

我市食用油价格“跳水”

超市一桶食用油最高降价32元

□晚报记者 姬慧洋

本报讯 最近,许多市民发现我市食用油价格一反往年常态,多个一线品牌的食用油连续降价,有的降幅甚至超过三成。1月19日,记者走访发现,多个食用油品牌都不约而同地加大促销力度,超市相关销售人员表示目前食用油价格、促销力度已经达到近两年来的最高值。

食用油价格旺季不“旺”

据市统计局相关数据显示,近三个月来,以大豆油为首的食用油价格持续下跌。“买一送一”、“促销特惠”、“买食用油送酱油”……春节临近,食用油进入销售旺季,但近日不少市民发现,我市多家超市今年食用油价格旺季不“旺”,在周口市区七一路与大庆路交叉口的某大型超市销售的爱家餐牌4.5升装大豆油,已跌至29.9元/桶。

1月19日,记者在该超市看到,一位消费者刚来到销售食用油的展台前,销售人员就开始给她介绍:“你手里拿的这种油特别划算,是非转基因的调和油,买一送一,13斤调和油才卖66.4元。要不要来一桶?”看到该消费者没有反应,销售人员又赶紧带着她来到了金龙鱼的销售区域,“如果你想买品牌的,就买金龙鱼。原价49.9元的5升装大豆油,现在只卖39.9元,很划算。”

在销售食用油的展台另一面,记者还观察到多力5升装的葵花籽油,原价为88元,现在售价只有56元,降

价幅度达到了36%。

食用油降价 市民组团购买

1月18日,有两个小伙子组团买了20件售价为29.9元的食用油,其中一个买了15件,另外一个买了5件。”销售人员告诉记者。当记者问及他们买这么多油干什么时,该销售人员说:“当时我也问了他们这个问题,他们说该过年了,留着走亲戚用。”

《周口晚报》给市民提个醒,据市统计局地调队的相关工作人员介绍,食用油原料价格继续走低,预计在较长时间仍保持低价位。食用油的保质期通常都是18个月,因此市民不要盲目“囤货”。

一个四口之家每月省23元

柴米油盐酱醋茶,是老百姓最为关心的生活物资。自食用油价格下跌后,市民家中的支出也下降不少。

家住市区大庆路附近的张女士家有四口人,她告诉记者家里每个月大概用一桶5升装的调和油。她简单算了笔帐:“以金龙鱼黄金比例调和油为例,去年8月份,5升装的需要72元/桶,后来降到65.9元/桶,现在市场上最便宜的只需要48.9元/桶。”

也就是说,食用油价格下调后,张女士一家每个月在食用油方面能节省23元。

周口火车站

春节后加开周口至广州临客

□晚报记者 牛思光 通讯员 孟艳丽

本报讯 每年春节后,我市去往广州的火车票很多时候都是一票难求。昨日,记者从周口铁路部门获悉,2015年春节后,周口火车站将增开往广州的临时客车,该临客车票最早2月4日开售,有需要的旅客要注意了。

昨日,记者从周口铁路部门了解到,从2月23日(农历正月初五)至3月13日(农历正月二十三)期间周口火车站将增开周口至广州的临客。该列临客车次为3166/8次,该临客2月23日至3月6日,始发终到站为周口火车站至广州西站;3月7日至3月13日,始发终到站为周口火车站至广州东站。3166/8次临客在周口火车站的始发时间是每天的20时20分,到达广州东的时间为第二天的19时29分,到达广州西的时间为第二天的19时34分。这趟临客加挂19节车厢,除1节餐车外,全部为硬座。

周口铁路部门提醒,3166/8次临客车票网络售票和电话订票的预售期为20天,窗口、代售点售票预售期为18天,2月23日(农历正月初五)的车票2月4日网上开始售票,请广大旅客关注。

