编辑 张笑嫣 美编 张彬 责校 袁国凤 电话:84285566-3282 bbtmszk@163.com

· 展讯 ·

## 首届中国食材节下月武汉举办

由武汉良中行供应链管理有限公司主办，中国物流与采购联合会、中国烹饪协会、净雅食品集团、武汉餐饮协会携手联办的“良之隆首届中国食材节”，将于4月17日-18日在武汉科技会展中心举行。

据主办方介绍，本次展会以打造“好食材”为中心，突出食材的产业链展示。现场300个标准展位分别按食材属性及产地划分出十余个专区，展示10000种食材和1000道创意菜式，并开展线上、线下参观及寻求相应食材、菜式的活动；与此同时，良之隆美食速递网(www.cookex.cn)也同步进行展示陈列。

本届展会期间，中国烹饪协会火锅专业委员会组织的“全国火锅产业大会暨健康火锅行”活动倾情加入食材节，国内300家大型连锁火锅巨头，共议火锅发展、创新、变革之道；健康火锅筵席创新展示交流会，由火锅品牌企业现场展示健康火锅筵席，供大家参观、交流、品尝。良之隆全力打造的108创意菜式现场发布，并组织专家评委现场评选：30款中国好食材、18款创意菜式、10家品牌食材供应商企业。由中国物流与采购联合会主办的“第二届餐饮业冷链供应链峰会”，武汉餐饮协会主办的楚菜节及“18道楚菜经典”，国内顶级烹饪大师屈浩、卢永良现场授课等活动，都将给食材节注入新的能量。

净雅酒店集团作为食材节的联办方，本届食材节将派出两路人马组成菜式研发团队和采购团队，通过现场布展方式全面招商，分别与各供应厂商定制自己需求的原料及半成品食材，由良中行供应链公司提供供应链服务，力争降低采购成本、保证产品质量、缩减采购管理费用与成本。

北京商报记者 吴颖

· 速读 ·

## 北京稻香村春分太阳糕“换新衣”

明日是传统24节气中的春分，依旧时老北京习俗，人们会在这一天祭拜太阳神，还要“请”吃太阳糕。老字号北京稻香村自四年前将已经淡出的太阳糕恢复生产后，一直颇受市民欢迎。今年，更对产品进行了创意改良。

今年的春分太阳糕仍然延续枣泥馅。这是根据中国“应时应吃”的传统养生文化而定。春分时节应养护脾胃，少食酸，多吃甜食。不过今年北京稻香村将原有的糯米外皮改为混糖饼皮，饼皮酥松可口，且延续了往年皮面上可爱的“小太阳”印戳。换新装后的春分太阳糕造型可爱，口感酥松香甜，适合春分时节的养生，而且又有五谷丰登、阳光普照的寓意。 北京商报记者 徐慧

“65℃以上出毒素”依据不足

# 发泡餐盒“五一”重出江湖

**据国家发改委今年2月16日发布的《国家发展改革委关于修改〈产业结构调整指导目录(2011年本)〉有关条款的决定》(国家发改委令第21号)，“一次性发泡塑料餐具”将在今年5月1日恢复使用，这也就意味着，禁止了14年的“一次性发泡餐盒”又可以被允许使用在食品包装中。**

| 市场现状 |

## 京城六成餐企改用“聚丙烯”塑料餐盒

3月初，国际包装协会发布了对京城餐饮市场打包餐盒使用情况的调查结果：近六成餐企已经摒弃了一次性发泡餐盒，改用了安全性更强的透明“聚丙烯”餐盒为顾客打包剩菜，而路边小商贩所使用的一次性打包餐具依旧存安全隐患。

此次调查共走访了56家北京的餐饮企业，涵盖了全聚德、湘鄂情、旺顺阁等大型餐饮集团，庆丰包子、老家肉饼等连锁快餐门店，以及沙县小吃、桂林米粉等街边小店。据相关人士介绍，近年来，随着人们对食品安全及消费安全意识不断提高，大型餐饮企业对透明度和安全性更高的“聚丙烯”餐具的使用率逐渐提高，被调查的企业中，全聚德、湘鄂情、一品三笑等大型餐饮集团或连锁企业更是统一向一次性餐具的生产企业进行订购，不仅降低了进货的成本，也直接保证了一次性餐具的质量。

但是，调查中发现，很多个体店将超薄塑料袋套在纸碗内打包。因为套袋碗用的塑料袋大部分是没有任何标识的超薄塑料袋，当这些塑料袋接触到酸性或油性物质时会析出有害成分，直接污染到食物。

| 专家建议 |

## 解禁“发泡餐盒”需建立市场规则

今年以来，餐饮场所剩餐打包情况增加，一次性餐盒的使用量随之攀升。为保证一次性餐饮具的产品质量，防止劣质产品混入，扰乱市场、危害消费者安全，各餐饮从业人员应该具备辨别优、劣一次性塑料餐饮具制品的能力，消费者应该掌握一些辨别技巧。国际食品包装协会常务副会长兼秘书长董金狮，凭借其多年打假经验，将辨别劣质塑料一次性快餐盒的方法总结成简洁、实用的顺口溜，即“手摸软绵绵、轻撕就破裂、一闻刺鼻又呛眼、遇热变形易渗漏、用手一折有蜡印、撕碎入水易下沉”。

他提醒消费者，打包餐盒材质主要是纸类和塑料类。纯纸质餐具不宜盛放汤类。市场上出现较多的是纯聚丙烯餐盒、复合餐盒、发泡餐盒。纯聚丙烯餐盒安全性较高，可以盛装含油及高温食物，耐温可达120度，也可以放入微波炉使用。复合餐盒主要原料是聚丙烯、填充料和色母料，带色餐盒遇到含油较多食物易掉色，有害物质会危害人体健康。发泡餐盒材质为聚苯乙烯，不耐高温、易吸油，不能盛装炒菜等含油较多、油温较高的食物，不能放入微波炉加热，不能放入蒸屉中加热。

由此，专家建议，对于“一次发泡餐盒”的重新登场应尽快建立其生产标准和监管规则，编写“一次性发泡塑料餐具”的生产标准和质量要求，完善回收体系。对于市场销售，应向消费者进行明示，普及使用时的注意事项，以免造成长期的食品安全隐患。

北京商报记者 张笑嫣

图片新闻

## 真功夫开放厨房展“蒸”功

恒定的烹制温度、固定的蒸饭时间，特制的舀米罐、水勺、蒸具等都成为中式快餐企业真功夫产品品质统一的秘笈所在。近日，真功夫举办了主题为“你的专属放心厨房——真功夫厨房体验日”，邀请消费者一同走进后厨，按照标准感受了一把“蒸”功夫。真功夫相关负责人介绍，本次活动旨在关注消费者外出就餐问题，积极推进消费者外出就餐中食品安全与卫生的透明化，希望通过这种零距离的接触，让广大消费者更直观了解真功夫厨房的中餐标准化操作的品质管理。

北京商报记者 张笑嫣/文并摄