

今年月饼销售难度加大

8月22日,中国焙烤食品糖制品工业协会预计今年全国月饼生产量为28万吨,市场销售额将超过160亿元。与去年相比,由于今年月饼用果仁果料等原料涨价及用工成本提高,推动月饼生产成本上升约10%。而生产厂商认为,今年月饼销售成本增长,加上政策因素影响,导致月饼销量或降两成。

月饼质量合格率提高

今年9月19日是中国传统节日中秋节。中国焙烤食品糖制品工业协会理事长朱念琳表示,随着消费者的理性消费,生产放心月饼逐步成为一种全行业的自律行为。整个行业已充分认识到,保障食品安全实际上是保障生产企业本身的安全。“月饼市场的健康发展主要体现在:品牌集中度进一步提升;市场抽检合格率较高,食品安全得

到保证;月饼价格整体回落,天价月饼基本消失;企业注重新原料、新工艺、新品种的研发,月饼品种日益丰富;过度包装得到有效遏制,主流厂商包装简约适度,更注重低碳环保;包装设计充分体现了民族风格和节日气氛。突出月饼的文化、健康和特色,增强社会责任意识,做到适度包装、合理定价、诚信经营。”

中国焙烤食品糖制品工业协会配合国家质检总局和有关检测部门进行月饼质量专项抽查的最新结果显示,今年月饼合格率为95.5%。该结论是在抽查全国129家企业生产的134种月饼后得出的,其中,128种月饼合格,4种月饼菌落总数超标,2种月饼检出苯甲酸,46种月饼产品标签标示不规范。

企业消化涨价压力

不可否认,在制作月饼的原料

料持续涨价的形势下,市场上月饼的销售起步价却普遍降低,中间的价格压力在中国焙烤食品糖制品工业协会副理事长周广军处也得到证实。周广军称,与去年相比,由于今年月饼用果仁果料等原料涨价及用工成本的提高,不可避免地推动月饼生产成本上升约10%。然而,激烈的市场竞争又会抑制市场价格的增长,预计今年月饼市场价格与去年基本持平,不同产品品种的价格会有涨有降,总体约有5%上涨。

北京商报记者从生产企业了解到,涨幅较大的原料包括五仁、莲子、咸蛋黄等。其中,莲子市场价比2012年同期上升20%,咸蛋黄市场价比2012年同期上升17%,而五仁月饼的主要原料同比上升约30%。在月饼原料中,只有油类同比下降了约8%。

据业内人士透露,今年的人工成本同比也有20%左右的上涨。“但是这些价格上涨的压力我们只能通过企业自己的内控来消化,比如,通过生产线的量化生产及对原材料进行战略采购、基地化采购等来转移消化,而不敢像以往直接转嫁到产品价格上去弥补成本压力。”这位人士表示,即使这样也不敢保证今年的月饼会卖出好业绩。

销售终端投资加大

北京商报记者近日从销售市场发现,中央“八项规定”、“六项禁令”的威力在今年的中秋月饼市场得到充分体现,很多传统的月饼生产企业表示,今年月饼的销售压力进一步加大。一位不愿透露姓名的企业负责人预测,今年该厂的月饼销售量将会比去年缩水15%左右,而收入会降低20%。他认为,今年由于来自销售市场的竞争进一步

加大,中央又明令禁止月饼作为公款消费的礼品,因此,单纯去拼抢零售市场无疑会加大企业的终端成本投资。他表示:“为方便消费者,企业会加大月饼的免费派送业务。往年销售的月饼券都是消费者自己到指定的店里去取,而今年很多企业的月饼券增加了六环路内免费派送的服务。就拿一个企业销售1万张月饼券计算,每盒月饼的快递费20元,这一块就会增加至少20万元的企业成本支出。”

也许正是因为这些费用的增加,把原本可观的月饼利润打压殆尽,因此很多餐饮和食品企业明确表示退出已有的市场。金百万餐饮公司就明确表示:“今年我们不会再去做月饼了。这个市场已不挣钱。”而北京稻香村也明确告诉北京商报记者,今年北京稻香村取消销售任何形式的月饼卡、月饼券。(王菲)



每周一菜

子姜焖鸭

食材明细:半只鸭适量,子姜200克,蒜3粒,小米椒2个,青辣椒1个,米酒100毫升,生抽2勺,老抽1勺,郫县豆瓣酱1勺,冰糖4~5粒。

制作步骤

- 1.鸭肉洗净,剁成小块。
- 2.子姜、蒜切片,青红辣椒切马蹄状去籽。
- 3.砂煲适量油烧热,爆香蒜片。
- 4.倒入鸭块用中大火爆至发黄、亮油。
- 5.调入郫县豆瓣酱、生抽、老抽、冰糖,翻炒均匀。
- 6.倒入米酒大火煮沸,转至小火焖烧20分钟~30分钟。
- 7.待汤汁微浓,加子姜继续焖烧10分钟,放入辣椒翻匀即可出锅。

(京云)

