

党报热线 962211 关注民生 关注民意

2023年第4期

民生热点

这周成都气温飙升,仿佛夏天提前来临,市面上的椰子水热销起来,成为市民、游客解渴的好选择。昨日上午,#喝预开口的椰子进急诊#登上微博热搜,有网友反映自己喝了预开口的椰子水后恶心呕吐、高烧不退,引发热议。

那么,市面上所售卖的椰子有哪些?饮用预开口的椰子水真的会生病吗?如何判断椰子水是否变质?针对这些问题,记者开展了走访调查。

喝完预开口椰子水 恶心呕吐高烧不退?

昨日上午,#喝预开口的椰子进急诊#的话题登上微博热搜,有网友在社交平台发帖反映,自己近日在某生鲜超市买了一个预开口的椰子,打开椰子喝了好几口后,却发现椰子水有些浑浊。喝完椰子水之后,自己头晕眼花,感到恶心并呕吐,半小时后才好转。第二天凌晨,网友表示自己高烧不退,去医院被确诊为急性扁桃体炎,输液后症状才有所好转。因此,该网友怀疑是椰子水出了问题,提醒大家不要喝预开口的椰子水。

这篇帖子引发了网友对预开口椰子的讨论,许多人表示这种症状并非个例,“我朋友喝了这种变质的椰子水之后就吐了。”“我喝过之后头特别疼,胃里翻江倒海。”“椰子的保质期很短,预开口的非常不卫生。”

其实,一些水果商家从方便消费者食用的角度,会推出像类似“开口”包装,有的提前剥皮,有的提前开口,也有提前切好,这在市面上很常见。“只要能确保水果新鲜、卫生、安全,这种销售模式本身没有问题,但如果存在销售变质水果的情况,那性质就变了,应该依法严肃处理!”市民张先生说。

预开口的椰子水能喝吗?

本报记者展开调查



购买预开口椰子需当心

市面椰子包装分四类 某平台有售预开口椰子

昨日下午,记者随机走访了多家水果店,发现目前市售椰子包装主要有预开口椰子、易开椰青、钻石椰青和鲜椰子4种形式。

记者在某生鲜超市的冷藏区看到广受欢迎的易开椰青。这种椰子削皮后塑封保鲜,还配置了一根吸管和一个压泵,喝椰子水时,撕去塑封膜之后,将压泵放在椰青头部,倒置向下砸入,就能够打开椰子,免去了开椰子的麻烦。记者观察到,此款易开椰青包装上标注了商品上市日期为4月8日,包装日期为4月7日,并未注明椰青的保质期。于是记者询问超市售货员,对方表示:“只要一直冷藏,放一个星期没有问题,不过还是尽快喝完比较好。”

椰子水变质会导致食物中毒 严重时危及生命

喝了变质的椰子水,会对身体带来什么样的影响?三六三医院消化内科主任医师郑知强告诉记者,椰子水变质后,细菌及其代谢产物会给人健康造成危害。保质期且处于无菌环境的椰子,一般不会对人体健康产生危害,但如果暴露在空气中较久,大量的细菌就能够繁殖,尤其是椰毒假单胞菌,它是一种常见高度适应性的病原体,在水、泥土和椰子表面等环境中都可以生存繁殖。由该菌产生的米酵菌酸导致的食物中毒反应发



购买前留意商品上市日期、保质期等信息

记者在另一家生鲜超市也发现不同品牌的易开椰青,但这款椰青的包装上不仅没有注明保质期,也没有上市日期等相关信息。超市售货员告诉记者,这种易开口椰子的椰壳是没有打开的,和新鲜椰青一样,所以没有确切的保质期。

随后,记者在走访中均未发现提前开口的椰子。但在某生鲜电商平台上,记者发现了类似网友帖子中提到的预开口椰子,这种椰子是由超市将椰子皮削掉后,对椰子上方的椰壳进行开口处理,并用保鲜膜封好送达顾客处。根据商品详情介绍,顾客可以用勺子或餐刀,在开口处插入1/2深度,轻轻撬动即可轻松打开。

此外,据记者了解,钻石椰青是指已去皮但未开口削成钻石形状的椰子,鲜椰子则处于既未去皮也未开口的状态。

病急,中毒症状与一般类型的食物中毒类似,轻微中毒时会表现出上腹不适、恶心、呕吐、腹泻无力、头晕等症状,严重时会出现皮下出血、血尿、肝肿大、意识不清、抽搐、多器官功能不全,甚至可能危及生命。

此外,自然界菌种如金黄色葡萄球菌、弯曲杆菌、志贺菌、霉菌等也有可能存在于变质椰子水中。饮用变质椰子水后,人们可能伴随腹痛、腹泻、呕吐、寒战、高热等症状,严重的甚至会导致人体感染性休克。

郑知强建议,一旦发现自己饮用变质椰子水后,如果少量且发现及时,可以自行催吐;如果饮用大量变质椰子水,需及时就医进行洗胃等相关处理。

教你一招 判断椰子水是否变质 学会“两看一闻”

