

# 今年中秋南京人偏爱的养生食材请收好

中秋即将来临，南京滋补品市场迎来了下半年第一波回热。目前，各类滋补品供应充足，市民纷纷前往滋补品市场进行节前采购，交易旺盛，忙碌非凡。

与往年不同的是，今年中秋，以往大受欢迎的传统月饼礼盒以及烟酒糖茶遇冷，而国产的西藏那曲虫草、文山三七、大连海参、长白山野山参等养生食材以及马来西亚燕窝、加拿大西洋参等进口滋补品则更受青睐。



江苏广电惠民生活馆滋补品走俏

江苏广电惠民生活馆位于夫子庙建康路277号，平时到来这里来采购的大多为住在附近的居民，而临近过节，前往惠民生活馆采购的市民比前几天更多一些。

“给我来50克这个冬虫夏草。”市民乔女士专门从江宁过来，“平时虫草零售价是160元/克，快过中秋节了只要78元/克。过几天要走亲戚，这些虫草自用也行，送人也拿得出手。虽然是特价，但规格却不小，非常实惠。”乔女士说，自己每年都用冬虫夏草和西洋参一起打成粉灌胶囊，趁活动多买一些，“一次买够”。

**想买便宜又好的，得多逛多挑**

既然是中秋节，滋补品的价格是不是会稍

微便宜一些呢？据了解，江苏广电惠民生活馆滋补品种类繁多，各种规格都有相应的折扣。

以虫草为例，正宗西藏那曲虫草色正、体满、干度高，相同外观和规格的虫草，市场价为168元/克，在江苏广电惠民生活馆，那曲虫草的售价则是78元/克。对此，惠民生活馆负责人戴经理表示：“这批特价虫草专为中秋定制，品质高、价格优，货源非常紧张，因此每人限购50克，卖完就没了！”该负责人坦言，个头更大、颜色更正的虫草也有，价格肯定要贵一些。

## 南京人偏爱正宗云南文山三七

目前市场上到处都有卖三七粉的，贵的卖几大百，便宜的几块钱一斤，不少市民买贵了觉得很冤枉，图便宜的买回来一看品质很差，上当受骗。如何才能买到正宗云南文山三七？除了不一味贪图便宜、亲自挑选外，现场加工打粉，选择正规的单位、市场购买也很重要。在江苏广电惠民生活馆就完全没有这样那样的担忧，品质没话说，关键价格还很实惠，折合一斤才140元，划算得很！江苏广电惠民生活馆不卖三七粉剂，只卖三七原枝，让市民现场买，现场亲眼看到打粉，这样出来的三七粉明明白白，不用担心以次充好，杜绝了掺假。



既然中秋滋补品的价格



## 中秋礼送亲友，大连海参“有里有面”

“本周直销的海参全部来自大连。”大连客户介绍，海参非常新鲜，捕捞上岸并经过淡干加工后，直供江苏广电惠民生活馆，每斤仅售1980元。“这批海参在大连海域自然生长了3-8年，完全是在野生散养的环境下长大，这样可以确保大连海参的品质。”大连海参销售代表钟先生介绍，大连海域远离工业污染，海底丰富的海泥使这里的海参营养丰富，生命力旺盛，因生长速度缓慢，肉刺更饱满、营养更充足，含有更加丰富的酸性粘多糖和精氨酸，适合亚健康人群和秋冬滋补人群。

“有些市民不擅长泡发海参，为了给市民们省时省力，我们还提供免费代泡发服务。”该工作人员说。

## 燕窝养生、生津增液，健康又名贵

“能吃一口燕窝，不枉白活一生”。燕窝自古以来一直被认为是调理滋补的名贵食品。古医书《本草从新》记载：“燕窝大养肺阴，化痰止咳，补而能清，为调理虚劳之圣药。”因此，在秋季，燕窝是很好的养肺防燥滋补品。

马来西亚燕窝盏身比较厚，燕丝粗壮，泡发不结块，水清净无异味，燕丝分明弹性好，并含有丰富的糖类、有机酸、游离氨基酸以及唾液酸，具有滋阴、润燥和补中益气等功效。长期

食用，可增强抵抗力，有助于身体健康。

常年吃燕窝的尹奶奶是惠民生活馆的老会员，“上次买的燕窝炖煮后，有蛋清的香味，口感糯滑、爽口、Q弹，家里人吃了都说好，而且不贵，才14元/克。”尹奶奶不仅自己吃，还给刚怀孕的孙媳妇也买了不少。她笑言“一人吃两人补”，这钱呀花得值。

