

去路林市场批发水产的市民 比平时增加一倍多 中高档海产品 一天一个价 有人一次性买了3万元海鲜

离春节已经是倒计时了,炆蟹、鳗鲞、黄鱼、鲳鱼等海产品是宁波人过年必吃的美食,特别是东海野生货,更受青睐。这几天,很多吃货朋友直接“杀”到路林市场去淘货,路林市场客流量比平时增加一倍多,很多顾客一出手就上千元,有些大单甚至上万元。



地上堆着一筐筐的鳗鱼等鱼货。

同事下班后拿着单子结伴来采购

昨天傍晚5点多,记者到路林市场时,天色渐暗,华灯初上。许多顾客结伴而来,采购海产品、淡水产、干货等。

在宁波市绿顺水产有限公司(大水产交易区)内,已是人声鼎沸,地上堆着一筐筐的鳗鱼、鲳鱼等鱼货。光鳗鱼就有刚捕捞上来的看上去滑腻腻的热气货,也有冰得硬梆梆的冻品。

记者看到市场内有三五结伴的市民一起在挑选海产品,有些顾客手里还拿着购物清单,一边采购一边比对。记者随机问了一位女士,她说是三个家庭一起采购,因此斤两、价格都要记上一笔,平摊时方便结算。

这位女士告诉记者,他们几位同事下班后结伴来采购,这里的海产品品种多,好货多,批发的话价格可以便宜很多。

有顾客一次性买了3万元海鲜

市场里,手掌宽的雷达网带鱼、一尺来长的舌鳎、手臂粗的海鳗等中高档货都很抢手。一位经营户告诉记者,平时来批发的多数是图个实惠,一般购买规格中等的小黄鱼、鲳鱼、米鱼等较为家常的品种,买回去囤在冰箱里慢慢吃或者分送亲友;而现在来采购的多数挑选高档货和热气货。

在255号摊位,记者看到一条条独立包装的大黄鱼、小眼睛带鱼等高档货。摊主直言:“这些大黄鱼每条1斤多,每斤1000元。都是东海野生货,捕捞后在三分钟内快速冷冻,解冻后和热气货口味相差不多。”

他说,冬季捕捞上来的野生大黄鱼很少,这种规格的速冻大黄鱼不多,有些顾客专门挑这类高档货,要过年了,无论送人还是宴请亲友,都很合适。多数来采购的市民会挑选几只红膏蟹、一两条大黄鱼或者雷达网带鱼,价格很容易就上千元。有位顾客购买了一箱大黄鱼和红膏蟹,一共花了3万元。

记者走访时看到,个头很大的野生海虾、鳗鱼、红膏蟹等很受青睐。在另一个摊位,几位女士看中了一个个头很大的野生海虾后,记下价格和摊位号,又去挑选海鳗。

中高档海产品是一天一个价

和平日不同,最近到市场批发水产的市民明显增加,至少比平时增加了一倍。宁波市绿顺水产有限公司负责人戎永敢说,自从进入农历十二月初十后,来市场批发水产的市民迅速增加,市场中高档海产品是一天一个价,这几天的价格和平时相比已经上涨了30%-40%。

戎永敢告诉记者,最近到港的海鲜数量比平时明显增加,因为很多渔船会赶在春节前返港,这几天每天进场交易量都超过500吨,而平时仅为三四百吨。这段时间,价格上涨的主要是大规格的东海野生货。“比如条重8两以上的带鱼、3斤以上的海鳗、3两以上的小黄鱼以及只重8两以上的红膏蟹,这些海货是一天比一天贵,鲜鳗的批发价每斤30元,红膏蟹每

斤要200元。”

戎永敢说,根据往年的行情,从现在起到春节前,是一年中中高档海产品价格最高的时期,因为春节高档货的消费量很大,而到港的鲜货量又无法确定,遇到恶劣天气,海上捕捞作业就会大受影响。至于接下来的价格行情,还要看捕捞量,如果货少,价格还会有所上涨。