如何判断椰子水是否变质?记者走访了多家水果店,采访商家总结了“两看一闻”辨别方法。

第一,看颜色,椰子肉的颜色为白色,椰子水的颜色透明澄清,这样的椰子是完好的。如果椰子肉的颜色发黄,椰子水十分浑浊,说明椰子水已经坏了,不能饮用。

第二,看状态,完好的椰子水里没有块状物,如果出现块状物且有明显的沉淀,这样的椰子水就已经变质了。

第三,闻气味,质量好的椰子水有淡淡的清甜味,如果闻到酸苦味,说明椰子水已经坏了,不能继续饮用。

采访中,几乎所有的商家都提醒,椰子一旦打开后,最好尽快饮用,不要过夜,否则很可能存在变质问题,甚至引发疾病。

成都日报锦观新闻记者 杨旻 文/图

川酒成都产区·邛崃

以产区特质多元化表达 谱写川酒振兴发展新篇章

以产区之名搭建特色展厅

4月12日,第108届全国糖酒商品交易会成都国际糖酒博览会暨成都世纪城新国际会展中心盛大开幕,川酒成都产区·邛崃携产区数十家知名酒企集中参展,以“产区赋能,筑酒新篇”为主题,在世纪城新国际会展中心2号馆,打造200平方米的独立酒类展馆。

走进川酒成都产区·邛崃展馆,AI展示、游戏互动、调酒表演、产品品鉴等让人目不暇接。作为酒类的东道主产区,成都产区·邛崃呈现了以邛崃黄金酿酒地为核心,突出产区川川崖谷地貌特点的展厅设计。其中,产区“精神堡垒”区域让人眼前一亮,该区域通过LED屏画面突出产区独具特色的“黄金九度”酿酒条件,直观表达“千年邛酒”与“千面邛酒”的魅力,集中展示了产区品牌、原酒定制、新酒饮、酒庄酒等展示,也带给逛展观众集展示、体验、消费、商务于一体的互动体验。

从成都产区·邛崃的酒文化介绍,到崖谷地、冰川水、黄泥窖的拟态还原,在浓浓的酒香中逛展厅,就像进入了一个美酒的时间艺术馆。水井坊、金六福、古川等成都产区·邛崃的数十家知名酒企,携近百款代表酒品亮相,而浓香邛酒的现场鸡尾酒调制,更让人在科技、未来、环保、艺术的空间结构中,沉浸感受“邛酒可调天下酒”的时尚混搭理念。

现场的“天府潮饮”展区,专门为众多年轻时尚市民准备了精酿啤酒、威士忌、果酒、蜂蜜酒等诸多新酒饮。“产区秉持‘和而不同’的理念,支持各类酒品进入产区发展。”邛崃市相关负责人表示,接下来,将分类推进特色酿酒工坊建设,引进伏特加、清酒等酒品,联合打造国际烈酒体验中心,争创中国首个威士忌产区。同时,支持露酒、米酒、配制酒等酒饮进入产区,共建“天府潮饮园”,为有志于酒业发展之士提供成就平台。

展厅现场还设有邛酒直播间,主播们通过直播平台,向全国各地的消费者推介产品,让各大品牌在全国糖酒会线下进行新品推广、市场营销的同时,还能在线上各平台同步展示品牌影响力,实现C端带货,进一步扩大成都产区·邛崃的显示度和品牌力。

邛崃山下 成都系列



乘糖酒会东风,川酒成都产区·邛崃

展示远不止于此。4月10日,邛崃市联合四川中国白酒金三角酒业协会举办“成都论坛·白酒产区发展论坛”,在本届糖酒会开幕前,掀起了川酒产区发展的热潮。

来自中国酒业协会、四川中国白酒金三角酒业协会、川酒五大产区政府和协会代表,以及成都酒业集团、产区酒企、酒庄的代表们齐聚一堂,以“行业+城市+品牌”的三维视角,聚焦中国产区市场的复杂机遇,直面贴近产业实践,开展主题演讲和圆桌论坛,探讨城市与白酒产业发展的共生关系,用高质量观点和顶级智慧,为产业链各方、投资者以及行业带来新的方向与启发。

参会代表纷纷表示,该论坛为各酒业产区在特质挖掘、价值转化、品牌塑造、宣传推广等多个方面提供了可参考借鉴的经验方法,参会论坛的酒业人士都能从中获得比自身更好发展的灵感。

“论坛既要向各界人士推介产区、推出邛酒,又要跳出邛崃,学习省内其他酒业产区的先进经验。”邛崃市相关负责人表示,要将“成都论坛”打造成为每一届春季糖酒会期间最具业界影响力、最令人期待、最有号召力的论坛IP,助力川酒振兴,助力中国酒产业发展。

