

蛋皮黄瓜冷面、海鲜玉米比萨、咖喱鸡肉炒饭、韭菜猪肉煎饺、蟹黄上汤云吞、培根芝士面……今夏以来，市面上的速冻食品花色大增，这让忙得无暇做饭的城市人尤其是单身族乐得“埋单”。

记者昨天从家乐福、联华、可的等超市和便利店了解到：相比五六月份，申城入夏以来速冻食品销售额增长了10%。不过，“冻食族”有时也会发现速冻食品口感变味，这其中很大一部分原因是因为没有快买快吃。

### 单身族 必备速冻食品

昨天中午12点多，在威海路上的一家可的便利店，记者正碰上白领小孙买好桂冠炒饭放进微波炉。作为刚工作不久的新上海人，他坦言自己工作忙又不会做饭，是个典型的“不粘锅”，一日三餐少不了依赖速冻食品填肚皮。“好在现在速冻食品品种多，从饭、菜到汤应有尽有，味道不差又方便。”小孙说。

据了解，由于沪上很多商务楼里都没有食堂，很多上班族中午难免成为“冻食族”。而其中像小孙那样既是单身且家人又不在上海的，更是把速冻食品当成了家庭餐的替代品，一到周末就去卖场采购一堆速冻食品，充当下个礼拜一周的伙食。

在全球，速冻食品正逐渐取代方便面成为家庭冰箱的必备品。目前，中国市场上市的速冻食品已有150多种，速冻食品的产量近五年达到800多万吨。但相比美国人均年消费90公斤、欧盟45公斤，我国速冻食品的人均年消费还仅为9公斤。

### “速冻”比“慢冻” 有营养

如今，合格的速冻食品不添加防腐剂，味道也能基本保持原汁原味；加上微波炉一热几分钟就能摆出一桌“大餐”，爱吃的年轻人越来越多。为此，不少长辈开始担心：与新鲜食品相比，速冻食品到底有没有营养？

对此，有关食品专家这样解

释：与当天买、当天烧的新鲜食品相比，速冻食品确实会有些营养流失。但与为了减少上菜场次数而一次性把一周所需的肉菜统统塞进冰箱比，倒还不如吃速冻食品。因为，家用冰箱冷冻食物过程至少要几个小时，而速冻食品制作过程是在15—30分钟内达到冰冻效果，“快冻”过程能使食品的分子结构基本维持不变，不会像“慢冻”一样造成更多营养素流失。

### 速冻食品 最好快买快吃

不过，采访中也有不少“冻食族”向记者反映，夏天吃速冻食品口感不如以往，比如汤圆会破皮、馄饨馅不新鲜等。为此，业内人士提醒，除了产品质量本身有问题

外，高温天吃速冻食品也要当心购买和贮存环节，尽量减少冷链中断的时间。

买速冻食品时，首先要注意查看超市冰柜里的温度计是否达到零下18℃，最好拿存放在冰柜下层的速冻食品。其次，速冻食品的保质期大都为3个月，因此离保质截止日期越近的食品，其新鲜程度相对就越差。再次，速冻食品从冰柜中取出后易化冻，再冷冻容易造成变味甚至生出细菌，因此请最后购买。最后，随着温度的提高，食品营养素的分解、风味的损失、脂肪的氧化等速度会加快，所以买好速冻食品请用厚棉布或专用袋包裹并迅速拎回家，回家后也是最好尽快食用。

本报记者 胡晓晶 实习生 屠仕超

电邮 07082110601

上海铁路局全力做好暑期学生返程运输工作

## 加开周末列车 开设学生售票专窗

本报讯（记者 金志刚 通讯员 陶利平）随着9月份大中专院校开学日的临近，上海铁路局将迎来暑期返程客流高峰。预计8月25、26日两天双休日，将发送旅客130多万人，比平时增加约30万人。上海铁路局将采取加开周末列车、开设学生售票专窗、加挂车厢等措施，全

力做好暑期返程旅客运输工作。

由于本周双休日是铁路暑期运输的最后一个双休日，又临近各大中专院校开学，铁路将出现暑期返程客流高峰。客流主要集中在哈尔滨、北京、郑州、西安、石家庄、广州、厦门、南昌、福州、阜阳和沪宁杭沿线等地区。

上海铁路局计划在每天加开30多列旅客列车的基础上，再对前往西安、郑州、厦门等方向的多趟旅客列车加挂车厢，扩大列车编组。另外，在9月1日前后几个双休日，还将组织开行上海至杭州、常州、无锡4趟周末列车，全力疏解双休日客流高峰。

热烈庆祝第10亿粒昂立多邦胶囊顺利下线

对朋友一百个好，就送他  
对老公一千个好，就送他  
对老爸一万个好，就送他

**昂立多邦** 胶囊



都说养家的男人真辛苦 其实有家的男人更幸福

# 对他好就送昂立多邦

好消息

自2007年8月24日起至2007年10月15日：

买昂立多邦胶囊礼盒2盒送多邦单盒1盒(24粒)  
或昂立金猪纳福大礼包1袋(价值42元)

昂立多邦胶囊将微生态活菌、维生素、矿物质，三效合一科学配伍，抗疲劳、对化学性肝损伤有一定的保护作用，调节血脂。

咨询热线：400-820-1001

本广告仅供内部参考，未经许可不得复制或传播。

本广告不代替药品说明

本广告不代替药品说明