

竞争激烈品牌老化

健力宝回归市场举步维艰

曾经被称为“东方魔水”的健力宝正努力扭转颓势。近日《北京商报》记者走访市场发现,健力宝铺货量明显增加很多,新产品也随之上市。但因饮料行业多年发展迅速让健力宝面临的竞争对手已经多不胜数,再加上品牌老化,都成为其回归难题。

意图回归

《北京商报》记者在北京通州一家家乐福超市的饮料区域看到,最外围显著的位置被健力宝占据,原价2.5元/罐的健力宝促销价为2.1元/罐,促销幅度达16%。不仅如此,一款600ml装的“健力宝NEXT爱运动柠檬味运动饮料”也全新上市。“这款饮料刚刚上市一周,其有别于此前的罐装塑料软包装,目前售价为4.2元。”据超市

内该区域销售人员介绍。

与之形成鲜明对比的是,去年记者调查市场时还只看到屈指可数的零星几瓶罐装健力宝居于货架一隅,售价当时还是3元多,上面落了一层薄薄的灰,可见销售情况糟糕。如今,健力宝突然发生逆袭,值得玩味。

竞争加剧

其实,早在2010年,健力宝斥资8000万元赞助广州亚运会曾被认为是其强势回归的一个重要信号。同时健力宝提出了四个回归战略:回归运动饮料、回归城市、回归年轻主流市场以及回归现代化渠道。此前,健力宝贸易公司总经理李世政表示,2012年是健力宝“王者回归”的复兴年。但亚运营销由于现场推广及后期跟

进乏力,健力宝市场表现平平。此次大力占领终端渠道能否真如所愿,业内认为难度很大。

据国家统计局发布的《2012年我国饮料行业1-3季度运行状况分析报告》显示,在功能性饮料市场中,红牛、脉动、尖叫、三得利等品牌共占有53.2%的市场份额,而健力宝分得的“蛋糕”不足3%。

效果待考

为回归市场,健力宝营销手段不断,先以8000万元天价赞助2010年广州亚运会,又举办了“亚运拉拉队全国选拔赛”,2013年健力宝又斥资近3亿元一举拿下央视三个频道、安徽卫视、湖南卫视的黄金时段广告位。

“今年健力宝在广告业务上投入大规模资金进行轰炸式宣

传,以固有的‘常喝健力宝,福到身体好’的品牌理念重新唤起消费者对产品的信赖,新包装产品上市焕然一新的感觉打动消费者的爱美之心,再加上大量铺货促销,这一系列动作意味着健力宝要重新发力市场。”中投顾问食品行业研究员梁铭宣在接受北京商报记者采访时表示。

但业内普遍认为,不可否认的是,健力宝最大的问题便是如何重拾市场信心,对此,梁铭宣表示,健力宝的品质与其他功能型饮料并没有太大差距,要重新获得消费者认可就要从消费者需求的角度出发。其次是提高营销手段,加强销售渠道的布局。最后是合理定价,一定的价格优势能够较快地打开市场。(据《北京商报》)

夏季怎么吃茄子清热解暑

茄子是夏秋最常见的蔬菜,茄子本身没有什么味道,属于可塑性很强的菜肴,烹饪时可以多放些调料。

有人吃茄子会去皮,其实茄子的营养价值很大一部分就在皮里面,茄子皮里面含有丰富的B族维生素和维生素C。不过,由于现在种植过程中有可能使用农药,建议烧煮茄子前一定要用洗涤剂把茄子清洗干净。

茄子不仅好吃,还有很多保健和治疗作用,茄子中含丰富的维生素P,是一种黄酮类化合物,有软化血管的作用,可以降低血压。其次,茄子含有葫芦巴碱及胆碱,在小肠内能与过多胆固醇结合,排出体外,以保身体血液循环正常,降低胆固醇。此外,茄子还可以吸收脂肪,起到减肥的作用。总之,是一种老少皆宜的食物。在夏季,茄子可清热解暑,对于夏季容易长痱子、生疮疖的人,尤为适宜。(轩 轩)

西瓜尽量不要挖着吃

夏季天气闷热,甘甜多汁的西瓜不但有助于清热解暑,还能除烦止渴、利尿,因此受到不少人的喜爱。有些人习惯切开西瓜直接用勺子挖着吃,这种吃法存在健康隐患,原因有三。

第一,一般一次不容易把一半西瓜全部吃完,而被勺子挖过的西瓜瓢沾上了唾液,即使放入冰箱冷藏也很容易变质。

第二,西瓜性凉,大家抱着半个西瓜用勺挖着吃,可能会引发胃肠炎。对于夏季想减肥的朋友来说,吃太多西瓜也不利于减肥。

第三,有的人会选择跟亲朋好友一起挖西瓜吃,如果有一方带有幽门螺杆菌等病菌,其他人就有可能被传染。

另外,即使天气炎热,也不要多吃冰镇西瓜,否则会导致消化系统菌群失调,诱发胃肠炎。

那么,如何吃西瓜比较科学呢?首先,尽量不要购买较大的西瓜。如果想吃冰镇西瓜,可以把瓜瓢切成块放进干净的保鲜盒中冷藏,吃多少取多少,也可以用保鲜膜覆盖剩下的西瓜放进冰箱里冷藏。但是二次取出食用的时候,要把表面1厘米厚的部分切掉再食用。

(综合)



材料:甜玉米粒适量、生粉适量、糯米粉适量、植物油适量、粗砂糖适量、炼乳适量。

制作步骤:

