2012年安溪铁观音秋茶上市

秋高气爽，又逢铁观音采摘期。沪上茶叶老字号“黄隆泰”茶庄（原上海浙江茶叶公司）举办安溪铁观音秋茶优惠活动。

黄隆泰茶庄(原上海浙江茶叶公司)由老上海巨商黄楚九创始于1918年,是沪上知名的“茶界老字号”。黄隆泰茶庄拥有雄厚的评茶技术力量,获得多项荣誉。

正宗产地

铁观音茶清香雅韵,产于福建安溪,近几年来,市场上有些商贩以“安溪铁观音”之名销售,其产地并非是福建安溪。“黄隆泰”铁观音产于安溪县西坪、感德、祥华等地,这里常年群山环抱、峰峦绵延,有“四季有花长见雨，一冬无雪却闻雷”之谚。其良好的自然条件和优良品种,为“黄隆泰”铁观音茶优良品质的形成提供了先天条件。黄隆泰销售的铁观音都有原产地地理保护标志。

优良品质

当地茶农有“春茶苦、夏茶涩、要好喝,秋寒露”的说法,寒露之后的茶叶,外形条索卷曲、肥壮圆结重实;色泽鲜润、砂绿显著;香气馥郁持久;滋味醇厚甘鲜、回甘悠久;汤色金黄明亮。

传统工艺

黄隆泰铁观音沿袭传统制作工艺,经过凉青、晒青、再凉青、摇青、炒青、揉捻、初培、复培、复包揉、文火慢烤、拣簸等工序制成,成品素以“芽壮、心红、叶厚、腹绿”和“香高、味浓、韵明、水甘”而著称,铁观音茶制作严谨，技艺精巧,属于乌龙茶上品。

铁观音包装均为10克真空包装,外盒贴有安溪铁观音地理标志保护产品。现通过以下电话购买即送精美盖碗杯一只,购买散装系列满250克送茶道空礼盒一只,满500克送老上海风情空礼盒一只。

电话:021-62173974
13916501360

规格	品名	等级	售价
250克(10克×25包)	塑盒安溪铁观音秋茶	特级(三号)	200元/盒
250克(10克×25包)	塑盒安溪铁观音秋茶	特级(二号)	300元/盒
250克(10克×25包)	塑盒安溪铁观音秋茶	特级(一号)	500元/盒
散装购买(10克/包)	精品安溪铁观音秋茶	特级	1800元/斤
散装购买(10克/包)	精品安溪铁观音秋茶	特级(三号)	2800元/斤
散装购买(10克/包)	精品安溪铁观音秋茶	特级(二号)	3800元/斤
散装购买(10克/包)	精品安溪铁观音秋茶	特级(一号)	5800元/斤

教您识别灵芝孢子粉是否破壁

现在“破壁”灵芝孢子粉已经成为颇受大众消费者青睐的保健品,但孢子粉破壁率的多少直接影响人体对其有效成分的吸收,因此如何辨别和选择高破壁率的优质孢子粉对于消费者来说非常重要。

从结构上看，灵芝的孢子的双层外壳是几丁质孢壁非常坚硬，坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分，这些有效成分主要是三萜及多糖类。不破壁的孢子粉人体吸收率低,因此只有破壁的孢子粉才易于被人体吸收，其灵芝有效成分含量也明显高于等量的不破壁孢子粉。

那么，如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?

有一个很简单的方法。只要用400倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在玻璃镜片上,然后放在显微镜下观察,没有破壁的的灵芝孢子粉从显微镜中可以清晰地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

为了帮助广大消费者更加清楚地认识破壁灵芝孢子粉,中科上海健康服务中心近十年来均为广大消费者提供免费灵芝孢子破壁检验观测服务！ （潘武）

地址:肇嘉浜路526号（近岳阳路）
咨询电话:021-34010789
网站:www.zhongke.sh.cn

高培再续“正能量” 助力婴幼儿消除贫血

“正能量”现已成为时下热门流行语,其涵义被延展为“给人带来乐观、积极、向上,充满热心、希望与信念的人或事”。“最美女教师”张丽莉、北京大暴雨中为救落水者触电身亡的交通警察、台风“海葵”临近,微博平台带动40多辆宁波私家车成了“双闪志愿者”……他们用不同的方式在不同的领域诠释着“正能量”的涵义,然而近期,新西兰奶粉企业高培也用企业爱心行动为消除婴幼儿贫血事业再次注入了新的“正能量”。

