

“肉毒杆菌”尚未解决

恒天然新西兰厂再曝化学品泄漏

肉毒杆菌乌龙事件尚未解决,恒天然昨日又被曝出其新西兰最大分厂发生化学品泄漏,导致7名职员被送入医院治疗,尽管恒天然中国一再否认产品受到污染,但连续被曝安全事件,让外界对恒天然的管理捏了把汗。

新西兰当地时间11月27日上午,恒天然集团位于新西兰南岛提马鲁附近的一家工厂发生化学品泄漏,导致7名职员被送入医院治疗。消防部门随后证实,应急响应部门接到警报,称在提马鲁以北的恒天然Clandeboye工厂发生化学品泄漏。初步报告称,泄漏的化学品是氯。

恒天然在接受《北京商报》记者采访时也承认,发生次氯酸钠泄漏的是一个奶酪工厂。次氯酸钠是该厂清洗流程所使用的一种洗涤剂成分,当时恰好工厂正在进行酸清洗,一条生产线

发生泄漏。“作为预防性措施,我们疏散了这家奶酪工厂以及一幢毗邻建筑内的共约30名员工。有7名员工被送至医院检查,目前身体无恙已出院。同时,工厂也已恢复运营,所有产品未受任何影响。”

据了解,Clandeboye是该集团最大的分厂之一,每天最多可处理1320万升牛奶,相当于在南岛收集的所有牛奶量的40%以上,该加工现场成为新西兰最大的液体负荷运载车队的基地。资料显示,次氯酸钠是钠的次氯酸盐,与二氧化碳反应产生的次氯酸是漂白剂的有效成分。其具有腐蚀性和致敏性,可致人体灼伤,放出的氯气有可能引起中毒。

就在本次化学品泄漏前一个月,恒天然还被曝出14辆奶罐车可能混入砂石,存在污染风险,加之此前肉毒

杆菌乌龙事件也在“日常难以检测”的解释中草草收场,频繁发生问题事件不得不让业内对恒天然的内部企业管理水平产生质疑。“此种状态下,恒天然需要第一时间向消费者公布事故原因、事故造成的影响,以及后续的受污染产品的召回等工作,并且公布解决及未来防范措施。”中投顾问食品行业研究员梁铭宣对《北京商报》记者表示,恒天然的品牌形象因为频繁的不良事件而负面化,这对于恒天然维持市场、开拓市场是极为不利的。

同时,恒天然也是新西兰最有影响力的乳制品品牌,其负面事件将波及整个新西兰奶业。另外,因为肉毒杆菌事件,中国政府对恒天然原料粉发出了禁令,频繁不断的事件毫无疑问会拉长禁令解除的期限。(据人民网)

扫清巧克力两大误区



吃巧克力会蛀牙?吃巧克力会胆固醇高,不利于身体健康?如今科学研究表明,适量吃巧克力不会蛀牙,也不怕胆固醇会高!

巧克力误区

1.吃巧克力胆固醇高

巧克力中的可可脂是可可豆中的天然脂肪,由饱和脂肪酸、单不饱和

脂肪酸以及其他少量的(低于5%)脂肪酸组成。研究表明可可脂尽管有着很高的饱和脂肪含量,但不会像其他饱和脂肪那样升高血胆固醇。这是因为巧克力所含的饱和脂肪酸中含有大量的硬脂酸和软脂酸。硬脂酸对胆固醇具有中性作用不升高亦不降低,而软脂酸可以轻度降低胆固醇浓度,所以巧克力中的饱和脂肪酸对血液中胆固醇水平没有影响。而单不饱和脂肪酸中的油酸可以降低体内胆固醇浓度。

2.巧克力容易蛀牙

纽约州罗彻斯特伊斯特曼牙科中心的研究发现,牛奶巧克力和巧克力曲奇属于最少引起龋齿的零食。研究者的报告指出:“牛奶巧克力富含蛋白质、钙、磷酸盐和其他矿物质。所有这些都对牙齿的珐琅质起到保护作用。此外,由于它的自然脂肪含量,牛奶巧克力经过口腔比其他糖果相对快些。这些因素被认为使牛奶巧克力的生龋性要小些。”(朵朵)

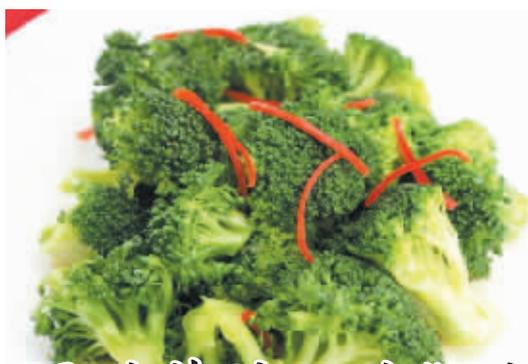
每周一菜

糖醋排骨



食材明细:猪排适量,葱适量,姜适量,蒜适量,八角适量,桂皮适量,盐适量,食醋适量,冰糖适量,白糖适量,酱油适量,黄酒适量,食用油适量。

制作步骤:1.准备配料;2.猪排清洗干净;3.用水炒糖色;4.糖色炒成这样就可以关火了;5.下一些凉水调匀,盛放在碗里;6.热锅放少许油,中火下排骨煸炒;7.将排骨全部放入锅中,不停翻炒;8.烹入酱油、黄酒翻炒均匀;9.加入葱姜蒜、八角、桂皮翻炒均匀;10.倒入已经炒好的糖色水;11.沿锅边加入开水,与排骨齐平,盖盖小火慢炖约1.5小时;12.大火不停炒收汁,再放入白糖和食醋,大火煸炒,把醋汁收干就可以了。(花花)



