

破解月饼18元到78元“密码”

在中国，很少有一种食品像月饼这样，每年总是陷入争议之中——

月饼是食品还是礼品？

是送月饼还是送豪华搭配？

象征着亲情的月饼为何涂抹上了强烈的利益色彩……争议的背后，价格是关键。

研究月饼产业数十年的上海现代食品工作室高级工程师汪国钧向记者详述了月饼价格之谜。

月饼制作，绝大多数离不开面粉、油和馅料，但摆上柜台后，价格却从数十元到数百元直至数千元，让人一头雾水。

汪国钧说，月饼最真实的价格是出厂价。从生产厂家出来后，价格才开始上蹿。

“月饼生产企业净利润在5%左右；一些有品牌、消费者认可的月饼，出厂价提高10%，净利润在20%左右，这已经很不错了。”汪国

“一些厂家为了降低成本，馅料该加的不加，不该加的使劲加。例如五仁月饼，是核桃仁、瓜子仁、杏仁、橄榄仁、芝麻等，果料价格贵，就放得少，糖便宜，多放，有的甚至放糖精、甜蜜素，结果甜度在52%以上。太甜了就加淀粉，降到40%左右，但月饼因此变得硬、韧，像牛皮糖一样，粘牙，大家都不爱吃了。”汪国钧说。

由于利润薄，一些月饼生产厂家在降低生产成本尤其是馅料方面

这些年来，高价导致了月饼的“变味”，而高价的“理由”，除了豪华包装、豪华搭配外，还因为一些高价月饼的馅料含有被视为奢侈消费品的鲍鱼、鱼翅。

在汪国钧眼里，“鲍鱼月饼”“鱼翅月饼”“燕窝月饼”只是概念，绝非美味。由于工作关系，汪国钧每

1/ “搬砖头”从18元到78元

他认为，月饼生产企业的利润并不高，赚大钱的，是那些委托加工再贴牌出售的酒店宾馆。

汪国钧用“搬砖头”三个字来形容月饼走出生产厂家后的身份变化：同样的月饼，搬到另一处，但“阔”起来了。他以自己参与抽查的一次经历为例：一盒250克的月饼，出厂价是18元，厂家能赚1元左右

右，纯利润为5%。到了酒店，零售价就达到78元，减掉宣传、包装、销售等各种成本费，酒店能净赚35元，与18元的进价相比，纯利润近200%！

据汪国钧统计，不包括前店后厂类型，上海能进行工厂化生产的月饼加工企业，今年有220多家，有点规模的仅30家左右，绝大多数是中秋前夕做月饼，平时做糕点，“上海中

3/ 月饼“变味”

年都要品尝一二百个月饼，当然也吃过“鲍鱼月饼”一类，他还发现一些所谓“燕窝月饼”的“燕窝”其实是白木耳。

什么价位的月饼最好吃？是不是越贵越好吃？汪国钧推荐的是一

铁盒包装月饼实惠

盒4个、100元左右的月饼，“当然，要是好品牌。”

他说，自从去年国家出台月饼强制标准以来，在质检、工商等部门的有力监管下，今年“豪华月饼”“天价月饼”虽然仍然存在，但比往年要

纪90年代初，一家台商企业推出了“凤梨月饼”，风行一时，于是众多月饼厂家纷纷开始做果味月饼。但是，水果馅贵，为了降低成本，冬瓜成了替代品，例如一些“哈密瓜月饼”，其实是用冬瓜加甜味剂做的，“这之间的差价就大了！”

“产品标识是消费者了解食品信息的主要途径，产品标识不规范

少一些，但整体来说，今年月饼要比去年贵，因为原材料涨价了，月饼的零售价格也比2006年上涨了近15%，“此外，部分厂家调整了配方，月饼馅料与饼皮的比例原来是1:1，现在变成1.5:1，价格当然要上去了。”

让汪国钧高兴的是，市面上铁盒包装的月饼又多起来了，“很多人

秋时卖月饼的酒店、宾馆，有一些是自己生产月饼，但更多的是委托加工。中小企业没有品牌，要想生存，只能替酒店加工，赚一点小钱”。

经过多年调查，汪国钧认为酒店、宾馆做月饼生意，风险小，委托加工的月饼出了问题，责任最后还是追究到月饼加工企业身上，而后者目前生存比较困难，“中秋以后三个月，酒店、宾馆才跟他们结账，钱收到了，他们才能放心。”

则不能如实反映产品的全部真实信息，侵犯了消费者的知情权。例如‘广式双黄莲蓉月饼’跟‘广式双黄莲蓉月饼’就不一样，前者是100%的莲蓉，而后者只是60%的莲蓉。很多月饼盒标签的标识并不清晰，包装有问题，属于‘打闷包’。”

汪国钧说，按规定，标签要写清楚是自己生产还是委托加工，以及净含量、配料表、加工类型、生产标准、生产单位、保质期、生产日期等。

以为铁盒比纸盒成本高，其实并非如此，铁盒的成本价是5元至6元，纸盒则是10元甚至更贵。铁盒包装的月饼最实惠，因为铁盒支撑力强，月饼可以放得紧凑，老百姓其实最喜欢。”新华社记者肖春飞俞丽虹

(据新华社上海昨日电)

评论 07092410601

明年5月31日后，电子机票将取代纸质机票——

在家选飞机座位 购买“指纹机票”

