

省消保委发布酱油产品比较试验报告,120个样品中29个不达标

有的儿童酱油含盐量比普通酱油还多

进口酱油更好?儿童酱油吃得更放心?10月12日,江苏省消保委发布酱油产品比较试验报告。120个酱油样品,涉及48个品牌,涵盖生抽、老抽、国产酱油、进口酱油、儿童酱油等各种类型。现代快报记者了解到,比较试验结果显示,有29个样品不符合国家标准,包括知名的海天酱油、李锦记酱油。此外,进口酱油价格相当昂贵,其实并不比国产酱油好。而儿童酱油的品质和普通酱油差不多,有的盐更多。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐岑 文/摄



比较试验发现,海天酱油和李锦记酱油有问题

这款儿童酱油钠含量比普通酱油还高

29个样品不达标,有的甚至不能称酱油

酱油根据工艺分为酿造酱油和配制酱油。其中,酿造酱油是原料经微生物发酵而成。配制酱油则以酿造酱油为主,加入了调味液、食品添加剂等。生抽、老抽则是广东地区的俗称。生抽拌菜,老抽红烧。

此次江苏省消保委比较试验的120个样品,有30个进口酱油、90个国产酱油。其中,112个酿造酱油、8个配制酱油。根据试验,有29个样品不符合国标,主要集中在标签标识、营养成分标注和品质指标方面。

据此次比较试验的检测方——远东正大检验集团高级工程师刘爱萍介绍,衡量一款酱油

的品质,主要看氨基酸态氮含量。“基本上每一款酱油的配料表上都会标注氨基酸态氮含量,范围一般在0.4~1.3g/100mL。含量越高,通常酱油的质量等级也相应越高,滋味越鲜美。”也就是说,酱油鲜不鲜、能不能提味,全看这个指标。

但比较试验中却发现,4款酱油氨基酸态氮含量不达标,其中,宿迁市泗洪县华美调味品厂生产的商标为蟹园的红烧老抽,氨基酸态氮含量仅为0.01g/100ml,全氮为0.07g/100ml。刘爱萍表示,这不仅达不到我国酿造酱油的最低标准要求,甚至不能称为酱油。

“李锦记”虚标营养成分,“海天”也有问题

部分酱油虚标营养成分,有欺骗消费者的嫌疑。经比较试验,23款酱油实测营养成分数据与产品标识明示的营养成分表数据不符,约占全部样品的19.2%。其中包括B.B.、蟹园、李锦记、味美思等知名品牌。

从徐州市天龙食品综合市场购买的商标为李锦记的锦珍生

抽,标签营养成分显示钠含量为942mg/15ml。换算一下,就是6280mg/100ml。但实测值钠含量为8748.75mg/100ml,已经超过了限值。专家表示,这对于有低盐需求的消费者来说,购买了这款酱油,可能就被骗了。一款海天生抽酱油也因为标签标识问题,不符合国家相关标准。

秦淮区用上河长制App,发现问题一键举报

月牙湖5个水质监测点,用太阳能实时监管



月牙湖水质环境监测设备

高清探头实时监测水体环境、水质数据实时传输、巡河发现问题可一键举报……10月12日,现代快报记者跟随南京城市治理委员会委员探访了月牙湖。经过一年多的整治,月牙湖水清、岸绿、景美。

由于城市发展污染加剧,一段时间内月牙湖变成“臭池塘”。2016年底,月牙湖开始整治,重点解决了沿河26个雨污河口,清淤46万方,分区域采用挺水、沉水植物群落方式,科学实施生态修复,才还湖水美丽容貌。

今年月牙湖日常管理中又加入了高科技手段。南京市秦淮区城市管理水务局副局长徐连奎介绍,“我们开发了一款河长制App,依托GPS、基站定位、云计算、大数据等技术,实现河道管理信息静态展现、动态管理、常态跟

踪。”每位河长、管理人员出去巡查时,如果发现什么问题,都可以通过这款App反馈。河长制App还能定位河上工作船只、工作人员的位置,每次巡查的路线都会记录下来,万一遇上什么突发事件,还可以及时派人去处理。

记者还发现一个有意思的装置,一根白色杆子连着湖里和湖外,露出水面部分顶着一块太阳能板,在水里的部分像一个小盒子。工作人员介绍,这是一种水质敏感点监测设备。通过水中小盒子收集水质信息,实时了解水体在不同时间、不同温度的情况,然后将数据传输至后台分析,做好严格监管和养护。目前,月牙湖布置5个水质监测点,未来全区域内的水体都要安装设备进行监测。

