

美一针对大型连锁餐馆新法规将生效 麦当劳在美餐品将标明热量

新华社今晨电 连锁快餐巨头麦当劳公司12日宣布,旗下在美国的餐厅定于下周起在菜单上标明每款餐品的卡路里数值。

麦当劳说,这一规定涉及在美国大约1.4万家餐厅和外卖店。

路透社报道,美国一项新法规即将生效,要求大型连锁餐馆的菜单注明餐品热量和营养成分数据。眼下,加利福尼亚州和纽约等多座城市已经实施类似规定。在纽约证券交易所12日的交易中,麦当劳公

司股价下跌0.3%。

在消费者权益和公共健康团体催促下,麦当劳在美餐厅先前采取多项措施,改善产品营养结构。以一档儿童套餐为例,麦当劳把薯条数量减半,同时相应添加苹果食品。

两年多前,“帕内拉面包”连锁店成为第一家全美范围内主动公布食品热量值的大型连锁餐馆。赛百味公司则以标注热量值为例证,标榜自己的产品比其他一些快餐店更健康。

巴基斯坦两处火灾315人死亡 卡拉奇市各医院全部进入紧急状态

新华社伊斯兰堡9月12日电 据巴基斯坦媒体12日报道,巴基斯坦两座工厂11日发生的火灾已造成至少315人死亡,另有至少275人受伤。卡拉奇市所有医院都已宣布进入紧急状态。

巴基斯坦南部卡拉奇市西部一栋4层楼高的服装厂11日傍晚6时左右发生火灾。卡拉奇所在的信德省省督12日晚说,火灾已导致至少289人死亡,另有249人受伤。

因工厂所有者关闭了紧急逃生通道,大量人员在火灾中遇难。救火现场缺乏水源以及消防设备,救援工作进度受到严重影响。卡拉奇市消防当局出动了40多辆消防车,并于12日上午将大火扑灭。该工厂所有者已被列入限制出境名单。

巴东部城市拉合尔的一家鞋厂11日下午发生火灾,造成至少26人死亡,另有26人受伤。电线短路可能是引发两起大火的原因。



■民众围聚在发生火灾的服装厂外 新华社发

新华社今晨电 11日出版的《美国医学会杂志》报道,希腊一项最新研究显示,没有明确证据表明长期服用鱼油能有效预防心脏病和中风。

希腊约阿尼纳大学医院研究人员在医学教授万耶洛斯·里佐斯带领下,分析20项经缜密策划的临床研究,重点关注服用从鱼油中提取的欧米茄-3脂肪酸补充剂的人。研究涉及68680名成年人,时间跨度至少一年。结果发现,通过饮食或营养品补充欧米茄-3脂肪酸与降低

希腊一项最新研究显示 服用鱼油无助预防心脏病和中风

心脏病、中风或因心脑血管疾病死亡的风险没有明显关联。约阿尼纳大学医院的研究并非第一个宣称鱼油无用的研究。今年4月,韩国一项涉及两万人的研究得出相似结果。

1989年一项大规模研究显示,曾患心脏病的男士把鲑鱼、沙丁鱼和鲭鱼等富含油脂的鱼类纳入日常饮食后,两年内死亡的风险降低29%。在这一研究和其他类似研究的推动下,不少医学组织建议面临心脏病风险的人要么多吃鱼,要么服用欧米茄-3脂肪酸补充剂。

那么,究竟是否应该吃鱼油?专家们各执一词。美国克利夫兰诊所的史蒂文·尼森教授说:“从来没有令人信服的证据显示鱼油在临床上有益。”密歇根大学的梅尔文·鲁本菲尔说,他和不少专家认为,人们应停止对鱼油的盲目崇拜,不过甘油三酯高的人适量服用鱼油确有帮助。

金龙鱼支持卫生部门CDC 营养标签帮助营养均衡摄入-明白消费

金龙鱼1：1：1膳食平衡理念领先行业水平



8月17日,“国家食品营养标签健康教育行动启动会”在北京召开,国家卫生部门、食品安全部门、中国疾病预防控制中心部门负责人出席了会议,历时三年的“国家食品营养标签健康教育行动”正式拉开帷幕,为明年将正式实施的《预包装食品营养标签通则》(以下简称《通则》)保驾护航。明年开始,预包装食品标签上营养成分将明示,公众平衡营养将实现可视化,这对于促进