- 1.甜玉米粒冲洗干净,热水浸泡几分钟,稍稍沥干水分
- 2.以生粉:糯米粉=2:1的比例加入甜玉米粒中
- 3.拌匀使玉米粒外表都包裹着黏稠的粉糊
- 4.平底锅刷一层油,小火烧热,将玉米粒均匀铺平小火煎3分钟左右
- 5.倒入适量油没过玉米粒转大火炸三四分钟

每周一菜

木耳和什么菜是绝配

虽然各种食材可以任意搭配,但是有一些著名的家常菜格外受人们喜爱,比如土豆炖牛肉、鲢鱼烧豆腐、青椒炒木耳等。除了传统习惯等文化层次的因素之外,这些搭配在营养和口感上其实也是很科学的。

增强鲜味

代表菜:土豆炖牛肉、小鸡炖蘑菇。著名科普作家、美国普度大学农业与生物系食品工程专业博士云无心告诉《生命时报》记者,食物中的肌苷酸盐和鸟苷酸盐不仅可以产生鲜味,还可以与谷氨酸盐发生“协同作用”,它们同时使用时,产生的“鲜味”远远大于各自单独使用时。土豆中含有较多的谷氨酸盐,而牛肉中不仅含有谷氨酸盐,还含有很多肌苷

酸盐和鸟苷酸盐。两者同煮,味道更鲜。而若把萝卜与牛肉一起煮,就只能依靠牛肉产生鲜味了。同样的道理,蘑菇(尤其是香菇)含有丰富的鸟苷酸盐,鸡肉含有丰富的肌苷酸盐,在煮的过程中,它们都会释放出游离的谷氨酸钠,从而会产生浓得化不开的鲜味。

改善口感和口味

代表菜:木瓜炖排骨、萝卜炖羊肉。食材搭配的美妙之处还在于能使其口味和口感更好,中南大学湘雅医院营养科教授李惠明解释说,以木瓜炖排骨为例,木瓜中含有一种特别的酶——木瓜蛋白酶,它是嫩肉粉的主要成分,能把动物肉的大分子蛋白质水解成小分子肽或氨基酸,不但能提高

蛋白质利用率,还能使肉变得更嫩。羊肉的膻味让很多人难以接受,而把它和萝卜一起烹调,不但能中和羊肉的温热,还有解腻去膻的功效。

促进营养吸收

代表菜:鲢鱼烧豆腐、青椒炒木耳。没有一种食物的营养是完美的,不同食材进行搭配,不但营养能互补,还能促进某些营养成分吸收,豆腐中的蛋氨酸含量较少,苯丙氨酸较高,而鱼肉却恰恰相反,两者同食,能很好地进行氨基酸互补。更重要的是,豆腐含钙多,而鱼肉中丰富的维生素D能加强人体对钙的吸收。因此,鲢鱼烧豆腐就是一道很好的补钙家常菜。除此之外,维生素C能促进铁的吸收,因

此,青椒炒木耳是一道经典的补铁菜。

减少有害物质

代表菜:梅菜扣肉、青椒炒腊肉。肥肉中的胆固醇和饱和脂肪酸让不少人望而却步,而膳食纤维可以帮助胆固醇从人体排出,减少饱和脂肪酸对人体的伤害,梅菜扣肉和黄豆排骨等就符合这一营养原则。亚硝酸盐与蛋白质分解产物在酸性条件下发生反应,易产生亚硝胺类致癌物,而维生素C是抑制亚硝酸盐转变成亚硝胺的最有效物质,因此,尽管腊肉中含有较多的亚硝酸盐,如果搭配富含维生素C的食物一起烹调,便会减少有害物质的生成,其典型代表是青椒炒腊肉。

(王一恒)

喝珍珠奶茶会上瘾

业内人士称戒“奶瘾”很难

近10年,珍珠奶茶的单价一路看涨,价格从2002年的5元一杯升到了现在8到10元一杯。从2005年开始,珍珠奶茶相继陷入塑化剂、致癌风波,珍珠奶茶行业受到了不小的冲击,不少奶茶店纷纷关门大吉。而几年过去了,奶茶行业又兴旺了起来。

那现在的珍珠奶茶是否安全呢?为了验证正身,有记者选择了行业内口碑最好的大卡司珍珠奶茶,在封口后的半个小时内,送往权威食品检测机构,进行国标16项的塑化剂检测。结果表明,塑化剂含量在合格范围之内,但是这杯珍珠奶茶的菌落总数,竟然为44000cfu/g,根据我国冷冻饮品卫生标准,含淀粉的冷冻饮品菌落总数应小于或等于3000cfu/g,含乳蛋的冷冻饮品菌落总数应小于或等于25000cfu/g,这杯奶茶足足超标了146倍和19倍。

据业内人士自曝称,由于奶茶都是隔夜做好的,不会现场进行现冲。而这种做法也是行业的潜规则,大家全部都是这么做的,记者看到,确实在珍珠奶茶的塑料包装杯上面,并没有注明成分、容量、生产时间和保质期。珍珠奶茶店的珍珠,也不是密封存放,使用的冰块是否干净也是不得而知,至于营养成分更是无从谈起。

专家表示,这种菌落超标的食品、饮料会导致人体消化系统的疾病,而所谓的珍珠奶茶,其实也就是水和一堆化学元素而已,对身体健康是有百害而无一利。而业内人士还表示,踢爆珍珠奶茶的内幕作用不大,因为珍珠奶茶有种特殊功能,奶茶中的甜蜜素、椰香和咖啡等合成后,人喝了易上瘾,而想要戒掉这个奶瘾是件很难的事情。

(据中国江苏网)

