

冬装上新热销,取暖小家电和火锅食材销量也不错——

天气渐“冷” 取“暖”商品俏销



本报讯(记者邱恩宇)重阳节过后,古城气温继续走低,最低气温已降至个位数。虽说中午依然艳阳高照,可放眼街头巷尾,人们早已开始将自己裹得严实起来,着装色调也深了许多。寒冷天气,促成了御寒商品市场销量稳步提升。记者走访市区多家卖场看到,各服装商家已不再把秋装放于显眼展位,绒毛大衣、初冬羽绒装等开始主推热卖;家电区内,暖宝、足浴盆、电火锅等冬令御寒“利器”也迎来销售热潮。

秋装让位 冬装成主推商品

都说古城保定的季节中,秋天“存在感”最低,人们的着装似乎也是从夏装直接过渡到冬装。记者走访朝阳大街几家主流卖场,清凉轻薄的秋装被摆放在了角落里,羽绒服、加厚中长款风衣等冬装成为了各专柜的主推。“风衣、卫衣、夹克、薄款棉服等秋装都有促销活动,冬装部分七折,新款九折。”

销售人员告诉记者,“小长假期间,卖场各服装品牌都推出了节日大促,再加上卖场活动,吸引了不少消费者前来试衣选购,很多顾客一买就是三四件,因为价格很合适。”此外,家居服、保暖衣裤,同样推出了折扣让利及特价款。

在裕华路一家服装专卖店里记者发现,不少冬装折扣力度比秋装还要大,吸引了众多顾客。“今年比去年要冷一些,原本



我计划‘双11’再入手冬装,趁现在有活动就提前买了。”正在挑选衣服的赵女士说,“这些促销款大多是去年的款式,价格比新款要划算的多,样子也不过时,长款、短款羽绒服和薄款的羽绒背心我都选齐了,还挑了一副手套和一双袜子凑单满减,很划算。”据导购员介绍,店内新款冬装目前九折促销,最受欢迎的是五折左右的断码款式,一些商品最低打三折,“款式、尺码越少的商品,折扣力度越大,低价销售也是为了清理库存;大概再过半个月左右,新款冬装进入热销期,到时候厂家也会推出一些新品的超低折扣,那时候一些抢手款式也会很快断码了。”

取暖小家电、火锅食品热销

电热毯、暖手宝、电暖器,被人们戏称为取暖三大“利器”,不过各大超市里的取暖设备可并不止这些。比方

说,可以维持恒温 and 震动的足浴盆,让在外奔波了一天的人们睡前享受一下暖脚按摩,拥有一个好睡眠;可以把手和手机一起放进去的保暖手套,是不少低头族的“救星”,玩游戏、撸剧、刷朋友圈,都不用担心冻手了;而自带USB供电插口的暖脚宝更是贴心,寒冷季节里,不少人最难熬的就是脚凉,而足浴盆泡脚只能缓解一时,选购一个卡通暖脚宝,可以让脚一直暖暖的。

尽管取暖家电价格相对便宜,用起来也很方便,但是使用不当或买到有质量问题的产品,极易引发烫伤、触电和火灾事故,损害消费者的人身财产安全。选购时,除了考虑价格外,产品名称、厂家名称、厂家地址等信息要留意,特别注意要选购带有“3C”标志的产品;使用时,应严格按照说明书的要求操作,产品离易燃物品相隔一段距离,还得务必做到“人走电断”;如果发现电暖器发生故障,切不可让其“带病工作”。不得自行拆开修理,应联系专业维修人员维修。

除了取暖小电器,超市内火锅食材也迎来热销。在天鹅路一家大型综合超市内记者看到,不少消费者都在选购羊肉片、牛肉片、菠菜、藕、海带等食材以及火锅底料,准备回家来一顿火锅盛宴。据介绍,羊肉、牛肉等含蛋白质、碳水



化合物及脂肪高,有益肾壮阳、补气活血的功效,吃这些肉可使阳虚之体代谢加快,内分泌功能增强,从而达到御寒作用;海带、紫菜、大白菜、菠菜、玉米等含碘食物可以促进人体甲状腺激素分泌,甲状腺激素具有生热效应,它能加速体内绝大多数组织细胞的氧化过程,增加产热,使基础代谢率增高,皮肤血液循环加强,抗冷御寒;而生姜、葱、蒜、香菜、肉桂、辣椒等调味料,也具有驱寒暖身的功效。

消费提醒

豆制品有不少“伪装者”

豆制品营养好已是人人皆知,但豆制品里有不少“伪装者”,常常混淆人们的视线。这些食品若是常吃并无好处。

第一类“伪装者”不含或只含少量“豆”,亦或者仅含有大豆蛋白,而非完整大豆。如鱼豆腐、干页豆腐、日本豆腐、杏仁豆腐、米豆腐、魔芋豆腐等。

鱼豆腐。也称油炸鱼糕,是由鱼糜、大豆分离蛋白、淀粉、盐、味精、糖、植物油和水等按一定比例加工成块状,经熟化油炸而成。其味道鲜香、富有弹性,常常出现在涮火锅、麻辣烫中。如果鱼肉和大豆分离蛋白含量高,且来源和品质有保证,鱼豆腐是不错的蛋白质来源。但市场上多数鱼豆腐中鱼和豆的含量都很少,加之含有较高的糖、盐和油,经常食用可能增加肥胖、糖尿病、高血压等患病风险。

