



### 立冬时节 保暖第一

本报讯(记者 陈杰)明天14时14分是立冬节气。虽然“立冬”并不是气象学上冬天的开始,但这个时节,北方冷空气会频频南下,可能形成伴有雨雪的寒潮,市民要注意保暖。

营养专家认为,立冬时节的营养应以增加热能为主。可适当多吃瘦肉、鸡蛋、鱼类、乳类、豆类及富含碳水化合物和脂肪的食物。中医学认为,这段时间应少食咸,多吃点苦味的食物。天气渐冷,易引发感冒和心脑血管病的发作。医学专家提醒,预防感冒要注意保暖、积极锻炼、开窗通风、勤晒太阳、睡前温水泡脚、加强饮食营养。心脑血管病患者要多喝温开水,天冷时应减少晨练。

### 上海市场赣南脐橙抽检全部合格

本报讯(记者 陈杰)近日媒体报道赣南脐橙有染色、催熟,上海市食安办组织相关监管部门对市场经销的产自赣南的脐橙抽样检验,共抽检20组,涉及15家经营户,经法定检测机构检测,按国家标准对色素、催熟剂等方面共12个项目检测,所有项目100%合格。

### 徐家汇商圈双十一活动提前

本报讯(通讯员 王奇伟 记者 袁玮)双十一将临,“硝烟弥漫”的商家促销大战也一触即发,徐家汇商圈今年把促销“主战场”从线下搬到线上。昨天起提前启动历时一个月的“星辰战役”,试图借助电子商务打造一场新时代的购物“嘉年华”。

## 昔日,九成优质沪产柑橘远销他乡 如今,改变收购营销模式重夺市场

# “崇明蜜橘”今上市



今天上午,在崇明生态农业普陀真光店,新鲜蜜橘已经上架  
本报记者 陈意俊 摄

### “关注崇明柑橘”系列报道之二

今天是“崇明蜜橘”以统一品牌、统一价格、统一包装亮相市区市场的第一天。崇明生态农业普陀真光店、闵行春城店、徐汇区东安店等等开在社区的门店,一早就迎来专程前来选购柑橘的市民。家里人吃的大多选购每500克3元的散装柑橘,准备送亲朋好友尝鲜的,选购58元一箱的比较多,也有一些市民买了108元的极品柑橘。不少市民说:“相比平均五六元一只苹果、四五元一只梨,不到3元一只橘子只能算‘普通柑橘’”。

### 沪郊柑橘贱卖

今天,市民边买崇明柑橘边议论纷纷,“前段时间新闻媒体曝光外地‘染色橙’,让人吓势,优质放心的崇明柑橘在市区果品市场较少见到,盼望今天上市的‘崇明蜜橘’能成为市区果品金秋市场的‘主力军’”。

据市林业部门介绍,本市柑橘生产通过政府专项补贴,一直推广使用有机肥和安全无公害农药,沪郊生产的柑橘安全优质,市民可以无优选购。然而,来自市林业部门的历年统计数字却显示,在本市的柑橘类市场,上海地产柑橘仅占5%,市民每消费100只柑橘,只有5只来自上海郊区,90%以上地产柑橘都由外地商贩销往北方市场,并且上海柑橘的田头批发价低于全国平均收购价。

### 高端产品为零

其实上海市民很喜欢吃柑橘。市林业总站历时半年完成的柑橘调查显示,柑橘类果品在整个上海果品市场中占有重要地位,是仅次于苹果的

的第二大交易果品。近年来由于全国各大柑橘主产区冲击,上海地产柑橘很少能进入市区果品市场,90%以上地产柑橘都由小贩销往苏北、华北、东北、西北市场,主动放弃外地橘农普遍看重的上海大市场,即使市场上很受欢迎的小果型柑橘,也多随“大路货”流向北方低端市场,上海地产柑橘在高端类市场占有率几乎为零。而上海的“隔壁邻居”浙江临海,柑橘采收时就进行分级采收,出售时严格

按极品、精品、优质果和大众果分类销售,最贵的可达每500克40元,是今天上市的极品“崇明蜜橘”价格的4倍左右。

### 收购模式改变

柑橘成熟季节,不分不拣,一古脑儿采进箩筐,等着小贩的卡车来田头收购,这就是沪郊大部分柑橘收购的“卡车+箩筐”模式。据统计,本市柑橘分级加工流水线仅50余条,加工能力每小时15吨以上

的仅10条,其他均为上世纪八十年代的简易分级处理设备,全市仅有不到5吨柑橘,是经过选果、清洗、分级和包装进入市场的。

今年,崇明统一打出“崇明蜜橘”品牌,就是对柑橘实行分类分级,整合柑橘品牌,搭建统购统销平台的尝试。为确保“崇明蜜橘”质量,并在上海市场一炮打响,崇明农委、市林业站制订了严格的分级分类标准,通过分级销售,真正体现优质优价。本报记者 沈敏岚

亚一珠宝

# 绝对心动 抢金掀风暴!

上海所有门店

双11节掀热潮 11.8~11.11

## 优惠 11+11=22元/克(工费)

6家指定门店指定商品

### 工费全免



亚一上海6家指定参加工费全免活动之门店

旗舰店 地址: 福州路288号

五角场店 地址: 杨浦区崧沪路111号

港汇店 地址: 徐汇区虹桥路1号(港汇511)

崇明店 地址: 崇明县长城城内崇新北路八一路251号

惠南店 地址: 惠南镇南门大街130-132号振兴大厦

清河店 地址: 嘉定区清河路9号