据了解，此次事件源于新媒体上热议的婴幼儿贫血危害话题,高培奶粉关注到此次事件后，第一时间做出捐款承诺，并最终兑现了承诺。在高培奶粉这场极具“正能量”的爱心慈善捐助活动上，高培奶粉将30万元爱心款项捐助给了由全国妇联、卫生部、中国儿童少年基金会发起的“消除婴幼儿贫血行动”,用于帮助我国贫困家庭6-36个月婴幼儿改善贫血状况。

作为一家深耕中国的新西兰企业，高培奶粉在发展历程中始终不忘自己的企业社会责任，在提升高培产品与服务品质的同时，多年对公益事业的坚持和持续付出，使得高培成为了公益正能量的输出地，只有越来越多的人集合在“正能量”下,才能为爱再续“正能量”。

首届澳大利亚柑橘节

天天果园与你共品南半球新奇士

■ 澳大利亚驻沪总领事馆副总领事柯迈高(Michael Clifton)先生参加柑橘节

为庆祝中澳建交40年,2012第一届天天果园-澳大利亚柑橘节于10月18日在上海揭开序幕。

澳橙被誉为“南半球新奇士”,虽然外表平平,但低调的外表下藏有惊艳的内在，汁多味浓果肉细嫩，强烈的反差形成独特魅力,是澳大利亚水果的一张名片。澳橙拥有独特的地理位置,美国柑橘下市时节,却是它的收获季节,从而及时补充中国秋冬季节甜橙的进口空缺。

世界优质鲜果的桥梁——上海天天鲜果电子商务有限公司（天天果园）拥有线上线下直供平台及电视销售渠道，提供优质的鲜果保鲜能力、快速完善的运输配送系统和周到的售后服务，在消费者中赢得极佳的口碑。天天果园和MFC(澳洲最大的柑橘种植者和出口商之一)合作,致力于澳大利亚柑橘的推广和澳大利亚柑橘文化的传播,自2011年天天果园销售澳橙以来,取得了不俗的销售成绩。

在中澳建交40周年之际,举办第一届澳大利亚柑橘节，具有非常重要的历史性意义。正如澳大利亚驻沪总领事馆副总领事柯迈高（Michael Clifton）先生指出,“澳洲橙子出口到中国大陆,从2010年的零纪录，到2011年的8个40英尺集装箱，再到2012年的60多个集装箱,这是具有重大意义的突破。中国市场的开放无疑将进一步提升澳大利亚柑橘类水果的出口并最终惠及中国的消费者。”

老恒和 始创于光绪·1875 中华老字号 China Time-honored Brand

原酿料酒好在哪?

小料酒里面的大奥秘

去超市买调味品,很多有经验的主妇都会选择酿造的产品,在追求自然健康的今天，天然酿造的当然更受欢迎。平时烧鱼烧肉时常用的料酒其实也是有酿造和配制之分的。

简单地说,酿造的料酒就是用陈酿的黄酒做成的,配制料酒往往是用酒精和水做成的,很多消费者立刻说，肯定是酿造料酒好。正确！但您知道酿造料酒到底好在哪里吗?

湖州的老字号老恒和做料酒有138年的历史了,老恒和的酿造李师傅介绍:“酿造料酒是用陈年原汁黄酒添加香辛料做成的，酿造料酒里面含有21种氨基酸,还有糖类、脂类等物质,因为黄酒是用大米酿造而成的,而且在陈酿过程中发生了酯化作用,使得各种有益菌种和微量元素生长。而配制料酒往往是用食用酒精和水加入焦糖色、香辛料等配制的,里面只含有酒精、色素、香精等成分。”

为什么用酿造料酒做菜更香呢?酿造料酒中的赖氨酸、谷氨酸、γ-氨基丁酸等在烹调中能与食盐结合,生成氨基酸钠盐,使鱼、肉的滋味更加鲜美，酿造料酒里还有低聚糖、异麦芽糖、葡萄糖等糖类及脂类醇类物质,这些物质在加热时会诱发菜肴的香味,所以用酿造料酒做出来的菜更加鲜香味美。

老恒和的料酒都是用五年以上的原汁黄酒做成的,不加一滴酒精。现在老恒和有230万坛的原汁酒,保证每一瓶料酒的酿造品质。