蒙牛生态品质赢得消费者信赖



在两会议题中，“民生”二字的分量越来越重，今年，紧接两会到来的“3·15消费者权益日”的主题也定为“消费与民生”，将关注重点落实在消费者的菜篮子、油瓶子、奶盒子上来。对此，国内快消品巨头蒙牛乳业表示，基础消费品关乎民生大计，一包牛奶虽小，却是提升国民健康指数的重要参考指标。

在迈入世界乳业16强后，蒙牛仍将关注重点放在与消费者休戚相关的产品品质上，着力打造生态品质的产品。早在几年前蒙牛就已开始走绿色生态化养殖道路，在奶源上游持续投入，积极推进大型生态牧场的建设，夯实奶源基础，为其产品生态品质的进一步提升打下了坚实的基础。总投资12亿元的蒙牛高科技乳品研发中心暨智能化生产基地，成为中国目前规模最大、科技含量最高的集研发、生产、检验为一体的国际顶级乳品研发暨生产基地。生态奶源、先进工艺、高科技研发中心让蒙牛实现了从牧场、研发到生产步步领先的完美三级跳。

蒙牛凭借其生态品质被选作“中国航天、探月工程专用乳制品”“NBA中国官方市场合作伙伴”“2011西安世界园艺博览会专用乳制品”，不仅赢得了国内、国际权威机构的信任，也同时获得了消费市场的信赖。近年，针对中国消费市场的不断升级，蒙牛不断开辟细分市场，逐渐形成五大类400多个品项构成的全方位、立体化牛奶矩阵，最大程度上满足消费者更细分、更营养的乳品需求与营养目标，在提升消费者健康指数的同时影响着消费者幸福感的增强。

蒙牛不仅是“好品质”的代言人，也是“绿生活”的实践者和倡导者。蒙牛产品中蕴含的“绿色因子”为消费者提供着生态品质的健康选择。同时蒙牛的生态理念也在潜移默化中影响着消费者的生活方式。去年，蒙牛在全国范围内开展的“生态行动 助力中国”系列公益活动，让更多人理解并加入低碳生活的队伍。从每天节约一度电、少开一天车开始……绿色生活已经成为一种习惯，更健康、更生态、更自然的品牌主张，让每个消费者真正认同并参与到蒙牛“好品质、绿生活”的品牌建设中，通过整个乳品链条上每个环节的生态参与，构筑起中国乳业的绿色未来。

到大圩体验“采蘑菇的小姑娘”

听说去大圩摘葡萄，还很少听说大圩也能采蘑菇。周末，来到大圩磨滩村的战友蘑菇采摘观光园，放眼望去，全都是各种各样的蘑菇，而且天天都有菇采。只要你愿意，不用走遍森林和山岗，人人都能做一个天真快乐的“采蘑菇的小姑娘”。

这家蘑菇采摘观光园前不久刚刚对外开放，占地300多亩。一走进观光园，首先映入眼帘的就是一个连一个的大棚，这里就是蘑菇们温暖的“家”，小蘑菇们就躲在里面呢……一起去探个究竟吧。

不管是“秀气珍贵”的秀珍菇，还是被誉为“草原上的牛肝菌”的白灵菇，还有那又名“大杯伞”的猪肚菇……都让人流连忘返。据说观光园可以根据温度、季节的变化，利用秸秆、木屑、棉籽壳、牛粪等废料，轮换栽种双孢菇、秀珍菇、白灵菇、香菇、猪肚菇、鸡腿菇等25种食用菌。

观光园的各种蘑菇，除游人采摘及供应市场外，还把部分鲜菇烘干、包装成各种箱、篮、盒、礼包，以便将自己的“胜利果实”送给亲朋好友共同分享。离开的时候，别忘了拿一份菜谱，上面有详细的烹饪方法介绍，可以把不同蘑菇的美味发挥到极致。