现代快报+/ZAKER南京记者 宋经纬 文/摄

有些儿童酱油营养跟普通酱油差不多

为让孩子少吃盐、少吃鲜,家长会购买儿童酱油。目前我国并没有儿童酱油的相关产品标准。

江苏省消保委在市场上购买了5款儿童酱油的样品。其中有3款添加了增鲜剂。检测营养元素后发现,5个样品的营养元素差异也比较大。

由佛山市海天(高明)调味食品有限公司生产的妈爱宝宝酿造酱油,除了强化铁营养外,其他指

标与普通酱油没有太大差异。由恩光食品(厦门)有限公司生产的儿童酱油(B.B.牌),指标总体与普通酱油也没有太大差异。

由加加食品集团股份有限公司生产的“加加”牌样品的总体指标甚至还不如普通酱油。“这款加加儿童酱油,钠含量达1106mg/15ml,比普通酱油还要高。”刘爱萍说,市场上儿童酱油营养品质未必都优于普通酱油。

进口酱油价格贵,但与品质不成正比

那么动辄上百元的进口酱油品质怎么样?江苏省消保委表示,按每500ml统一折算每个样品的价格。价格最高的前10个酱油样品中,有7个是进口酱油。进口酱油的价格普遍高于国产价格。

特别是相同等级的两个酱油样品价格可以相差10倍到138倍之多。以特级酱油为例,单价最高的为“上海智咏贸易有限公司(代理)”,名称为“黑豆酱油360”,折合500ml价格为727.27元。而“开平味事达调味品有限公司”生产、品牌为“味事达”、名称为“味极

鲜特级酱油”的特级酱油,价格只有5.24元/500ml。

这么贵有道理吗?刘爱萍表示,进口酱油的品质指标并不能与其价格成正比。比如,新加坡广祥泰私人有限公司生产的商标为广祥泰的鸡饭老抽,其氨基酸态氮和全氮含量都达不到我国酱油标准的最低要求。

专家提醒,消费者不能盲目根据价格来判断酱油品质的高低。还应该根据自身的需求和偏好来进行选择,关注配料表和营养成分。

阿里巴巴 江苏总部开工

快报讯(通讯员 葛闯乾 吕晶晶 记者 赵丹丹)10月12日,阿里巴巴江苏总部开工仪式在建邺区举行,马云的接班人阿里巴巴集团CEO张勇现身现场。阿里巴巴江苏总部将建五栋办公塔楼,新零售商业枢纽、人才租赁公寓等,用智慧连廊连接,一期预计2023年建成。再过几年,阿里云、淘宝大学、双创中心都将进入。

阿里巴巴江苏总部是河西·建邺加快推进区域经济发展的重要载体。项目占地210亩,紧邻河西有轨电车1号线以及地铁7号线、宁和城际线换乘站,周边有河西中央商务区、青奥村、国青中心等高端现代服务业产业支持。今年3月,阿里巴巴启动了方案全球招标,世界知名的英国贝诺公司中标负责设计,项目总建筑面积约85万平方米,总投资约81亿元,预计一期2023年9月建成,可容纳3万人办公,将打造基于智慧建筑理念的互联网产业社区,有力支撑阿里巴巴本地化落地和产业链发展的集聚地和阿里创新业务的线下体验地。

该项目将建设五座办公塔楼,最高高度为150米左右。为了增强地块之间的连接性,楼之间将用连廊沟通,实现人车分流。此外,会增加地面广场的开放性,让市民可以有更多的活动空间。

气温回暖阳光给力 好好享受双休日

快报讯(记者 徐岑)寒流影响了一个星期,双休日可以暖暖地过啦!气象台表示,冷空气影响进入尾声,而双休日有晴好相伴,体感会暖和不少。小伙伴们可以放心出去玩了。

受冷空气影响,本周江苏气温持续低迷。10月10日到11日,全省多地最低气温跌破10℃。截至10月12日,冷空气降温降雨趋于尾声,气温也悄然回升。南京气象表示,12日早晨南京的气温已经由前一日的9℃恢复到了12℃左右。

而这个双休日,晴暖将是主旋律。江苏气象预报,全省最低气温回升到两位数,沿江苏南地区14℃到15℃,淮北地区也回升到12℃左右。最高气温更暖,约在22℃到23℃左右。阳光给力,午后可能有些微热啦!只是早晚依旧凉,不知道该怎么穿衣的小伙伴们不妨试试“洋葱穿衣法”,及时穿脱。

双休日的小晴天必须好好享受。10月15夜起,淮河以南部分地区开始转阵雨。这样美丽的晴好天就要说再见啦!

南京三日天气

今天	晴到多云,偏东风3到4级,12℃~23℃
明天	多云,偏东风3到4级,13℃~23℃
后天	多云到阴,偏东风2到4级,14℃~23℃