干页豆腐。干锅干页豆腐是很多人喜欢的菜肴,但它不是豆腐做的,而是以大豆分离蛋白、淀粉、食用油等为主要原料,经搅拌均匀后醒发而成。相较于传统豆制品,其钙、大豆磷脂等含量很低,且还可能加了不少油和盐,同样不利于健康。

日本豆腐。也称鸡蛋豆腐、玉子豆腐等。其主要原料为鸡蛋,辅水、盐等制作而成,其本质是商品化的蛋羹。不同品牌的日本豆腐因鸡蛋含量不同营养素差别较大。

杏仁豆腐。是以糖、杏仁、牛奶、琼脂等制成的一款甜品,因其制作中添加了大量的糖分,不宜大量或经常食用,否则可能增加龋齿、肥胖、糖尿病、心血管疾病等发病风险。

另一类“伪装者”虽为实打实的豆制品,但因含有大量的油脂、糖、盐,吃太多也会对健康造成危害,如五香豆腐丝、油炸豆腐、豆干小零食等。它们的原身是健康营养的豆腐(干),为满足市场需要,又进行了各种再加工,得到的产品不但高油高盐高糖,还加入了一些香精香料,油炸等烹调方式更让它们丢失了很多营养素。

真正有利于健康的豆制品应具备“非油炸、少添加”的特点——只经历了“磨浆、过滤、煮开、加凝固剂、挤压水分、发酵”中的全部或部分程序,带有大豆的自然香味,最大程度地保留了蛋白质、钙、钾、大豆异黄酮等营养物质,比如原味豆腐(干)、豆腐脑、豆浆、纳豆等。中国营养学会建议,每人每天应摄入15—25克大豆或相当量的豆制品。25克大豆相当于72.5克北豆腐、140克南豆腐、365克豆浆、55克豆腐干、40克豆腐丝、175克内酯豆腐。

据新华网

据新华网

商业资讯

瓜果价格上涨 拐点略有提前

“目前,瓜果价格基本处在历史同期平均水平。由于天气转凉早于往年,价格季节性上涨拐点到来略有提前。”中国农业科学院农业信息研究所赵俊晔研究员在接受采访时表示。

截至10月16日,农业农村部重点监测的6种大宗瓜果(富士苹果、鸭梨、巨峰葡萄、西瓜、香蕉、菠萝)月均批发价格为每公斤5.43元,环比上涨3.04%,同比上涨4.96%,而1月份至9月份瓜果月均价格同比均为负增长。

国庆中秋假期后,全国瓜果价格明显上涨,赵俊晔认为主要原因有两个:一是瓜果价格波动具有季节性规律。入秋后,多种夏季时令瓜果陆续退市,秋季集中上市的瓜果以苹果、梨、葡萄、早熟柑橘等为主,品种多样性比夏季减少;部分苹果、梨等入冷库存储保障周年供应,短期内销售压力降低。因而,瓜果价格进入季节性上涨通道。

尽管如此,目前瓜果价格基本处在历史同期平均水平,波动上涨符合季节性规律。由于天气转凉早于往年,价格上涨拐点略有提前。二是市场情绪恢复推高瓜果价格。由于新冠肺炎疫情控制较好,国庆中秋双节期间,国内消费、旅游、餐饮均有明显恢复,促进了瓜果消费,一定程度上拉动了瓜果价格上涨。

作为国内唯一的鲜果期货品种,苹果期货主力合约在国庆中秋假期后第一个交易日涨停,主要原因是前期市场调研结果显示苹果总体丰产,导致苹果期货价格偏低运行,而国庆中秋假期期间随着陕西、甘肃产区晚熟富士苹果上市和山东产区苹果摘袋着色,苹果优果率较预期偏低,反映在期货市场上为价格快速上涨。

现货方面,截至10月中旬,随着全国各地新产季富士苹果陆续采收、上市和入库,市场情绪相对平稳,价格稳定在历史平

均水平。此外,大宗瓜果中鸭梨价格上涨明显,主要原因是主产区部分受灾减产,市场对梨价格有走高预期,收购入库价格提高。与历史数据相比,西瓜、巨峰葡萄、香蕉和菠萝的价格较为稳定,价格走势总体符合季节性波动规律。

全国瓜果行情后市如何?中国农业科学院农业信息研究所侯煜庐博士说:“预计后期瓜果市场供需相对稳定,价格可能继续季节性上涨,出现大幅度波动的可能性不大。”

侯煜庐分析,从供给方面看,天气转凉后,西瓜、葡萄在瓜果市场的占比继续缩小,对瓜果整体价格的影响进一步下降。四季度,苹果、梨、柑橘等占据瓜果市场主流,由于新产季苹果相对丰产,价格剧烈波动的可能性不大,进而可稳定瓜果总体价格。从需求方面看,随着国内新冠肺炎疫情防控常态化和经济复苏,瓜果消费热情较上半年逐渐恢复,对后期瓜果价格的季节性上涨将形成支撑。