早餐后喝杯奶可防蛀牙

信阳消息(记者 曹威 周亚涛)研究人员指出,在吃完谷类早餐后,只有牛奶能够降低牙齿酸性,也减轻了碳水化合物具备的破坏性,并提高了口腔酸碱值。

一项新的研究显示,吃含糖及淀粉早餐后,喝一杯牛奶能达到预防牙齿菌斑形成的效果,进而可防蛀牙。

美国伊利诺大学的研究人员对20位成年人进行了实验。这些受测者吃完20克谷类早餐后,再喝下全脂牛奶、纯苹果汁及白开水。

在实验之前、吃完早餐后2分钟至5分钟内以及喝完饮料30分钟后,测量了受试者前臼齿牙齿菌斑酸值。

研究结果显示,吃完早餐后,受测者口腔内pH值会快速降低,大约在pH 5.83附近,pH值低于7表示酸性,超过7则为碱性,一般纯水酸碱值为7。

研究还发现,喝牛奶组别的酸值增幅最大,介于5.75到6.48,喝苹果汁组别则在5.84,而白开水组则在6.02。研究人员指出,在吃完谷类早餐后,只有牛奶能够降低牙齿酸性,也减轻了碳水化合物具备的破坏性,并提高了口腔酸碱值。

不过,研究人员警告称,尽管吃早餐搭配牛奶会降低牙齿菌斑的形成,避免牙齿珐琅质及蛀牙遭破坏,但如果再喝一杯果汁则会弄巧成拙,反而会提高蛀牙风险。

每天6杯果蔬汁

潘石屹减肥法遭专家狂“喷”

每天喝两杯果汁和4杯蔬菜汁,1周后就能瘦3公斤。

最近,这种“果蔬汁减肥法”在地产大鳄兼微博红人潘石屹的带动下,在网上炒得很火。不过,很多营养师却不以为然,干脆直接在微博上开“喷”,称潘石屹犯了“教科书级的错误”。昨日,扬子晚报记者采访了南京的营养师。专家表示,“果蔬汁减肥”会导致脂肪和蛋白质过度缺乏,不值得提倡。(杨甜子 于丹丹)

立秋后蔬果吃法做好选择

立秋后饮食养生,蔬果生吃熟食做好选择。立秋刚过讲究清补,适合的蔬果有很多,很多蔬果既可生吃又可熟食,不同吃法其营养价值也不相同。要生吃还是要熟食?看看自己的需要吧。

藕

新藕可以养阴清热、润燥止渴、清心安神,是秋天名副其实的“健康佳肴”。

生食:生藕偏寒,有清热润肺、凉血行瘀的作用,能够治疗口渴伤阴,焦躁难解等症,且对缓解痤疮也很有效。

熟食:藕熟之后其性变温,能够健脾开胃。此外,经常用脑的人多吃藕,还可起到益血补髓,安神健脑的作用。女性吃藕能够调血、补血,让面色红润。

食用提示:有上火症状的人不妨吃凉拌藕;脾胃虚寒的人吃蒸藕或用莲藕煲汤都是不错的选择。

梨

梨这种吃起来酸酸甜甜的水果,非常适合秋季。

生食:中医认为,梨生吃有清热降火、润燥化痰、润肠通便的作用,对秋天易出现的咽干、咽痒、咽痛、声音沙哑以及便秘等症都有缓解之效。生吃梨的话,还可较好地摄入叶酸和维生素C。

熟食:把梨蒸熟或煮熟,可以起到滋阴润肺、止咳化痰的作用,这样反而会破坏部分不耐热的维生素,但可溶性维生素及矿物质仍可较好地保留。

食用提示:体质偏热的人适合生吃梨;脾胃不好、受寒的人适合熟食。

白萝卜

白萝卜含有丰富的维生素和矿物质,能提高机体免疫力,这是夏秋之交推荐它的主要原因。

生食:白萝卜中的辛辣成分可促胃液分泌,调整胃肠机能,还有很强的消炎作用。它还含有丰富的维生素C——其含量比梨和苹果高出8倍至10倍,生吃能较大幅度地获取这种维生素。

熟食:做熟了的白萝卜偏于益脾和胃,尤其和猪肉、羊肉等炖着吃,更能补气顺气。

食用提示:食欲不佳、咳嗽痰多、声音嘶哑的人可以生吃白

萝卜,脾虚泄泻的人可以熟食。

苹果

“一天一个苹果,医生远离我。”苹果中富含维生素、有机酸、果胶及黄酮类化合物,季节交替时吃它可预防感冒、降血脂等。

生食:苹果具有生津、润肺、健脾、益胃、养心等功效。生吃苹果时,有非常不错的通便降脂作用。

熟食:煮熟的苹果,除部分维生素丢失外,苹果中大部分营养成分均可保留。煮过的果胶会起到吸附的作用,从而起到止泻的效果。

食用提示:绝大多数人都可以生吃苹果;肠胃功能较弱、经常腹泻的人适合蒸着吃它。

(贞迪)