原定于今年年底退出“历史舞台”的纸质机票将继续“存活”到明年。记者近日从上海国际航空服务展览会上了解到，国际航协宣布纸质机票的退市时间延至明年5月31日。

电子机票的“大行其道”意味着乘飞机将变得越来越方便，航空公司也纷纷推出网上值机业务，旅客在家就能选飞机座位，国外先进航空公司和机场甚至推出了“指纹机票”。

纸质机票

明年5月退出

据了解，目前国内电子机票使用率稳居世界第一，高达99.6%。但是，考虑到有些国家(地区)的电子机票使用率较低，因此把纸质机票基本“退市”的时间从今年年底推迟到明年5月31日。同时，电子机票使用率目标也从100%修改为96.5%。

电子机票较之纸质机票，不仅更环保，而且因不存在纸质凭证而不易丢失，因此取代纸质机票是大势所趋。

网上值机

在家就能挑座位

随着电子机票越来越普及，不仅机场和航空公司联合在机场设置更多的自助值机柜台，方便旅客办票、登机，一些航空公司也纷纷推出网上值机业务，旅客在家里或办公室里就可以轻松挑选飞机座位，免除了提前到机场排队等值机的苦恼。

如购买了东航电子客票的旅客只要登录东航官方网站(www.ce-air.com)，输入身份证号码及航班号，就可以在网上确认航班信息，并自选座位，然后用一张普通的A4纸打印出网上值机登机牌，

然后在起飞前30分钟到机场过安检，就能轻松登机。东航的这项业务将首先在北京航线上试行，明年起则将在上海、西安、昆明、厦门、深圳、大连和桂林等地陆续推广。

按一下指纹

通过安检门

在电子机票使用方面，国外一些先进航空公司更是设计出更方便的订票、选座、登机方式，旅客尤其是频繁搭乘飞机出差的商务旅客乘飞机将变得如乘公交车一样简单、方便，如法国航空公司目前已在巴黎戴高乐机场推出“指纹登机”服务。

法国航空公司目前在常旅客中挑选了一些旅客试用“指纹登机”。这些旅客事先获得一张电子芯片卡，卡片中记录了旅客的指纹信息等。旅客在网上或通过手机短信订购了电子机票后，可以在家里或办公室里挑选好座位，到机场登机前，只要将卡片塞入特定机器，卡片上就能用激光打印出航班号、座位号等信息(卡片可以反复使用500次)，随后通过特殊安检门接受安检、登机，都只要在指纹识别机器上按一下指纹就可通过。更先进的，这张“指纹卡”甚至还能够帮助旅客到达目的地后租车、住宾馆。

本报记者金志刚



用锅具打造艺术时尚

由一种锅具装饰而成的古代战车马车昨天下午现身上海南京路上的新世界，同样由锅具装饰而成的威严“武士”站立在其四周，手持花篮、阳伞的欧洲宫廷贵族们穿插其中。所有的这些道具，都是用“菲仕乐”不同的锅具装饰而成的，汤锅、炒锅、锅铲等最平常的生活用品，经过别出心裁的创意，让人领略到厨具的造型之美和时尚气息。

图为手持用锅盖等锅具装饰的“欧洲宫廷贵族”吸引了路人的眼球

本报记者王欣文杨建正摄

时髦保鲜盒如何用得安全—— 保鲜盒不适合微波炉加热

本报讯(记者皇甫萍)现在，用于冰箱保鲜等用途的保鲜盒很时髦，有人把这样的保鲜盒当作“便当盒”，带饭上班。专家称，保鲜盒有很多种类，选购和使用还需要注意其安全性。

保鲜盒并不能随便使用。据食监部门专家介绍，购买食品保鲜盒必须到正规的商场、超市去买，大多数保鲜盒底部都有一个三角形的数字符号，这是用来区分产品材料类别的，数字3代表的是PVC

材料，质地较硬、耐高温性不强，用这种材料制作的保鲜盒适合储存米饭等水分较少的食物，并不适合在微波炉里加热；数字6代表聚苯乙烯，经常用来制作一次性餐盒或水杯，它的熔点很低，这种材料制成的餐盒不能直接加热；数字7则表示多种塑料材质的合成材料，此类保鲜盒由多种材料组成，耐热性和用法也各不相同，要按产品说明书上的指导使用。专家建议，利用微波炉加热食品时要使用玻璃或

陶瓷

材料的微波专用容器，而不要使用一般的保鲜盒。

另外也要注意保鲜盒的使用方法。从冷冻室拿出保鲜盒，不要马上打开，在室温中放1到2分钟以后再打开为好。

在微波炉中使用时，如果食物中含油量和含糖量比较多的话，在温度急速上升的情况下，会使保鲜盒发生变形。所以，加热上述食品，最好用微波炉专用盒。

详细 07092410602

第一只公司债券今起发行

本报讯(记者许超声)第一只公司债券今起正式开始发行。长江电力股份有限公司今天发布公告称，其发行的“07长电债”经过询价最终票面利率确定为5.35%，网上和网下认购同时展开。

根据募集说明书，本期公司债的发行规模40亿元，为期限10年的固定利率附息债。根据市场化询价结果，本期公司债券发行票面利率确定为5.35%。债券票面利率在债券存续期内固定不变，采取单利按年计息。

本期“07长电债”发行采取网上面向社会公众投资者公开发行和网下面向机构投资者协议发行相结合的方式。9月24日为网上认购时间，按“时间优先”的原则实时成交；9月24日至26日为网下认购时间，采取机构投资者与主承销商签订认购协议的形式进行。网上、网下预设的发行数量占本期公司债券发行总量的比例分别为10%(4亿元)和90%(36亿元)。

本期公司债由中国建设银行提供全额、不可撤销的连带责任保证担保，经中诚信评估评定，公司主体信用等级为AAA，本期公司债券信用等级为AAA。