

过了八月半,没卖掉的月饼怎么处理? 本报记者采访市食品协会烘焙专业委员会及部分生产厂家——

中秋后, 剩余月饼能否安全回收?

小区里冒出收饼人

“吃不着的月饼有吗?”中秋刚过,家住万航渡路的郑华发现小区里突然冒出几个苏北口音、身背大包的骑车人。他们看到居民就上前搭讪,打听对方家里是否有月饼积压,碰上“大户”,就“好心”劝说:“月饼吃多了要伤身体的,来不及吃要坏掉,不如换点零花钱算了。”

于是小区里不少“做人家的老人,纷纷拿出自家的剩余月饼,以每盒5元到30元不等的价格卖给收饼人,“换点小菜铜钿。”

“月饼卖出去三钿不值两钿。”郑先生看见这些收月饼的人,把包装盒拆掉,莲蓉归莲蓉、椰蓉归椰蓉,分门别类装进黑色马甲袋。

“我问他们,月饼收回去派啥用场,他们说喂猪。再问既然是做饲料,为啥要分开摆呢?没想到他们面孔一板,‘别管闲事,当心吃苦头’。”郑先生摇头苦笑,“看看这副腔势,真勿晓得伊拉偷偷摸摸的,到底想做点啥!”

郑先生说,这两天,小区里还有不少拾荒者从垃圾箱里拣出居民扔掉的月饼,擦擦干净,装进袋子里,“听说这东西也有人回收的,卖出去可赚不少钱呢。”

回收饼疑进小作坊

“月饼回收后,的确有可能做猪饲料,但用5元到30元的价格收购,好像成本太高了。”上海市食品协会烘焙专业委员会秘书长高克敏分析,其实用回收的月饼做猪饲料,成本不低、工艺不简单。先要把月饼烘干,再一块块切开,最后还要和其他饲料拌在一起,才能给猪吃。“猪不能吃得太多太猛,否则要得病的。”

“现在有的剩余月饼被卖到养鱼场做饲料,但鱼饲料做起来同样不简单。他们用那么高的价格回收,太不合算了。所以,极有可能是把收来的月饼转移到市郊的小作坊里‘翻新’。”

高克敏深谙月饼和点心制作,他说:“小作坊会把月饼的外皮和馅心分离,将馅心捣碎,加各种调料,做成椒盐、花生或其他味道的点心馅,再加工成小糕点。也有把外皮重新加工,将莲蓉、豆沙、五仁等馅心分类,制作成外表光鲜的‘莲蓉包’和‘豆沙包’。这些地下作坊总是打一枪换一个地方,一般很难查到,做出的点心大多卖到市郊大型食品批发市场,消费群主要是外地农民工。”



■ 昨天,一些店家还陈列着不少没卖掉的月饼

本报记者 周馨 摄

大企业不敢再利用

高克敏说,中秋一过,不少名气响的月饼生产厂家,都会贱卖他们的产品,但即使“买一送一”,也少人问津。

既然卖不动,月饼能否再利用呢?

一家知名月饼生产厂家的负责人告诉记者:“月饼的保质期有1个多月,几年前,我们一过中秋,就把部分没过保质期的月饼改做成椒盐条、花生酥、鸡仔饼,基本都能保证质量,一点不浪费。可‘陈年馅’的事屡被媒体曝光后,没有企业再敢这样做了,生怕出纰漏,砸了招牌。”

“现在阿拉只好眼睁睁地看着没卖掉的月饼过期,然后销毁。这都是好东西啊,想想实在舍不得。”这位负责人无奈地说,月饼一过保质期,就属于不合格产品,要拆了包装,把月饼压碎。好在月饼的保存时间比较长,多数不会霉变,可

以制成猪饲料,但由于怕麻烦,如今连养猪人都不愿意收回去,结果只能当垃圾处理掉。

期盼正规回收机制

去年,高克敏做过统计,本市没卖光的库存月饼尽管只占生产数量的1%,但也有20多吨,加上居民家中吃不完的,数目不小。

高克敏说:“如果自己家里月饼多了,还可以用烘箱改做小点心,但企业只能一毁了之,可惜啊可惜!”

对此,业内人士提出,建立一个正规的回收机制,既能让未过保质期的月饼“发挥余热”,又堵住了过期月饼流入市场的渠道,让地下作坊无空可钻。

业内人士建议,中秋过后,可在全市专门设几个点,有价回收市民吃不完的月饼。回收来的月饼按照过期的和未过期的分开。已经过了保质期、发生霉变的,集中销毁;未过保质期的,由正规厂家加工改

做成合格的点心。

建立正规回收机制可以把浪费降到最低。高克敏认为,要让这个想法成为现实,得先解决几个问题,才不会留下后遗症——

■ 回收点由谁来设?

“如果没有利润,谁来设回收点?”高克敏说,“可回收利用做猪饲料的月饼送去养猪场——但回收成本高,卖到养猪场的价格低,差价谁来贴?”

■ 食品卫生如何监管?

