

河南瓜农尹大哥和老乡有了固定卖瓜点位



尹大哥在临时售卖点卖西瓜。
图/记者潘佳妮 实习生邹禹熙

潇湘晨报·晨视频记者潘佳妮
实习生邹禹熙 报道

“感谢长沙,为了让我们少奔波,给我们找到了一处稳定的地方。”

一句朴实的感谢,道出了河南卖瓜大哥尹博伟真切的心声。此前,他和老乡们千里迢迢从河南周口赶来长沙卖瓜,盛夏长沙酷暑难耐,为了省钱,尹大哥夜里直接睡在货车上。没有固定摊位,他随时要操心挪位置,找停车、遮阴处。

本报报道他的故事后,无数长沙市民主动赶来买瓜,用暖心消费为异乡生意人撑腰。

为了彻底解决尹大哥和老乡们流动摆摊的难处,雨花区左家塘街道营山巷

社区联合华驿·飞碟营地,专门为他们设立了助农公益临时售卖点。

8月的第一天,满满一车西瓜开进曙光中路232号飞碟营地,告别辗转奔波,尹大哥和老乡们拥有了稳定的经营场地。

“长沙人特别照顾我们这些在外打拼的人,长沙人真中。”尹大哥将感谢挂在嘴边。

左家塘营山巷社区书记刘博雅介绍,社区在居民群、物业群广泛发布信息,号召辖区居民前来支持;高温天气下,社区工作人员与志愿者在客流高峰值守,维护现场秩序,保障通行顺畅。

从烈日下辗转流动摆摊,到拥有专属安稳摊位,一座城的善意温柔接住了异乡人的辛勤打拼。

“澳洲保健品”怎么是广州产

随着大家对健康的重视,保健品经常出现在消费者的购物车中,特别是一些打着“澳洲原装”“跨境直供”标签的进口保健品,从保税仓直接发货、各种国际认证,成了不少人的首选。

其中,一款名为“诺斐丽”的保健品在电商平台卖得很火。然而,你可能不会想到,几百块钱的“进口保健品”真实产地,竟是一家国内的代工厂。

注册地竟是一家面包店

今年2月,浙江宁波的徐女士在电商平台刷到一款名为“诺斐丽”的保健品,商家宣称这是澳大利亚原装进口产品,能调理经期、补气养血、养护卵巢。澳洲原产的品牌光环,再加上极具诱惑力的功效宣传,让徐女士十分心动,她花320元下单了一盒“诺斐丽护巢小紫舱”。直到今年7月,浙江省宁波市鄞州公安公众号发布了一则案情通报——当地公安机关破获一起特大保健品营销虚假广告案,涉案品牌正是“诺斐丽”。

稽查人员表示,消费者收到的产品,包装上确实标注了澳大利亚的公司和地址,但根据调查,它的实际生产地是广州的一家代工厂。从本质上说,原产国应该标注为中国。

犯罪嫌疑人在澳大利亚仅花费一万多元注册了一家空壳公司,然后把“诺斐丽”商标挂靠在这家公司名下。警方调查发现,产品外包装上标称的澳洲经销公司地址,实际对应的竟是一家面包店;而所谓的生产工厂地址,也不过是一栋与“诺斐丽”毫无关系的厂房建筑。

产品配方为员工自研

“诺斐丽”在其抖音官方账号发布的宣传视频中,一位外籍人士以“专家”身份出镜,介绍公司背景,让不少消费者信以为真。而事实上,这个视频全程在国内拍摄——外籍模特是花钱请的,实验室场景是租用宁波一家食品加工厂的场地。

比“假身份”更令人担忧的,是产品本身的安全性。警方调查发现,“诺斐丽”的生产源头在广州一家代工厂,同时委托浙江包装厂生产小包装、外包装,产品配方竟是由公司内部一名食品专业的员工自行配制而成。

犯罪嫌疑人承认,产品里的几种主要成分在国内不允许作为食品原料生产。而对于这款涉嫌违规添加的产品,他们甚至从未做过任何人体试验或安全测试。

“一日游”把国产货“洗”成进口货

犯罪嫌疑人交代,产品在广州生产完成后,先经深圳海关出口到香港,当天就通过陆运转回内地保税仓,甚至不需要拆箱卸货,这样国产货就“洗”出了进口记录。

随着监管部门加大对“一日游”违规乱象的打击力度,该团伙又改为先通过陆运将货物运至香港滞留数日,再空运入境,以此规避监管检查。

目前,本案扣押的涉案产品已全部移送至宁波市刑事訴訟涉案财物管理中心,两名犯罪嫌疑人已被鄞州区公安分局移送鄞州区人民检察院审查起诉。

(央视新闻)

经常熬夜？这种“抗炎水果”安排上

据新华社电 桃子在我们的传统文化中占据一席之地,不仅象征着健康长寿,民间还有“桃养人”的说法。眼下正是桃子大量上市的季节,桃子有哪些健康优势?不同品种的桃子有何区别?



