茶的红色包装又开始了新一轮的争夺。15日上午,广东省高级人民法院第四审判庭座无虚席,在庭审现场,王老吉和加多宝双方进行了激烈的辩论。

而代表王老吉的广药集团则认为,红罐装潢与王老吉凉茶不可分离。知名商品所有权人既可以自己经营,也可以授权他人经营,相关事项由合同约定。当年是在“王老吉凉茶”已经成为知名商品的前提下,双方才签订商标许可合同。所以,红罐包装、装潢产生的显著性、识别功能,不是由于加多宝的使用将

其做成了知名商品而产生的,而是“王老吉凉茶”自身的知名商品属性成就的。

加多宝认为,红色罐装的凉茶包装是由鸿道集团首创并发展的,陈鸿道拥有红罐凉茶的外观设计专利,因此红色罐应该属于加多宝。而在不久之前,加多宝集团董事长办公室行政总监冯志敏曾信心满满地对媒体表示,本次审判加多宝提供了49份证据,红罐最后应属于加多宝。

广药集团副总经理、王老吉大健康公司副董事长倪依东接受人民网财经频道采访时说,该案已经接近尾声,两周左右就可以得到结果。“案件拖延时间越长对于他们来说更有利”,他表示,如果加多宝停用红罐,每天的损失都会在上百万。言外之意,对红罐包装势在必得。

数字:广药索赔1.5亿元 加多宝索赔3096万元

审理此案的广东省高级人民法院对此案的争议焦点进行了四点归纳:1.涉案商品是什

么,知名商品特有包装装潢是什么;2.涉案商品特有包装装潢归谁所有;3.涉案商品特有包装装潢能否与王老吉商标或加多宝公司相分离,到底谁构成侵权;4.经济损失如何计算。

王老吉和加多宝双方围绕这四个焦点进行了十分激烈的辩论,审判长甚至一度提醒加多宝律师不要有“浓重的感情色彩”。虽然审判长一再要求双方“讲重点”,但这场庭审仍因为双方的唇枪舌剑持续了9个多小时。

在四个问题的举证和辩论中,巨额索赔尤其令人关注。

加多宝提出,由于广药大健康“擅自”使用红罐包装,使加多宝公司的销量受到了严重影响。加多宝要求经营王老吉凉茶的广药大健康公司将2012年所得净利润3092.6万元全部赔偿给加多宝公司。

而王老吉则因相同的理由向法院申请加多宝赔偿其1.5亿元的损失。

最终,广东高院决定对已经封存的加多

宝公司、大健康公司的部分账册进行审计,并将于16日举行公开摇号,选定审计机构。

庭外:专家、消费者各自站队

日前,多名知识产权及法律专家对此案公开表态。最高人民法院知识产权庭庭长蒋志培、中山大学法学院教授周林彬、中国社会科学院知识产权中心主任李明德等专家认为王老吉拥有红罐装潢权受商标法、反不正当竞争法相关规定保护,力挺红罐装潢权属于王老吉。

另一方面,在15日的庭审现场上,代表加多宝出席的代理人姚欢庆本身就是人民大学法学院的副教授。而他也代表了一部分法学专家的意见,他们认为红罐装潢权应属于加多宝。

在广州的随访中人民网财经频道了解到,消费者对王老吉和加多宝的选择具有一定的随意性。一部分人表示,由于王老吉是本地品牌,所以习惯选择王老吉;但也有消费者认为加多宝的口味更好。(据人民网)

鸡公山酒业惠民众,公益电影广场行

为热烈庆祝鸡公山粮液窖龄系列酒的上市,同时感谢广大市民的厚爱与支持,5月24日晚,由鸡公山酒业举办的“鸡公山酒业惠民众,公益电影广场行”活动在罗山宝城广场举行。

活动现场,鸡公山酒业工作人员还为市民准备了很多看电影的凳子,但记者看到,这些凳子已经远远不够,很多市民为了占住良好位置,吃过晚饭就匆匆赶来。除看电影外,鸡公山酒业还准备了热卖优惠活动,购买两瓶鸡公山粮液酒,还可得到抽纸、口杯、大米、油等丰厚礼品,着实让市民得到大实惠。

鸡公山酒业刘经理告诉记者,以后天气越来越热,很多市民都出来散步,同时鸡公山酒业也想为市民增添点乐趣,所以今后每周五、周六,都会在市民经常散步、聚集的广场放些精彩的电影,此活动我们将在信阳八县两区全面实行。(易续震)



冷藏西瓜最好不用保鲜膜

近日气温持续升高,很多市民购买西瓜解暑。但近日有读者给本报打来热线反映,“我和妈妈在如何保存西瓜的问题上产生了分歧,老人觉得吃不了的西瓜应该直接放在冰箱里,可我觉得还是应该在西瓜的切开后封个保鲜膜,冰箱里那么多食物,肯定会有细菌,西瓜很容易被污染。”

那么,到底应该怎样保存吃剩的西瓜?记者在北京农学院动科学院阮文科副教授的指点下,进行了细菌培养实验,结果大大出乎意料,覆盖着保鲜膜的西瓜反而滋生了更多细菌。

建议

保鲜膜不保险 西瓜还得尽快吃

这个结果大大出乎了所有人的意料,阮教授告诉记者,造成采用保鲜膜处理的西瓜果肉中细菌含量增多是有一定原因的。

首先西瓜果肉中本身就含有一定量的细菌,当植物生长时,其自身会分泌一些抑制细菌繁殖的物质,这也就是为什么长在地里的地瓜不会出现腐烂,而当西瓜被摘下时,抑制细菌繁殖的物质不会再生,因此在此西瓜内部的细菌开始繁殖。