记者 宛月琴

别让“化妆”水果蒙蔽双眼

催熟香蕉果皮表面无梅花点，打蜡橙子手感相对光滑

春季天气反复无常，而且风多雨少气候干燥，这时候适当地补充水分就显得尤为重要了。然而怎样才能吃得营养、又能提高自身的免疫力呢？为此特别为您搜罗了春季水果饮食的资讯，破解不良商家的化妆手段，让你不再被街头上的“化妆水果”蒙蔽。

香蕉：洒药变黄

化妆手法：七分熟的香蕉，表面涂上一层含有二氧化硫的催熟剂，一两天时间香蕉全变成了色黄鲜嫩的“上品”。或在装香蕉的箱子里注入甲醛气体，几天工夫香蕉的表皮就会变黄。

识别技巧：催熟的香蕉表皮一般不会有香蕉熟透的标志——“梅花点”，因此在挑选香蕉时，有“梅花点”的香蕉相对安全。自然熟的香蕉熟得均匀，不光是表皮变黄，而且中间是软的；而催熟香蕉，中间则是硬的。

橙子：打蜡上色

化妆手法：把长有霉斑的橙子清洗干净、晾干，然后用石蜡给橙子打蜡上色。这样，原本长了霉斑、灰头土脸的橙子转眼间变得又红又亮，贴上进口水果的标签，就变成了进口橙子。

识别技巧：进口橙子表皮的皮孔较多，摸起来较为粗糙，假进口橙子表面的皮孔较少，摸起来相对光滑。假冒进口橙子用纸擦，纸的颜色会变红，因为假冒进口橙子在处理的过程中加入了色素。

西瓜：打针变甜

化妆手法：给半生不熟的西瓜从瓜蒂处注入色素糖精水，瓜瓤就会被染红，吃起来口感也很甜。

识别技巧：打过针的西瓜拍打时声音“哑”、不脆亮。自然熟的西瓜籽是黑色的，而且很饱满。虽然打过针的西瓜很甜，但甜味不均匀，往往靠近瓜蒂部位甜度较浓，而远离瓜蒂部位甜度就差得多。

王玮伟/整理

客家盐焗鸡 ¥58元，客家酿豆腐 ¥18元，客家梅菜扣肉 ¥29元，脆皮金猪（半只） ¥138元

节节高·客家王 JIE JIEGAOKE JIAWANG

震撼

在这里发生

号称中国第九菜系的客家菜正以9.2级的震撼力掀起合肥餐饮业大革命！
你若还不知道，那你就真OUT了，赶紧去节节高·客家王看看吧！

马鞍山路与望江路交口南50米
抢订热线:3440099/3441919

提示：因马鞍山路高架建设中，请沿创智广场前行进至酒店。

龍抄手 全国连锁 甲华老字号

步行街上的川味特色美食

特色美食 买3送1

现金正价买3种产品可免费获赠1份产品



超赞！

步行街店地址——
百盛北侧对面服装超市3楼
0551-2666983

出租信息

现包河区包河花园对面需出租一楼部分精装门面房，两部分面积各约700平米，适合经营超市、足浴、棋牌室、茶楼、银行等娱乐场所，地处骆岗机场和高速公路附近，在周边有大面积的居民住宅区和工业区。

有意向者请来电咨询：
13721106555联系人:朱先生

合肥水利之星商旅酒店

美食 从这里开始



期待你的加入，携手共创明天！

招聘

- 前台接待:女 35岁以下 能熟练操作电脑 工资1100—1300包食宿
- 客房服务员:女 55岁以下 吃苦耐劳工资1200—1500 免费工作餐
- 餐厅服务员:女 40岁以下 吃苦耐劳 工资1200-1500+酒水奖 包食宿
- 传菜员:男 35岁以下 工资 1000+酒水奖 包食宿
- 餐厅保洁:女55岁以下 薪酬面议
- 夜班保安:男 55岁以下 身体健康 认真负责 工资1100 包食宿

招聘电话0551-2207666沈主任

黄山大厦民航售票处 招聘

民航售票员，送票员，薪资面议。
电话：2610556 史总

免费停车 免费早餐 免费宽带

会议预订电话：18955111684 程经理

www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)

订餐电话：0551-2207677
订房电话：0551-2128400