记者 谢昭艳 文/摄



奶牛喝纯净水,吃进口饲料 每年抽检专项经费达480万元 宁波地产牛奶让消费者喝得放心

牛奶因其丰富的营养和口感,是很多人每天必喝的,如何保障和广大民众息息相关的乳品的安全,大家都很关心。昨天,记者实地走访了宁波牛奶集团的牧场和车间,见证了从奶源到成品奶生产的全过程。



牧场中的全自动挤奶设备。记者 唐严 摄

一旦发现问题,就地销毁,决不让不合格的产品出厂。为了最大限度地保证牛奶的新鲜度和口感,宁波牛奶集团建立了完备的冷链配送系统,130多辆的冷藏车和各种配送体系,使得用户最早当天就能喝到从牧场出产的新鲜牛奶。“作为宁波地区唯一的牛奶生产企业,我们有责任和义务为广大市民提供新鲜营养的优质牛奶。”廉立伟表示。

监管部门去年抽检均合格

市市场监管局食品生产监管处的相关负责人告诉记者,他们对宁波牛奶集团实行重点监管的同时,积极督促企业落实主体责任,提升产品质量,既使企业走上良性发展轨道,又有效提振了消费者信心。

市场监管部门每年安排专项监督检查经费480万元,委托宁波市食品检验检测研究院对牛奶公司实施监督检查,对其使用的原料乳,生产的液体乳、乳饮料每周进行品种全覆盖、项目全覆盖抽检。2017年共抽检2427批次,均合格。2016年共抽检了2489批次,所检项目未发现问题,合格率为100%,质量较稳定。

该负责人还表示,乳品安全不仅仅是生产企业和监管部门的责任,还需要全社会共同参与。由于奶制品是高频次的消费品,关系到千家万户,所以市场监管部门多渠道、多方式及时公开对牛奶公司的监督检查情况及结果,让数据“说话”,这既是对市民健康饮食负责,也是促进产业发展的需要。

记者 毛雷君 通讯员 鲍寅

4000头奶牛每天提供近百吨原乳

记者在位于杭州湾的生态牧场看到,近6000亩的场地上有4000多头从澳大利亚引进的荷斯坦奶牛。

据了解,这些奶牛每天每头都要吃50公斤左右的TMP配合饲料。据牧场的蒋厂长介绍,这些饲料都是由玉米、豆粕等10多种精料与进口的美国苜蓿草、澳洲燕麦草、东北羊草等通过电脑软件科学配比而成,能够更好地发掘奶牛的生产潜力,产出更多优质牛奶。这些奶牛每天还要喝100公斤的纯净水,一头奶牛的年产奶量为9吨左右。

记者在现场看到,牧场使用的都是美国进口的全自动挤奶设备,每天可以挤奶3次。据工作人员介绍,在挤奶前首先要对乳头进行清洗消毒,挤奶结束后,挤奶器会自动脱落,他们会再次清洗消毒。像

这样的全自动挤奶设备,这个牧场里有两套,每套可以同时为56头奶牛挤奶,每天可以提供100吨左右的新鲜牛奶。

运输生产过程冷链保新鲜

牧场的蒋厂长带记者参观了牛奶的储藏设备。为了保鲜,快速制冷系统可以在几秒钟内自动将牛奶从37摄氏度冷却到2摄氏度,然后通过保温奶罐车直接送到加工基地,没有经过任何其他中间环节。

据宁波市牛奶集团有限公司副总经理廉立伟介绍,刚挤出的牛奶是不适宜人体直接饮用的,通过鲜奶净化、牛奶均质、杀菌、发酵等,才使得原奶变成半成品。然后通过车间的全自动机械化设备,经过上千米的不锈钢管道,完成自动灌装和其他操作。

记者看到,在生产基地有完备的实验检测设备。检测项目按照国家标准执行,所有项目“先测后收”,