其次,使用保鲜膜覆盖在切开的西瓜表面,使西瓜内部形成了一个相对密闭的空间,保存了西瓜内部的水分,同时使得西瓜内部的温度不会很快降至4摄氏度,这就给细菌的繁殖提供了便利条件。因为在4摄氏度的温度下,细菌的繁殖会受到抑制。

“如果细菌的毒性大,那么很少数量的细菌就能致病。”对于毒性小的细菌,阮教授说同样也不能忽略,因为如果细菌的数量过于庞大,对于身体也会产生不好的影响。对此,阮教授建议,采用保鲜膜保存的西瓜,还是得在最短的时间里尽快吃完。(据天下美食)

选购冷饮爽口也要爽心

最近几天气温突破30℃大关,防晒、遮阳伞和冷饮堪称对付高温天气的三大法宝。冷饮固然解暑,不过如果吃到菌落总数超标的合格产品,小心拉肚子哦。

菌落总数超标,冷饮爽口不爽心

夏天吃冷饮固然爽口又爽心,吃到不合格产品,一只雪糕下肚,等于吞下去不计其数的霉菌、酵母菌。据江苏质监局有关专家介绍,每年质监部门都不定期对市场上的冷饮进行抽查,每次抽查的结果都没有100%达到合格。问题主要集中在生产、运输和销售的环节上。菌落总数、霉菌、酵母菌等微生物超标是冷饮常见的问题。吃到这样的问题冷饮,爽口了但爽心不爽,容易闹肚子。有些街头小店的自制冷饮,原料不过是色素加上香精,特别是颜色鲜艳的果味冷饮,更成为不法小贩的“最佳”招牌。由于不具备卫生许可证、健康证等,使得冷饮的卫生质量难以保证。

冰淇淋并不等同于雪糕

当前不少消费者对冷冻饮品存在误区,认为雪糕就是冰淇淋。其实,国内外对冰淇淋有严格的行业标准,所含乳脂必须达到一定指标才能称得上是冰淇淋,否则只能称为冰品。

朱晓军介绍,现国内有部分冰淇淋是靠乳清和乳化剂代替奶油,模仿出奶油的感官效果,但在营养价值、口感上大打折扣。而雪糕是以饮用水、乳制品、食糖、食用油脂等为主要原料,加入适量的香料、着色剂和乳化剂等食品添加剂,经混合、灭菌、均质或轻度凝冻、注模、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

虽然雪糕在形态、口感、滋味等主要方面类似冰淇淋,但所含蛋白质和脂肪远低于冰淇淋。冰淇淋是乳制品,含有牛奶或奶油,而任何原料都可以制成雪糕。为了控制冰淇淋营养物质在一定含量,国家推荐性标准要求,冰淇淋的总固形物要大于等于30%,雪糕大于16%即可,否则冷饮化冻后吃到的是“一泡水”。

几类人群吃冷饮要禁忌

冷饮再爽口,也不可多吃,尤其对以下几类人群来说更应该忌口。

糖尿病患者:冷饮中一般含有较多的糖,病人食之可使血糖升高使病情加重。**十二指肠溃疡、慢性胃炎、慢性结肠炎、胆囊炎、消化不良患者:**这些病人的消化系统功能较差,吃冷饮食品后容易刺激胃肠黏膜,加重病情。**龋齿、牙本质过敏患者:**这类病人吃冷饮会诱发牙痛。**高血压、冠心病和动脉硬化患者:**这类病人如果大量吃冷饮,会突然刺激胃肠道,使血管收缩,血压升高,加重病情,容易诱发脑溢血。

咽喉炎、支气管炎、支气管哮喘、关节炎患者:这些病人最好不吃冷饮,因为冷刺激可使咽喉部炎症加重并诱发咳嗽,或引起旧病复发。**肾病患者:**这种病人不宜食用含有香精、色素香料等成分的冷饮,因为这些成分会加重肾小球过滤排毒的负担,同时可使浮肿症状更加严重。**肥胖患者:**冷饮中含糖多,会增加肝糖原,转化为脂肪,使身体更加肥胖,容易诱发脂肪肝和高脂蛋白血症。

婴幼儿不宜吃冷饮,否则可能会影响胃肠消化腺的分泌和蠕动,造成腹泻、腹痛及不想吃饭。孕妇也不宜多吃冷饮,这是因为胎儿对冷的刺激极为敏感,当孕妇食用冷饮时,胎儿会在子宫内躁动不安,胎动变得频繁。(据天下美食)



芒果糯米糍

食材明细:糯米粉150克,生粉40克,色拉油25克,细砂糖60克,芒果2个,椰蓉适量。

制作步骤:1.准备所需材料。2.取一个芒果起肉加清水打成果汁(芒果加清水200克),另一个切成小丁。3.糯米粉加入生粉拌匀。4.加入细砂糖拌匀。5.倒入色拉油。6.然后慢慢加入打好的芒果汁,边加边搅拌。7.搅拌至无颗粒,然后放锅上大火爆15分钟,中途搅拌一下,让它更均匀地受热。8.将蒸好的糯米糊取出放凉。9.手上粘纯净水,取一小块糯米团压扁,再把芒果放中间包成糯米团。10.放在椰蓉里翻滚,让糯米团粘满椰蓉。11.成品。(轩轩)