一旦正规回收点投入运行,厂家把保质期内的月饼“改装”成其他糕点,那么制作过程中的食品安全谁把关?消费者是否能真正放心地吃再次加工后的点心?

最重要的问题是,谁来监督过期食品的销毁?现在有些企业销毁过期月饼的数量是自己报的,有关部门有时会派人监督,但有时要靠企业的自觉。月饼如能回收利用,会不会出现新的“黑心”厂家呢?

评论 07092810301

见习记者 王瑜明 本报记者 钱俊毅

中秋一过,月饼不如大饼。没卖掉的月饼怎么处理呢? 销毁吧,实在可惜;回收再利用吧,又怕被不良商贩制成“陈年馅”月饼或食品。

曾有业内人士提出: 月饼能否像药品一

样,建立安全有效的回收渠道,既节约资源、防止浪费,又及时销毁过了保质期的月饼,不让消费者“吃药”。

“月饼回收”到底可不可行? 连日来,记者展开调查,听取各方说法。

【焦点关注】

月饼券里猫腻多

“阿拉每年总归多卖点月饼票、少做点月饼,所以没啥剩货。”提起节后月饼的去向,一些企业负责人对记者说,“有些客人没空来领,有些客人把票子退掉了,阿拉这样做是避免浪费,现在勿是提倡节约吗?”对于“超卖”月饼票,商家自然有番“放得上台面”的说法。

可事实真是如此吗?在“黄牛”嘴里这些个冠冕堂皇的理由,似乎都不成立。

老秦,47岁,倒腾了10多年月饼票,对于“圈子”里的事了如指掌。“节约,讲得好听,还不是圈钞票嘛!”昨晚,坐在西藏中路的一家小茶室里,老秦满脸不屑。

他转身向服务员要了纸笔,给记者算起了账:一张月饼券,店家卖出去是128元,“黄牛”从顾客手里收回来打个六折,然后再以七折的价格退到店里,商家一盒月饼都不用生产,光卖一张券就净赚38.4元。

“超卖月饼券,只要花点印刷费就够了,真是一本万利的好生意啊!”喝了口茶,老秦把肚子里的话都倒了出来,“大的月饼生产销售企业通常会比提货券发放量少生产半成或一成左右的月饼,这确实是为了减少积压,避免浪费。但有些企业要少生产二三成,一点力道都不用,钞票就轻轻松松装进口袋了。”

“要是人人都来提货,拿勿东西,商家勿要出洋相吗?”一听记者这话,老秦嘴角浮起了一抹狡黠的笑容,“这就要靠阿拉守门把关了!”

老秦说,别看有些商家明里喊着打击“黄牛”,其实暗中早就和他们订立了“攻守同盟”:一到领月饼的高峰期,“黄牛”就会在店门口兜来窜去,凭着如簧巧舌和铆牢不放的劲道,月饼票迅速归拢到“黄牛”手里,商家自然也解了套。

“其实,店门口领月饼的队伍里有勿少人是阿拉请来的‘群众演员’,存心磨磨蹭蹭。真的来拿月饼的朋友,等急了,再看可用票子换铜钿,就会和我们成交。”话到此处,老秦有些兴奋。

明丰花园

上海得奖楼盘的优化

最后登场明丰花园多高层精品住宅
即将推出明丰环湖花园经济型别墅等

坐落在吴江市原芦墟镇中心,318国道北侧,太浦河畔,距上海50公里,占地6万多平方米,建有多高层住宅、综合楼和沿街商铺,总建筑面积约11万平方米,与长途汽车站相邻。现已发展为以芦墟镇为核心五镇合一的吴江汾湖经济区,与上海同依淀山湖,紧靠大观园,成为吴江市东部政治、经济、文化中心。具有“上海后花园”之称。

■天然的河流穿越花园智能小区,两桥飞架连通岛屿住宅 ■构筑自然生态的亲水花园 ■一车直达上海——浦东白莲泾、不夜城民立路、沪太路客运站,上海动物园虹桥路、虹口体育馆、人民广场普安路、虹许路 ■一车到达旅游胜地——周庄、同里、大观园

忠告:本广告仅供参考,广告中具体确定的内容作为购房合同的附件。江苏房地2007预售第031号

修身养性之居
水都绿城之家
投资居住两宜

窗外: 灿烂的阳光,拨弄着淀山湖的衣襟
白云在身边,飞在水上,清风拂面
飘落在威尼斯水城

效果图

(2007年10月3日~6日房展会)上海展览中心东一馆一层W46

天然小岛屿 精品小户型
(建筑面积59.14~122m²)

每平米: 2938元~3998元 (有效期三天)
(部分附送地下储藏室一间)

二房一厅一卫 59.14m² 三房二厅二卫 122m²

(面积最后以实测报告为准)

发展商: 吴江明乐房地产开发有限公司 售楼中心: 吴江芦墟镇 浦北路口(318国道北侧) 上海售楼中心: 杨高南路5055弄9号甲 看房专车热线: 021-50857185 021-50857156 0512-63270288