桃子最好带皮吃

桃子的健康优势,主要体现在以下方面:

对血糖友好

桃子含糖量较低(10%左右)。其升糖指数(GI)只有28,低于55,为低GI食物。苹果、葡萄、猕猴桃的GI值分别为36、43、52。

桃子的血糖负荷也不高,吃一个200克的桃子,血糖负荷在6左右。这个指标比较真实地反映了吃进去的食物中碳水化合物总量对血糖的影响,小于等于10为低血糖负荷食物。

因此,桃子是一种血糖友好型水果。血糖稳定的糖尿病患者,可以把桃子放在两餐之间来吃,但要注意减少主食的量,并监测餐后血糖。

富含抗氧化物质

与苹果、葡萄等相比,桃子具有更强的抗氧化能力,酚类化合物种类更加丰富。到目前为止,研究者们从桃子中分离鉴定出了30多种酚类化合物,包括绿原酸、新绿原酸、儿茶素、表儿茶素、芦丁、槲皮素等。

酚类化合物等抗氧化物质能清除自由基,有助减少氧化损伤,对抗慢性炎症,比如改善熬夜、暴晒、高盐高油饮食造成的炎症。

慢性炎症不仅是诱发糖尿病、高血压等慢病的重要因素,也是促使慢病恶化的因子。因此摄入足量的抗氧化物质对防治慢病有一定好处。

需要注意的是,酚类物质在桃皮中的含量可达30%,因此桃子最好带皮吃。

有益肠道健康

桃子的膳食纤维含量在水果中相对较高,多数品种含量在1克/100克以上,油桃能达到1.5克/100克。

适量吃桃,可以促进肠胃蠕动,预防夏季湿热导致的便秘。



颜色越深的桃子营养价值越高

作为蔷薇科植物,桃子品种很多,一般来说,颜色越深的桃子营养价值越高,抗氧化物质越丰富。

不管是哪种桃子,购买时建议尽量选那些形状端正、色泽均匀、表面洁净、无虫伤和机械损伤的。也可以闻一闻香味,一般香味浓的更成熟。

在口感、挑选方面,每种桃都有自己的特点。

脆桃 也叫硬肉桃,吃起来口感脆爽,但汁液较少。成熟后,其肉质仍保持硬实,因此判断其是否成熟不能看软硬程度,而是看其头部和尾部。桃子成熟从顶部开始,逐渐到尾部。

挑选建议:主要观察色泽,整体青色褪去、色泽均匀即可,如桃身或尾部尚有青色,其口感生涩的可能性较高。

脆桃口感较硬,因此不建议老人、儿童及牙口不好的人食用,如果很想尝试,可切小块以方便咀嚼。

油桃 表面光滑,形似圆球,颜色比较鲜艳,集香、甜、脆于一体,水分相对较少,极耐长途运输和储存。对桃毛过敏者可放心食用油桃。

挑选建议:油桃尽量选颜色鲜亮、手感紧实的。买回家的油桃如果表面出现软塌,需及时吃掉。

水蜜桃 刚成熟时硬而脆,熟透时柔软多汁,将表皮去掉后,其果肉多呈乳白色或粉红色,对于老年人和牙齿不好的人来说,是难得的夏令水果。

挑选建议:购买水蜜桃时,选择长相较圆润、颜色偏红并能够清晰闻到香味的,建议现买现吃,不要久存。

黄桃 因果肉呈黄色而得名,其皮薄肉厚。新鲜的黄桃口感偏酸,极不耐运输,因此常被加工成罐头和黄桃果干。

挑选建议:黄桃一般8月成熟,太早上市的可能口感生涩。好吃的黄桃形状规整,颜色呈金黄色或橙黄色,黄里透红多为口感极佳的标志。

蟠桃 外形独特,顶部凹陷形成一个小窝,其肉细、皮韧易剥、汁多味浓。

挑选建议:选择中间凹两边扁、分量足、个头适中的,个头太大口感发干,个头太小肉又太少。

需要提醒的是,形状不规整的蟠桃口感往往不是很酸就是很涩,不建议购买。

提醒 冷藏会使桃甜味变淡

很多人习惯把所有水果都塞进冰箱,但对桃来说,冷藏的低温环境会让其香味挥发,甜味变淡。在30℃的环境下,桃内的糖分比较丰富,所以把桃子放在通风背阴处常温保存就好。

根据《中国居民膳食指南(2022)》的建议,每天适宜摄入200~350克新鲜水果,换成桃子,相当于1~2个中等大小

的量。

一旦桃子熟了,就要趁新鲜赶紧吃掉。实在吃不完的可以煮熟了吃,也能避免浪费。

有少数人对桃子过敏,特别是桃子的皮容易引起皮肤过敏。这些人可以戴上手套,先把桃子皮去掉,再吃果肉,有助减少发生过敏的危险。