

白沙溪·大师杯黑茶擂台赛七项茶品胜出 获奖茶品全部义卖捐赠慈善机构

“2017 白沙溪·大师杯上海黑茶擂台赛颁奖典礼”于5月28日在第二十四届上海国际茶文化旅游节的中心舞台进行,七款获得金质奖茶品的生产商代表,接受了活动冠名单位——安化白沙溪茶厂有限公司所授的金质奖奖牌。所有送样的获奖茶品进行现场义卖,义卖款项全部捐赠上海市慈善基金

会静安区分会。这次大赛是于5月19日在“2017 上海国际茶业博览会”上开赛,参赛的二十款茶品是从近三十家茶叶生产商中筛选出来的。这次大赛的评审采用了专家评审与大众评审相结合的方法,群众的参与,更好地体现了公开、公平、公正,也让生产商更好地了解上海市场需求。

国产白兰地越来越受到消费者的青睐

6月23日张裕可雅白兰地品鉴会在上海隆重举行。上海张裕酒业有限公司总经理翟德强、张裕先锋葡萄酒培训学院院长赵旭斌以及100多位白兰地爱好者共同出席了本

次品鉴会。会上,各位嘉宾对可雅XO的非凡品质给予高度评价,新推出的珍藏版五星白兰地以其个性化的包装盒完美的品质成为全场极为耀眼的明星。

胶东海鲜美食节“刘家香”邀您来尝鲜

什么是夏天的绝配,海鲜配啤酒一定算的上一位,新鲜的鲍鱼、扇贝、青口用汽锅高压蒸煮至熟,吃上一口,贝类细腻的肉质,细细咀嚼回味无穷,加上淡淡的海味,绝对过瘾,配上新鲜出锅的鱿鱼、鸟贝、海螺.....让新“鲜”感充斥这个夏天!

胶东,三面环海,西接山东内陆地区、隔黄海与韩国及日本部分岛屿相望,北临渤海海峡。由于独特的海湾性气候及水文条件,胶东海域出产的海鲜品种多,质量好,由于海水品质高,这里出产的海鲜更肥、更干



净、更鲜美,全国食客慕名而来。

为了让上海消费者能够尝到新鲜正宗的胶东海鲜,7月1日至8月15日,刘家香将举办胶东海鲜美食节,届时新鲜的胶东海鲜



将直送上海,保证海鲜的品质,鸡汁黄鱼鲜、胶东一锅蒸、白灼鲜鱿鱼、酱爆牛牛都将用地道的海鲜烹饪方法一一呈现,现场还有多款特价菜可供选择,欢迎沪上新老顾客一同来尝“鲜”头。

好酒推荐之： 张裕醉诗仙干白



推荐理由: ☒ 果香优雅
☒ 口感清爽纯净
☒ 性价比高

炎炎夏日,一杯冰镇的醉诗仙干白,令人心旷神怡



醉诗仙即将新装登场,敬请期待

葡萄品种：贵人香（又名意大利雷司令）

葡萄产地：中国新疆天山北麓葡萄产区

酒精度：12度

颜色：淡黄色 晶莹剔透

适饮温度：8-14度

配菜建议：海鲜、河鲜、各种禽肉类

购买渠道：本市各大超市、酒店均有销售



关注醉诗仙公众号,
了解更多美酒资讯。

酷暑来袭 我家牛奶还安全吗？

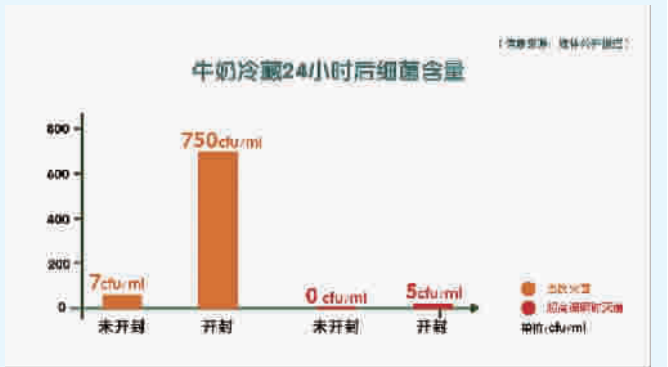
近期,在银行上班的张女士表达了这样的困惑:现在超市里,牛奶种类繁多,每次买牛奶都要仔细研究半天,但最终也不知道如何选择。还有消费者反映,最近自家订的牛奶时有“鼓包胀袋”的现象,是不是产品质量不靠谱?发出了“我家牛奶还安全吗”的困惑。

