



花生核桃露里没花生没核桃 珠宝店里的抽奖坑你没商量 昨晚央视3·15晚会曝光一批坑人案例

昨晚8点,一年一度的中央电视台3·15晚会再度与全国观众见面。今年3·15消费维权主题为:“品质消费,美好生活”。大众进口车存在质量缺陷、花生核桃露里既没花生也没核桃、珠宝店里抽中“一等奖”背后的陷阱等案例被曝光,此外,本届晚会还加大了消费预警力度,通过增强消费者的辨别能力,将假冒伪劣商品拒之门外。



3·15晚会视频截图

大众途锐发动机淋雨就进水?

昨晚,第一个被曝光的是大众途锐汽车,消费者表示大众途锐汽车发动困难,经过检查发现大众途锐发动机存在进水问题,最后发现是汽车设计问题。2016年10月福建宁德的黄女士花62万元购买了一辆大众途锐汽车,仅仅6个月这辆汽车突然无法启动。福州进口大众维修人员经过检查发现导致车辆熄火的原因是发动机进水。

4S店说肯定车进水了,要不然被水泡过了。4S店给出的解释是更换新的发动机,但面对20多万元的维修费用黄女士无法接受。黄女士回忆出事前一天车子只是在外淋了一夜雨,难道和这有关系吗?为了找到原因黄女士决定做一个试验,把水从车前部浇进去,

让她没想到的是水沿着引擎盖和缝隙流进了发动机的进气口。这个不正常的现象让黄女士怀疑发动机进水正是因此所致,她决定再去找4S店讨个说法。这次4S店不再强调发动机损坏是黄女士涉水导致,但出现这种事件是小概率事件,竟表示:“上帝造人都有瑕疵,何况是车?”这样的消费者不止黄女士一个。

其实对于发动机进水的根本原因,进口大众早已心知肚明。一个月后,大众途锐终于在其官方网站上发出声明,为已售的部分2015款至2017款途锐车型进行全面检测,至于如何彻底解决车主们所担心的问题,车企始终回答案案还在研究,让车主继续耐心等待。在质检总局启动缺陷调查后,大众途锐宣布召回。

花生核桃露里既没花生也没核桃

山东省枣庄市多家企业大量山寨核桃露、核桃花生饮料、杏仁露等市面上流行的饮品,有的甚至连包装设计也一并模仿。一些生产厂家负责人告诉记者,这些产品一般销往三、四线城市和农村市场。

这些核桃露、核桃花生饮料、杏仁露等模仿的是市面上流行的产品类型,有的甚至连包装设计也一并模仿,然而记者调查发现在这些产品的背后其实另有玄机。金顺源食品有限公司是山东枣庄众多食品加工厂的一家。公司徐经理说产品主要销往三四线城市和乡村。除了消毒卫生设施成摆设外,记者还发现,这款饮料的原料主要就是水和香

精、添加剂,其中既没有添加核桃也没有添加花生。此外,枣庄市康源食品有限公司主打的是这款高钙核桃,公司负责人坦诚这款产品也是用香精和添加剂调配出来的,里面没有核桃成分。

记者调查发现这些跟风模仿的产品类型上偷梁换柱、混淆概念,产品外包装上打擦边球,跟风模仿的手段可谓五花八门。这是豆友豆奶、豆本豆奶,这些豆奶产品在包装上虽然大字突出豆牛的字样,但真正的产品类型不是豆奶,却是符合蛋白饮品、风味饮品等。还有像某品牌的小茗同学、旺仔牛奶、红牛饮料、椰汁产品都存在使用山寨包装的情况。

珠宝店里抽中“一等奖”的陷阱

在成都春熙路一家珠宝工艺礼品店,记者随意选了一件纪念品,获得了领礼品和抽奖的机会。玉石珠宝的销售人员让记者刮了4张奖券,竟然刮出一等奖。销售人员兴奋说,刮到一等奖的幸运顾客可以在珠宝柜台任选一到三件珠宝免费拿走。真有这样的好事吗?记者随后挑选了一件标价5830元的金和田玉挂件,此时销售人员突然改口了:“你承担18%的鉴定费就可以拿走了。”

在缴纳1049元的鉴定费之后,记者拿走了这件标价5830元的金和田玉挂件。在桂林火车站附近的一家工艺品商店和重庆市解放碑步行街有一家同样做着珠宝抽奖的特产店,记者都遇到了这种抽奖中奖的把戏。那么,珠

宝柜台到底有什么套路呢?

商家为什么处心积虑让顾客中奖?这些标价几千到上万的玉石珠宝是从哪里进的货,进价又是多少?记者发现,在批发商为记者提供的产品目录上,抽奖柜台标价几千到上万元的玉石制品在批发城的批发价只有几十元到一百多元,这个价格还可以打折。

记者又带着这些珠宝来到地质大学珠宝学院的实验室对其进行成分分析,分离后得到了玉片和薄薄一片金箔胶片,金箔仅有0.05至0.1克。经过分析,这样的和田玉实际上在整个和田玉里是垫底的,质量是最差的。商品也没有工艺和设计的附加值,所以市场价值不高。

西红柿+螃蟹=砒霜? 谣言!

生活当中很多人都听到过类似这样的说法,千万不要把这种食物跟其他食物搭配在一块吃,可能让你身体产生不适或中毒,这就是传言食物相克的说法。很长时间大家对这种说法深信不疑,甚至当成科学常识来看待。如果大家到书市去看一看,会发现跟食物相克的书籍销量也不错,记者也做了相关调查。中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授、中国营养学会理事范志红说,食物相克学有人特别在意,很多人向她咨询。她也说到了西红柿和螃蟹一起吃会相克的传闻:西红柿富含维生素c,能把螃蟹中的一种成分转换为有毒的物质。

但经过科学实验,这一说法系谣言。经过科研人员用蟹肉模拟人体内部环境进行实验,发现蟹肉中的有机砷没有变成有毒的三价无机砷。试验中检测到的无机砷是原来就在蟹肉里,不是加入西红柿后生成的。即便是蟹肉中的这些无机砷,远远不会导致人们中毒。兰州大学医学院曾招募100多位志愿者同时食用西红柿和蟹肉,无一人出现中毒症状。网络上流传的食物相克图谱由“中国营养协会”背书,而这个“中国营养协会”早已被民政部曝光,是非法机构,正规的叫做“中国营养学会”。

土鸡蛋和普通鸡蛋 营养差别非常少

晚会上还打破了多个有关鸡蛋的谣言。如“鸡蛋胆固醇高不宜多吃、土鸡蛋比普通鸡蛋更有营养”等,都是没有科学依据的。实际上,鸡蛋中除了有胆固醇,蛋黄还含有卵磷脂,卵磷脂可以促进胆固醇或者脂肪在血管壁上沉积,所以对于正常人来讲,以后我们再吃鸡蛋时,可以合着蛋黄一起吃,不必把蛋黄扔掉。

生活中有人会用鸡蛋壳的颜色来区分普通鸡蛋和土鸡蛋,认为土鸡蛋营养价值更高。实际上,两种鸡蛋在蛋白脂、脂肪和水分上面,确实是有一些差距的。但是对比我们人体对营养素的需求来讲,这些差别非常的少。另外,节目也通过试验证实所谓的“乒乓球鸡蛋”、“弹跳鸡蛋”其实并不是假鸡蛋,而是鸡蛋受冻导致韧性增加。

记者 范洪 整理