膳食营养平衡,降低慢性非传染性疾病风险具有重要意义,长期以平衡营养为理念生产金龙鱼1：1：1调和油的益海嘉里作为全力支持单位进行了全程参与。

根据卫生部门发近日布数据显示:我国现有超过2亿高血压患者、1.2亿肥胖患者、9700万糖尿病患者,共有近3亿慢性病患者,而慢性病导致的死亡已经占到我国总死亡的85%。不健康的膳食是导致慢

性非传染性疾病的重要影响因素,科学研究和国外管理经验证明,食品标签上的营养信息可以帮助公众做出合理膳食选择,可使居民减少饱和脂肪酸、胆固醇和钠的摄入,增加膳食纤维,是预防与膳食相关慢性病的良好手段,对全民营养教育和健康有重要作用。

《通则》规定,预包装食品应当在标签上强制标示四种营养成分和能量(“4+1”)含量值及其占营养素参考值(NRV)百分比,“4”是指核心营养素,即蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠,“1”是指能量。此外,标准还对其他营养成分标示、营养声称和营养成分功能声称等作出了具体规定。

营养标签涉及到生活中的各类食品,而作为老百姓餐桌上每日必不可少的食用油则受到了更加广泛的关注。

目前,中国的调和油市场正在初步壮大,调和油风行中国市场已有20余载,金龙鱼1：1：1调和油一直以其倡导1：1：1膳食脂肪酸均衡的膳

食营养优势独领行业风骚。精选的加工原料、均衡的营养配比、规范的生产工艺使得金龙鱼调和油满足国人的健康需求,是粮油市场上畅销达10年之久的优质产品。不过由于相关国家标准尚未出台,为了便于行业的良性发展,金龙鱼1：1：1调和油强烈呼吁政府相关部门和行业协会,加快食用调和油国标的出台,尽快规范食用调和油市场,为优质企业和行业发展提供良好的环境,更为维护消费者的利益提供更多的保障。

作为调和油市场的领跑者,金龙鱼一直致力于让老百姓明明白白地吃上营养均衡的调和油。而此次《通则》的实施,便是维护消费者权益的很好保障。益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波表示,作为以倡导“平衡营养更健康”为理念的行业先锋,金龙鱼将全力支持营养标签的推广活动:拍摄营养标签电视公益广告进行广泛宣传;在商场超市张贴营养标签公益挂图;开展一系列线下消费者活动,深入

全国10个以上城市的各类社区开展教育活动等。此外,金龙鱼也愿意与所有保护消费者知情权,以及在调和油营养健康方面做出努力的同行一道,共同为老百姓的健康用油做出努力。

金龙鱼通过技术革新研制出的1：1：1食用调和油,其饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的平均比例为0.27:1:1,能帮助人体摄入的饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸达到1:1:1平衡比例,接近中国营养学会的权威建议比例,独特的产品配方获得了国家发明专利(ZL02108374.6),直接对应《通则》所倡导的平衡营养理念。陈波表示,事实上,金龙鱼这种均衡营养的先进产品技术理念,已经有了近10年的历史,可谓率先达到了国家强制标准的要求。对于此次营养标签健康教育行动,金龙鱼将积极参与、鼎力支持,希望将这种均衡营养的健康理念传入千家万户。

加州臭鸡蛋味弥漫 源于腐烂死鱼藻类

新华社今晨电 美国专家11日说,确凿证据表明,加利福尼亚州大范围的臭鸡蛋气味源于州内最大湖泊的腐烂死鱼或藻类,不是地震前兆。

超过200名民众10日向加州当局报告,大约240公里范围内可以嗅到臭鸡蛋气味。一些网民随后猜测,这是大地震前的某种征兆。

不过,按南海岸空气质量管理局专家说法,臭鸡蛋气味的源头基本可以确定为索尔顿湖。索尔顿湖是加州最大湖泊,位于加州南部。管理局专家说,索尔顿湖的有机物腐烂产生硫化氢,即有臭鸡蛋气味的气体。

英一最新研究认为 针灸止痛功效确切

新华社伦敦9月11日电 英国南安普敦大学等机构的研究人员完成的一项最新研究认为,针灸的止痛功效是确实存在的。

南安普敦大学教授乔治·莱威思参加的一个国际科研小组在新一期《内科学文献》杂志上报告说,对过去29项针灸研究中近2万人资料的调查显示,真实的针灸与用作对照的“假针灸”相比,的确能舒缓背部、颈部、肩部和头部的疼痛,还能缓解关节炎疼痛。

“假针灸”相当于“安慰剂”,是指在针灸时故意针刺非常浅或是针刺不正确的位置。用“假针灸”作对照,目的在于证明针灸确有止痛功效,且这种止痛作用并非是由于心理安慰作用而产生的。