面对消费者的疑惑,专家表示,其实选择牛奶并不复杂,适合自己的才最重要。

问题一:选择牛奶,据说奶源很重要？

纵观全球,黄金奶源带主要集中在南北纬大约40°~50°区间的温带地区。适宜的气候,决定是否适合牧草生长,也决定奶牛是否能在当地舒适居住、健康繁殖。通俗的说,奶牛生活舒适、吃得好,就会多产奶、产好奶。

从全球来看,北半球黄金奶源带包括了爱尔兰、荷兰、法国诺曼底、德国北部、中国内蒙古与黑龙



江地区、美国的明尼苏达州等地区。南半球的黄金奶源带主要有新西兰南奥塔哥地区、澳大利亚南部、阿根廷的潘帕斯草原等区域。这些地区成为全球优质奶源的主

要产区。

管理技术先进,规模化、集约化的牧场,有着较高的养殖卫生控制水平,奶源质量更有保障。现代牧场资金投入巨大,对企业实力要

求高,选择大品牌乳企生产的乳品,奶源质量会更有保障。目前,市面上许多知名品牌的奶源大多来自我国黄金奶源区,乳品品质高、口感好,广受消费者的喜爱。

问题二:夏季高温,何种牛奶更安全？

牛奶富含多种营养,随着夏季气温升高,细菌的繁殖速度也非常快。为了更好的保护牛奶,更彻底的杀灭细菌,巴氏杀菌技术和超高温瞬时灭菌技术先后诞生,牛奶的营养和品质才有了更安全有效的保护。

巴氏杀菌法诞生于1856年,将生鲜乳在60℃~80℃的低温下保持15~30秒,能够杀灭部分细菌。但因没有完全灭菌,巴氏灭菌奶从生产线到人们舌尖都需要全程低温冷链环境来控制细菌繁殖,通常放置于冷藏柜中销售,稍有不慎细菌就有可能“闯祸”。

为了让牛奶兼具营养健康和安全便捷,超高温瞬时杀菌技术在20世纪50年代诞生,将生鲜乳在130℃~145℃下保持2~8秒,则可以让牛奶达到彻底无菌,配合无菌灌装和复合包材,内外抵御细菌污染,使牛奶真正成为“安全奶”,且无需冷链存储。

夏季酷暑来临,对于温度极其敏感的巴氏灭菌牛奶来说是一次严峻的“大考”。根据实验室检测数据显示,在未开封状态下,在冰箱

放置24小时后,超高温瞬时灭菌牛奶的细菌含量为0cfu/ml,巴氏灭菌牛奶的细菌含量为7cfu/ml。开封后,在冰箱放置24小时,期间每5个小时开封一次,模拟家庭场景饮用牛奶的场景,结果显示,超高温瞬时灭菌牛奶的细菌含量为5cfu/ml,巴氏灭菌牛奶的细菌含量为750cfu/ml。

专家表示,食品细菌超标容易引发肠道疾病,可能引起呕吐、腹泻等症状,危害身体健康。夏季高温时节,建议选择更安全有保障的牛奶。牛奶开封后,应尽快饮用,如需要存储,一定要放在冰箱冷藏。

结论:乳品质量可信赖,适合自己最重要

关于不同品类牛奶之间孰优孰劣的说法,国内外科学界曾做过多次科学实验进行对比,乳品行业权威机构国际乳业联合会(IDF)也曾经过专门报告,都得出一致的结论:牛奶灭菌工艺虽有不同,但牛奶中的主要营养成分并无差别。

专家表示,选择牛奶并不复杂,国家对于乳制品的食品安全监管非常严格,抽检显示我国乳品总体质量完全可以信赖,消费者可以根据自身的冷链存储条件 and 生活方式自由选择。好奶源造就好牛奶,而更先进的灭菌工艺和包装则让牛奶披上了保护衣,让牛奶更安全,饮奶更便捷,满足消费者的个性化需求。