清黄一塌糊涂 个头大 口味怪 周口市场出现假鸭蛋

□晚报记者 徐松 文/图

本报讯 1月19日,市民张先生向本报反映,他在周口市七一路与汉阳路交叉口的临时农贸市场买了一些鸭蛋,回家一煮才发现居然是假的!未煮的鸭蛋打开后,清黄一塌糊涂,煮熟的鸭蛋闻着虽然有鸭蛋味儿,但看着像胶状物,口味很怪。对此,张先生提醒广大市民,临近春节,大家购买年货时要留个心眼儿。

以假乱真的鸭蛋

据张先生介绍,假鸭蛋是他1月19日早上在市区七一路与汉阳路交叉口北侧路西的小农贸市场购买的,卖鸭蛋的是一位中年妇女,她骑着一辆电动三轮车,车上装满了用黄胶泥腌制的鸭蛋,车上的小喇叭喊着“咸鸭蛋10元9个”。由于价格便宜,鸭蛋个头儿大,张先生一下子买了50元钱的。

“我都60多岁了,特别喜欢吃咸鸭蛋,也经常买咸鸭蛋,没想到这一次被骗了,居然买回来一堆橡胶一样的假货。”张先生一边拿出所买的鸭蛋一边告诉记者,如果外边包裹着黄胶泥,稍微露出一点蛋壳儿,根本看不出来这些鸭蛋有什么问题。但是,洗掉黄胶泥之后,这些鸭蛋个头儿一般大,外壳几乎一模一样,像是一只鸭子产的蛋,个别外壳上还标着“E02”的字母。通过仔细观察发现,这些鸭蛋外表与真鸭蛋的唯一区别是,所有蛋壳儿纹路呈罗纹状,像是用刷子刷出来的。

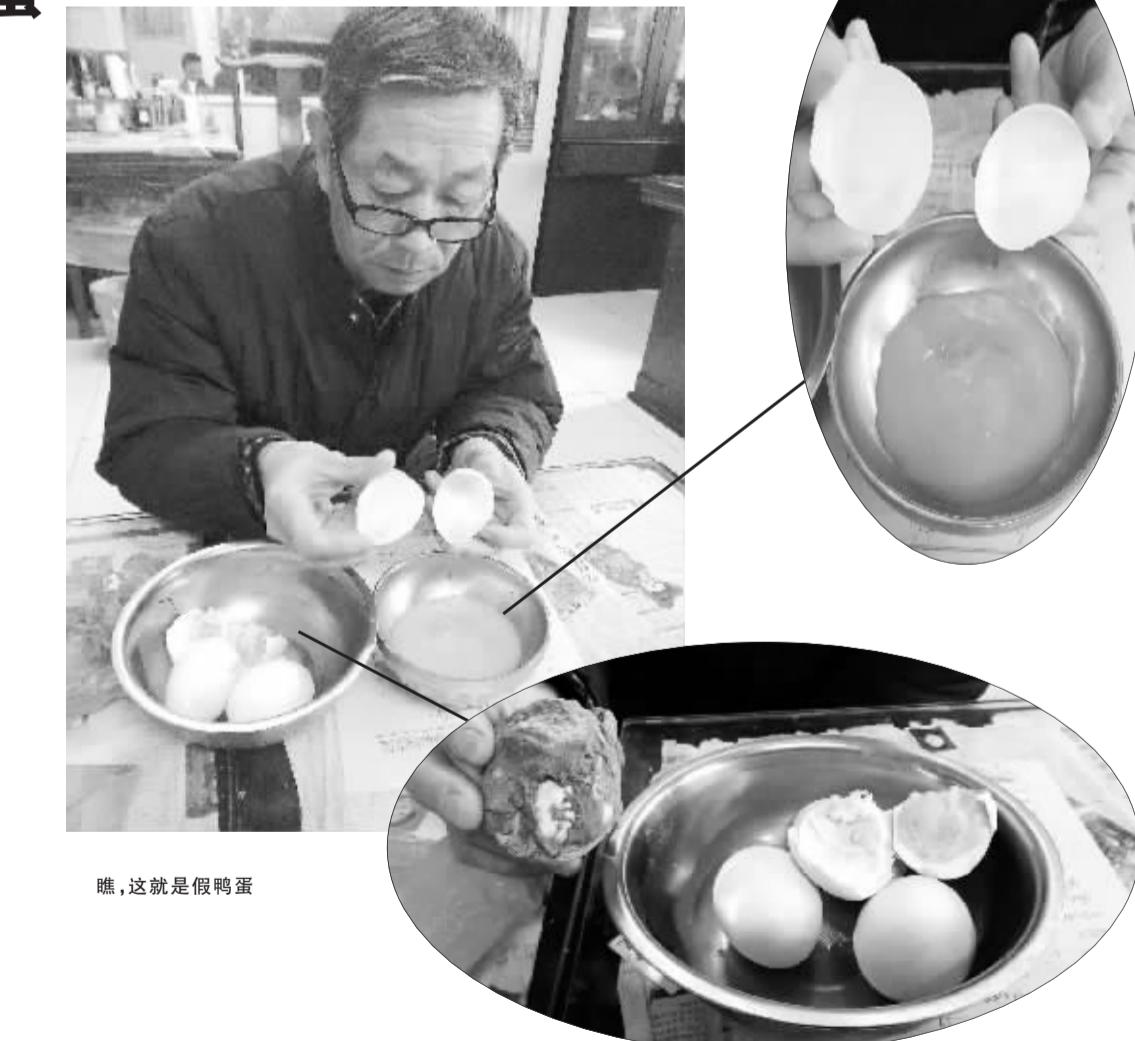
按照张先生的辨别方法,记者拿出三四个假鸭蛋,洗掉外边包裹的黄胶泥,经过仔细辨别才看出这些鸭蛋的蛋壳儿就像是制造出来的,所有的鸭蛋都一模一样。当记者打开一个生鸭蛋时,蛋壳内的胶状物“呼啦”一下子全部倒在了碗里,根本没有清黄之分,而是一塌糊涂,所谓的“黄”就是更粘稠一点的胶状物。