《中国酒业“十四五”发展指导意见》显示,未来白酒行业要着力打造名优产区,以产区作为世界名酒品质和价值的新的表达方式,构建和优化产业协同平台,提升产业集群水平。

川酒成都产区·邛崃在成渝地区双城经济圈的加持下,具备超强辐射能力。2022年,邛酒企业营收达到117亿元,较2020年近乎“翻倍”,成为令整个行

业瞩目的新生力量。

在本次论坛上,中国酒业协会发布了《以邛崃为核心的成都产区特质研究报告》,报告以成都白酒主产区邛崃为研究对象,耗费一年多的时间,通过研究邛崃的地理、生态、历史、人文等与酿酒相关的各个方面,阐述成都产区·邛崃在白酒产业发展方面的特质和优势。

值得一提的是,借本次论坛平台,成都酒业集团创新推出“成酒甄选”模式,并重磅发布了首款以城市命名的系列产品,分别是高端款的“邛山下·成都2300”和流通款的“邛山下·成都”。

“这两款产品从包材、瓶体、酒标到酒体设计都充满了丰富的成都元素,可谓是集2300年来成都城市的繁华于一身,穿越古今,回味无穷。”论坛上,不少行业大咖对“成酒甄选”商业模式表示了肯定。

据成都酒业集团相关负责人介绍,“成酒甄选”是依托成都产区优势,以国企作为背书,精选产区纯粮固态产品,形成成酒甄选产品库,通过数字化方式,实现溯源营销一体化,突显产区特质,彰显邛酒品质。

这一模式也是成都酒业集团为解决成都产区痛点的创新之举。一方面,甄选产品按照大品牌、大平台的商业逻辑,严格把控产品品质、品牌调性,解决消费者对品质的后顾之忧;另一方面,甄选产品将坚持为产区打造更多优秀品牌,集行业之力注入优质资源,赋能产区酒企,带动产区品牌发展。

在本次活动中,以“来成都,品成都,体验成都烟火气”为主题的第三届天府酒庄文化周正式启动,接下来,将邀请各界人士到成都体验天府酒文化。

聚焦酒庄打造邛酒新

2022年11月9日,川酒成都产区·邛崃首次以“产区+酒庄”战略定位亮相糖酒会,将最具特色的酒庄产业集群概念传递出来,向行业展示了其强大的资源整合能力和“黄金九度”美酒基因下的崛起规划。

随着酒业发展进入精耕细作、优质成长的下半场,酒庄已成为白酒产业发展的新增长极。今年4月8日,“白酒美学盛典·首届中国酒庄投资发展论坛”召开,会上举行了“白酒美学盛典·中国酒庄投资发展论坛—基地合作协议”签约仪式,中国酒庄投资发展论坛组委会会址永久落户邛崃,并评选出“中国酒庄造境大奖”和“中国酒庄商业价值奖”。值得庆贺的是,成都产区有川池、金六福、古川、源窝子等4家酒庄获得了“中国酒庄商业价值奖”。

中国酒业协会原酒委员会副秘书长应鸿,文化学者钱文忠,法国柏图斯酒庄董事长梁岸,李渡、江记等酒庄代表,成都柏图斯酒庄原酿酒师让·克劳德·柏图等来自国内外的专家学者、行业精英,立足白酒产区与酒庄的深度融合,围绕中外酒庄庄主对话的形式,阐述了酒与自然、人与自然的和谐共生关系,共同探讨了“中国酒庄”未来发展方向的,资源分享的全新平台,赋能产区高质量发展。

“相比宜宾、泸州等川酒其他产区而言,邛崃拥有省会成都的区位优势,更有延续2300年的酿酒文化历史。因此,我们不能只停留在酒品产能和品牌的竞争上,而要立足产区特质,走差异化发展道路,酒庄产业集群正是突破口。”邛崃市邛酒产业发展中心相关负责人谈道。

从“中国白酒原酒之乡”到“世界美酒特色产区”,川酒成都产区·邛崃不断强化创新之力,增强产业发展动能,开展产品创新与品牌孵化,在一次跨越转变中,不断推动产区转型升级。

目前,邛崃已建成了文君、金六福、源窝子、川池、古川、三十六坊等一批特色酒庄,基本形成了集群态势。“我们力争通过3-5年的努力,培育形成50家左右规模的酒庄集群,成为中国酒庄最为聚集、内涵最为丰富的产区,进一步夯实川酒成都产区·邛崃作为‘中国酒庄产业集群引领者’的全新定位,为酒业高质量发展探索新实践、提供新路径。”邛崃市邛酒产业发展中心相关负责人表示。

邛酒的昨天,是对卓越品质的坚守;邛酒的现在,是对百川汇聚的包容;邛酒的未来,是对跨越崛起的孜孜以求。邛酒振兴其时已至、其势已成、其风正劲!邛崃正在奋进之中加快推动产区崛起,谱写川酒振兴发展新篇章,奋力在现代化国际大都市郊区新城建设中争先突破!

邛崃市委宣传部供图