西兰花的正确做法

西兰花含有丰富的蛋白质、维生素、糖和胡萝卜素,营养成分在同类蔬菜中位居第一,被誉为“蔬菜皇冠”。不过,不少厨房好手都表示西兰花很难切好看,并且火候掌握不好就容易煮得太老。

西兰花要掰不要切

一整朵的西兰花上会有很多花簇,相互之间还有连接,如果你简单地像切黄瓜一样一刀切的话,很容易把连在一起的花簇切碎,这样你的砧板上就会散落很多绿色的碎粒,并不容易烹调。所以,一般西兰花都是用手掰的。你用手抓住小簇的根部,轻轻一掐就可以摘下一小朵完整的西兰花,还会影响到旁边。

如果你实在需要用刀切,建议你先把西兰花根部的厚大部分切掉,这部分一般都不食用的,然后找准连接最少的位置一刀切下去,再用同样的方法把西兰花切到你想要的大小。

西兰花要蒸不要煮

水煮西兰花容易让口感变得软,吃起来不爽口,所以建议应该采用蒸的方式烹调西兰花。

用隔水的蒸笼,把锅里水烧开了,将西兰花放在蒸笼里面烹调,既能保持西兰花的营养成分,也能保持爽脆的口感。

无论是蒸还是煮西兰花,都要尽量减少烹调时间。当西兰花颜色变成油绿色之后再过一分钟左右就可以了。如果烹调时间过长,西兰花会变黄变软,维生素等营养成分也会流失很大一部分。(轩轩)

三鹿重包装入食品业 品牌污点使消费者难埋单

曾因三聚氰胺事件,河北乳企三鹿的品牌被迫出售,但时隔五年后,该品牌又以有机粗粮的身份重现江湖。日前,浙江三鹿实业有限公司透露,当年竞拍购得“三鹿”商标,经过几年的研发筹备,已开发出有机直条粗粮面、有机快速杂粮面、有机粗粮米等系列。但分析师认为,虽然此次放弃乳品,但三鹿品牌用做食品前景仍不被看好。

三鹿有机粗粮现身

一个因为食品安全问题被大家唾弃的品牌,其能否咸鱼翻身受到业内关注?“当初竞拍三鹿商标是因为我们有一个保护民族品牌的私心,有一定做好食品安全的坚定信念,深信一定能生产出高品质的国产食品。”浙江三鹿实业有限公司方面表示。

同时,其还强调道,“在石家庄三鹿事件中,主要是供应链源头出现质量问题,我们会深刻吸取他们的教训,实行全程控制,来确保食品安全。目前专做有机粗粮食品,未来不排除向其他品类延伸”。

《北京商报》记者在浙江三鹿实业有限公司官网上也看到,“公司目前产品主要为有机方便杂粮面、直条粗粮面、粗粮粒等多个系列有机粗粮食品,另有多具有相当市场前景的产品正处于开发试验阶段,不久就会投入市场”。

缘起当年购买商标

据了解,当年三鹿因为三聚氰胺事件名声扫地,奶粉业务资产被三元收购,而一度被视为毒奶粉代名词的“三鹿”商标最终被公开拍卖。当时媒体报道,2009年在原三鹿集团部分破产财产拍卖中,“三鹿”品牌及相关保护性商标以整体打包的方式被神秘买家拍走,成交价为730万元人民币。

虽然现场未公开买家身份,但有知情人士透露其是来自南方的一名商人。“这位商人就是我们总经理。三鹿的商标有很多,而当时实际购买商标全部打包价格为1000多万元。”浙江三鹿实业有限公司总经理助理朱明星对《北京商报》记者表示。

品牌污点是最大阻碍

在中投顾问食品行业研究员简爱华看来,浙江企业家竞拍“三鹿”商标主要是因为该商标资源的稀缺性,国内已注册商标数量众多,易被消费者记住的商标越来越少。虽然“三鹿”品牌毁于食品安全事件,但是仍有较强知名度,待食品安全事件阴影慢慢散去,“三鹿”的品牌价值也有可能慢慢显现。

总体来看,若将“三鹿”商标仍旧用于乳业,企业的风险无疑是很大的,因为消费者对“三鹿”的不良印象将一直延续下去,企业的后续发展根本无望。若“三鹿”跳出食品行业,应用于建材和日化等不相干的行业,那么其品牌效应几乎为零。具体到此次将“三鹿”商标应用到有机食品上,则前景并不十分乐观。因为一般选择这种产品的消费者对于自身健康及产品安全性格外重视,带着三聚氰胺污点帽子的新“三鹿”要想赢得市场信任并不容易。(据人民网)