张先生是昨日中午煮着吃时才发现鸭蛋是假的,当他回去找那名女商贩时,她早已离开了市场。不过,张先生在现场看到一位男商贩。当张先生上前质疑这些咸鸭蛋是假的时,这名男商贩非常坚定地表示:“我是在黄淮大市场批发的,我经常卖鸭蛋,绝对不假,不信你现场煮个尝尝!”然而,当张先生真的要找电磁炉现场煮鸭蛋时,这名男商贩气呼呼的骑着三轮车走了。

养鸭专业户教你辨真假

针对张先生的遭遇,记者采访了周口市沙颍河边一位有着10多年养鸭经验的王女士。她说,如果买鸭蛋时留个心眼儿,真假鸭蛋一眼就能看出来。

据王女士介绍,前些年市场上偶尔出现的假鸭蛋都是外



瞧,这就是假鸭蛋

真里假,也就是用针孔向蛋壳里注入胶状物。现在的假鸭蛋里外都假,全是工业制造。就像是张先生发现的那样,工业制造的假鸭蛋外壳一模一样,在晃动时会有响声。生的假鸭蛋之所以打开后清黄不分,是因为蛋黄与蛋清是同质原料制成所致。水沸之后再煮三四分钟的假鸭蛋,口感上虽有鸭蛋味儿,但没有真鸭蛋的香味儿;如果水沸之后煮10分钟左右,假鸭蛋就

会变成橡胶球,扔在地上会弹起来。如果吃了这样的鸭蛋,将严重影响健康。

辨别鸭蛋真假的方法:一要仔细观察外壳是不是有工业制造的纹路;二是打开一个,看看是不是清黄不分。如果有条件,现场煮了才是最好的鉴别方法。