

大热天如何安全消费“冷”食品？

本报讯(记者 傅辉 实习生 董立平 通讯员 谢宛霖)记者从中南百仓储、沃尔玛及家联超市等几大商超了解到,盛夏季节都相应推出了各种“夏季送清凉”优惠活动,对“冷”食品进行优惠热卖。

市市场监管局工作人员提醒,购买需要冷藏或冷冻的食品时,要讲究贮存方式和食用要点,这不仅会影响食品的新鲜和美味,还直接影响食用的安全。

购买“冷”食品需要注意:看食品的“保质温度”。如活菌酸奶、大部分豆制品、鲜肉、冰鲜水产品都需要在低温条件下出售。如果食品包装上要求低温保存,而商家却放在常温下,这种食品最好不要购买。采购时,把需要冷冻和冷藏的食物放在一起,让它们“抱团取

冷”,减缓温度上升速度。但要注意不同类型的冷冻、冷藏食物,要各自包严,既不要接触蔬果,也不要互相接触,避免微生物的“交叉污染”。特别是巴氏奶、酸奶、生鱼片、冰淇淋等这些食用前通常不再经高温煮沸的冷藏食物,更要小心。除了使用购物袋,还可自带冷藏袋和冰袋,冷藏袋有隔热性,内壁有金属反光膜可以反射热辐射。

储存及安全食用要点:购物回家后,尽快将食物分类放入冰箱。如不能及时放入冰箱,可采取以下措施:已解冻的鱼肉肉类,应尽快全部烹调,如一餐吃不完,可趁热分装成几份,分别冷冻或冷藏,每次按需取用;巴氏奶如不能及时冷藏,即使还在保质期内,也应尽快喝掉,但别忘记喝前先加热到



80℃~90℃(还没有沸);如果打算生吃的鱼片、鲜虾离开冷藏条件1小时

以上,应改为烧熟煮透再食用,否则易引起细菌性食物中毒。

八月糖桂花

糖桂花是由鲜桂花和白砂糖制作而成。不仅色香味俱全,还有不错的食用功效,桂花性温,具有抗癌、清热解暑、祛风散寒、润脾醒胃、增进食欲、减肥的功效。桂花散发的香味来源于其中的芳香剂,这种香气能够帮助预防呼吸道疾病的发生,能治疗痰液阻滞引起的呼吸障碍,还可以消除疲劳,所以常闻桂花香也有功效。糖桂花还可以杀灭口中的细菌,如果口腔有异味,糖桂花就是很好的食疗药物。研究表明糖桂花还能促进肠道的活动,使肠道中的垃圾毒素得以及时排出,起到减肥美容的作用。此外,糖桂花还有止咳化痰、平喘、行气活血、缓解气滞引起的疼痛,令身体感觉更加舒畅。

八月糖桂花是由湖北八月花食品股份有限公司生产。公司依托咸宁丰富的桂花资源优势,专业从事桂花产业种植及相关产品研发、加工、销售。产品有绿色食品馅料、特色调味料和新型桂花露酒三大类。八月花凭借产地优势,上乘的品质、完善的服务体系,不断创新的理念,赢得了广大经销商和消费者的好评。销售逐年递增,得到省、市、开发区等部门的认可和肯定。2009—2017年连续五届评为咸宁市农业产业化重点龙头企业,2009、2012、2015年连续三届“八月花桂花酱”评为湖北省名牌产品,2015、2016年“桂朵”“八月花”商标分别评为“咸



宁知名商标”和“湖北著名商标”。2014—2015年评为省级“守合同重信用企业”,是AAA级信用单位。企业不断加强与大专院校的合作,先后与武汉轻工大学、湖北科技学院、湖北大学、湖北工业大学相关院系进行产学研合作,2012年获得二项科技发明专利成果,2017年成功申报取得实用新型专利九项,2018年取得实用新型一项,发明专利二项已通过预审。2016年被市科技局首批认定企业为“桂花精深加工研发中心”。企业占地26000平方米,拥有现代化标准厂房11000平

方米,基础设施配套齐全,管理团队完整,有各类产品全自动生产线三条和花类全自动分选系统。现有在岗职工85人,其中大专以上27人,专业研发人员9人,产品远销全国三十余省市,是三全、思念、五芳斋、鲜活果汁、中街冰点城等一大批著名食品企业的原料供应商。(记者傅辉/整理)



通山县食品快检车 守护游客“舌尖上的安全”

本报讯(通讯员 徐世聪)“食品快速检测,可以检测鲜肉是否是注水肉、含瘦肉精的肉,水果蔬菜是否有农药残留,鱼类是否含甲醛等,欢迎大家现场参观,并进行监督。”7月15日上午,通山县市场监管局的快检车走进九宫山风景区,开展食品安全“免费快检”活动,让食品安全快检与群众“零距离接触”。

通山县市场监管局党组书记、局长宋骄阳介绍,开展食品快检进景区,是市场监管部门践行“我为群众办实事”活动的生动体现,是保障旅游旺季食品安全监管的有力手段。要提高食品安全宣传氛围,切实提高旅游餐饮经营者、消费者的食品安全意识和食品安全知识水平,消除风险隐患,降低食品安全风险,保障广大消费者舌尖上的安全。

湖北联通安全生产工作会议在咸宁召开

本报讯(记者 傅辉 通讯员 廖艳山)7月19日,中国联通湖北省分公司在咸宁召开了安全生产工作会。

湖北联通安委会办全体成员和各专业线以及黄石、黄冈、鄂州的分管领导、安全总监、专职安全员三十多人齐聚咸宁联通公司。当全体参会代表到达咸宁联通公司后,立即分成三个小组,分别对咸宁联通的通信机房、消防控制室、油机室、气体灭火间、营业厅、水泵房、食堂、仓库等场地进行了安全检查,在随后的座谈会上,参会人员就咸宁联通的安全生产工作给予充分肯定。

7月20日上午8:30分,湖北联通在咸宁联通会议室召开全省安全生产视频会,会上,省公司安委会通报了各安全专业线 and 各市分公司安全生产开展情况,对下半年的工作进行了重点部署。

堂烹桂花鸡

我市是“中国桂花之乡”。许多农户看到桂花别样商机,把鸡苗放在桂花树下放养,在桂花林里吃着虫子和桂花慢慢长大。用“桂花鸡”做成一道菜,味道会怎么样呢?

位于咸宁市金桂路上的鄂南民俗菜“大柴房”,是一家专注鄂南五县一区的农家菜。看看他们是如何用“桂花鸡”制作这道“堂烹桂花鸡”。

记者在旁边观察,首先大厨麻利地将桂花鸡洗净,去除大骨刺块后加入姜丝、黑胡椒粒,古法花生油进行上浆腌制。然后将砂姜、干葱头、蒜子等增香提味大料铺在生焗炉上,再把腌制好的桂花鸡肉铺上,放



点花生油,撒上葱花、红椒、点缀即可!

上餐桌后,开小火焗5-8分钟,揭开盖子,浇上地方特色桂花露酒,顿时香气扑鼻而来,此菜真正做到了堂烹

法的五大亮点:看、动、听、闻、尝!最后顾客也可以根据自己的口感来食用,快食则肉嫩鲜滑,慢食则焦香四溢。(记者傅辉 实习生董立平)