## 300支专为中秋节准备的野山参上柜

由长白山参农直接供货的野山参空运到南京只有300支，确保新鲜度和营养价值，支品相俱佳，参香浓郁，低至8元/克！

《本草新编》记载，野山参性平、味甘，一年四季都可食用。野山参每年的生长期很短，一年当中，6~8月是生长旺季，当人参籽变红时，参体的人参皂甙等营养物质含量达到峰值，是采挖最佳时机。刚挖出来1个月内的野山参，原支原形、原汁原味，泡酒喝非常不错。

## 补“洋”气去火气，西洋参补肺降火

西洋参可以从根本上巩固人体正气，同时防止邪气入侵。据记载：“二人同行，一人口含参片，健行而不喘，不含者则气喘嘘嘘。”这里说的“参”，就是“西洋参”。西洋参，又叫“清凉”参，其味苦、微甘、性凉，它具有“补肺降火、清火生津、除烦倦”功效，能帮助人体祛邪扶正，特别适合“凉补”。江苏广电惠民生活馆常年热销西洋参仅0.78元/克起，价格实惠，不花冤枉钱。

**惠民热线：025-66065188**

**惠民地址：**南京市夫子庙建康路277号（淮清桥向西50米）

**公共交通：**4路、7路、40路、202路建康路·夫子庙站

**地铁：**3号线夫子庙站3号口向东40米（近招商银行）



扫码看视频

# 南京最大餐厨垃圾处理厂投入运营

年底前全市可“消化”八成餐饮垃圾，明年厨余垃圾也要逐步处理

你知道吗？南京每天要产生750吨餐饮垃圾。8月29日，南京市委市政府新闻发布会上，南京市城管局通报了餐厨垃圾处理设施建设情况，南京目前最大的餐厨垃圾处理厂已运营，到9月底每天可“吃掉”100吨餐饮垃圾。加上一些就近就地处理装置，年底前，南京全市可以“消化”八成餐饮垃圾。这也意味着，南京有了自己的大型终端处理措施后，垃圾分类没形成闭环的尴尬正在逐步破解。

现代快报+/ZAKER南京记者 赵丹丹/文 顾炜/摄



▲ 卸料间

厨余垃圾200吨/日。

加上一些就近就地处理装置，年底前，南京可“消化”全市八成餐饮垃圾，约600吨/日，2020年全部消化。

腐烂水果、蔬菜、动物内脏等有机垃圾。与餐饮垃圾相比，厨余垃圾以生料为主，盐分、油脂含量较低。

## 规划建6座餐厨垃圾处理厂

按照《南京市环境卫生设施专项规划(2017-2035年)》，全市规划建设6座餐厨垃圾处理厂，包括2座市级集中处理设施和4座区级集中处理设施。

陈雷介绍，另一座市级餐厨垃圾处理厂(餐饮垃圾700吨/日、厨余垃圾300吨/日)目前正在选址，预计2020年开工。

溧水区餐厨垃圾处理厂(餐饮垃圾50吨/日)预计2019年底投运；高淳区餐厨垃圾处理厂(餐饮垃圾30吨/日、厨余垃圾20吨/日)预计2020年开工；六合区餐厨垃圾处理厂(餐饮垃圾32吨/日)预计2019年基本建成。

由于餐厨垃圾中85%左右是水分，从节约运输成本、降低污染的角度看，南京鼓励餐厨垃圾产生量在200公斤/日以上的单位配备就地处理设施。陈雷介绍，近年来，一些机关院校、农贸市场、商业综合体、街道等配建了餐厨垃圾就地、就近处理设施，目前已建成103处，处理规模达到餐饮垃圾160吨/日、厨余垃圾46吨/日；在建11处，处理规模为餐饮垃圾125吨/日、厨余垃圾20吨/日。

他表示，南京正在制定单位自建小型餐厨垃圾处理机补助政策，目前在征求意见，今年内有望出台。

### 关于江苏金卓建设工程有限公司分立的公告

经江苏省金卓建设工程有限公司2019年8月28日股东会决议通过，公司拟依据《公司法》进行分立，分立后公司存续，并新设江苏金阳建设工程有限公司(以工商部门核定为准)。分立后，江苏金卓建设工程有限公司注册资本为5500万元，江苏金阳建设工程有限公司注册资本为500万。公司分立前的一切债权债务将由分立后的江苏金卓建设工程有限公司承担。

请债权人自接到本公司书面通知之日起三十日内，未接到通知书的自本公告发布之日起四十五日内，有权要求原公司清偿债务或者提供相应的担保。如对本公司拟进行的分立事宜有任何异议，请以传真方式反馈至本公司，传真号：025-84804834，并请随后以挂号信函方式寄回以下地址，我公司将按照有关法律规定处理。地址：南京市玄武区徐庄软件园苏园路6号5幢，邮编：210042，联系人：王黎明。特此公告！

江苏省金卓建设工程有限公司 2019年8月29日