

# 为贫困学生送爱心午餐 给留守儿童带冬日温暖

## 鸡公山酒业为洋河镇中心校送来爱心午餐款并探访部分贫困留守儿童家庭

继上次“心系农村贫困学生 义卖助力求学梦想”为主题的爱心公益义卖活动圆满结束,12月10日,鸡公山酒业、信阳周刊、平桥区青年志愿者协会带着6000余元物资来到位于平桥区北部镇的一所中心小学进行募捐,为22名贫寒学子每人带来了200元现金和捐来的衣物,并当场把200元现金打到每个学生饭卡上,让贫寒学子感受到社会各界的真情和学校的温暖。随后,由镇中心小学校长带领鸡公山酒业、信阳周刊、平桥区青年志愿者协会等一行人来到其中部分受助学子的家中,为他们带来了大米、挂面、食用油以及一些衣物。

“这次捐赠虽微不足道,但是我们要传递的是一种爱心,这些衣物能够在这个寒冷的冬天让贫困学生感受到身心的温暖。我们更希望能够影响更多的人尽一份心献一份力,也希望今后能够组织更多类似的募捐活动,帮助那些困难的人群。”志愿者说道。

“予人玫瑰,手留余香。”一份小小的礼物换来人间大爱,此次公益助学活动到此就告一段落,但我们做公益事业脚步却没有停止,本报在此也呼吁广大社会各界的朋友,捐资帮困,将这份爱心行动继续传递。

(黄天瑜)



春节临近,许多市民纷纷到菜市场、冷鲜肉店等腊肠制作点选购肉灌腊肠,为迎接新年做准备。据了解,灌腊肠是用肠子、猪肉加上葱、姜、辣椒、胡椒、精盐、生抽、酒、白糖等配料灌制而成,灌腊肠不仅色泽鲜亮,味道香甜可口,而且灌腊肠,富于贮藏性。图为制作腊肠现场。 易续震 摄

# 三鹿品牌再现江湖卖粗粮

## 专家称企业风险高

因三聚氰胺事件而倒闭的“三鹿”将重现江湖,不过该品牌是以浙江一家企业开发有机粗粮的身份亮相。

2009年5月12日,原石家庄三鹿集团股份有限公司的“三鹿”牌及相关保护性商标以整体打包的方式售出,最终被56号女性买家以730万元的价格竞得。但这位买家在当时表示不希望媒体过多关注后就匆匆离场。

昨天,这位神秘的买家现身,她就是浙江三鹿实业有限公司江新华。记者昨天在该公司官网上发现了上述信息。该公司官网称,关于当年竞拍“三鹿”品牌的缘由,江新华表示,“三鹿”曾经是国内市场占有率最大的乳业企业,也是三聚氰胺事件中受损最严重的品牌,他们不忍看到一个经营了50多年的民族品牌就此退出历史舞台。信息显示,在竞拍下“三鹿”商标后,经过几年的研发筹备,该

公司开发出了有机粗粮面、粗粮米系列。目前已经进入世纪联华等商场,和欧尚、沃尔玛等商超的合作也在进行中。

记者了解到,浙江三鹿使用的商标和原来三鹿商标的设计相比几乎没有变动,字体颜色都一样。

### >>专家说法

重塑三鹿存较大风险

“我觉得这家企业的行为无论是当初竞拍商标,还是现在推出这样的商标产品,其实都是冒险和特别糟糕的事情”,北京志起未来营销咨询集团董事长李志起表示,一个品牌的含金量和美誉度与其是否含有正能量、好印象是密切相关的。三鹿这样一个企业是因为食品质量出现问题,在老百姓心中,几乎就是“假冒伪劣产品”“食品不安全”的代名

词,老百姓第一联想都是不好的,这个品牌几乎无价值,要让消费者真正淡忘这一点,恐怕要付出几代人、几十年的代价。李志起还表示,在人们心目中,三鹿与乳品、牛奶、奶粉是可以画等号的,现在推出的是粗粮,跨界经营很难让消费者产生直接联想,可能企业要花很大的教育成本,才能挽回品牌的声誉,才能重建三鹿是粗粮的基因,这是一个中小企业很难做到的。

大多数专家与李志起的观点基本相同,但是百世福达时代知识产权公司总经理王浩接受媒体采访时则认为,通过一个商标就可以让消费者记住企业的所有产品,把一个有知名度的商标拓展到其他产品上,可以快速谋利。这种单一商标无限拓展对拥有知名商标的企业来讲,确实是一个快速致富的捷径,但同时也是高风险的。(据新华网)

## 大米保存需低温

亚洲种植的大米,根据品种主要分为粳米、籼米两类。大米的主成分是淀粉,有直链与支链两种不同结构,这两种淀粉的不同比例影响了米饭的黏性和口感,例如,籼米的直链淀粉较多,口感较硬,而粳米的支链淀粉较多,黏度较高。

大米在收成后仍具有生命力(酵素活性),其品质在储存期间会逐渐衰变。所以,就有所谓的新米和旧米之分。由于储存期间会有油脂氧化的问题,所以新米的口感和香味一般都比旧米好。而且,旧米的色泽较黄,透明度也较差。

若要保留新米的口感和品质,可将大米储存在低温环境中,比如保存在冰箱中就是比较好的方法,可以降低大米油脂氧化和米虫的滋生。

但要注意,大米放进冰箱后就不能再拿出来常温存放了。因为,温度变化会令大米表面吸附水分,变得潮湿易变质。而且,厨房的温度相对较高,家里不要一次囤积太多大米,也可避免旧米味道变差。(贞迪)

## 四对食物黄金搭档

不同食物之间具有营养互补性,搭配得好还能使保健功效成倍增加。美国《预防》杂志最新载文,刊出4对食物黄金搭档。

**绿茶+柠檬:护心抗癌。**

绿茶中的抗氧化剂儿茶酚可降低心脏病、癌症和脑卒中危险。美国《食品科学》杂志刊登普度大学一项研究发现,绿茶中加入富含维生素C的柠檬汁可使人体对儿茶酚的吸收效率提高13倍。建议喝绿茶时挤点柠檬汁或加两片柠檬。

**牛肉+胡萝卜:**

**提高免疫力。**

美国营养学专家罗伯特·L·杜伊夫博士表示,胡萝卜中富含的胡萝卜素具有预防和消除感染作用。然而离开微量元素锌,胡萝卜素就无法输送至身体其他组织,导致其无法被人体吸收利用。牛肉中富含锌,跟胡萝卜搭配,能更好地提高免疫力。

**菠菜+坚果:保**

**护视力。**

美国俄亥俄州立大学研究发现,吃苜蓿、菠菜和胡萝卜等凉拌菜时,加入鳄梨可以使人体对α胡萝卜素、β胡萝卜素及叶黄素的吸收率分别增加8.3倍、13.6倍和4.3倍。而这3种营养素均有益眼睛健康。鳄梨也可用坚果替代。

**咖喱+黑胡椒:增强记忆力。**

咖喱(姜黄根粉)有助于抗击癌症、糖尿病和认知障碍等多种疾病。研究发现,黑胡椒可使人体对咖喱中的活性物质姜黄素的吸收效率提高20倍。因此建议两者搭配食用。(轩轩)

