

国际论坛、超模颁奖礼、旅博会在桂林开幕

梧州特产亮相国际盛会

本报讯(记者 莫小洪)金秋九月,桂花飘香。第四届联合国世界旅游组织/亚太旅游协会旅游趋势与展望国际论坛、“漓泉杯”2010 亚洲超级模特大赛颁奖典礼、2010 中国桂林国际旅游博览会(以下简称国际论坛、超模颁奖礼、旅博会)三大盛会在桂林陆续拉开序幕。在旅博会期间,桂林市民将可参观到梧州的龙母庙、四恩寺、石表山等景区的精彩图片,欣赏到梧州精美的人工宝石,品尝到梧州特色食品龟苓膏和六堡茶等。

据悉,旅博会于9月3日在桂林国际会展中心隆重举行,届时将举行旅游高峰论坛、城市交流、旅游产品推介、旅游贸易配对洽谈等活动,为业内与专业人士及公众人士、本地及国际买家提供一站式洽谈,9月4日~5日将对公众免费开放。梧州市旅游局相关工作人员介绍,梧州展位已经布置完毕。展位造型模拟骑楼城外形,充分突显梧州元素,让参观者在具有梧州特色建筑风格的展位里了解到梧州的宗教文化和旅游

资源。同时,还将展出梧州黎蒙珠宝的人工宝石饰品、双钱龟苓膏和茂圣茶叶等特色旅游产品。

9月2日,国际论坛在桂林举行开幕仪式,来自亚太地区国家旅游局和旅游协会的官员、国内旅游业的各方人士共200多人参加此次盛会。今年国际论坛永久落户桂林的第一年,本次论坛围绕“国内旅游及区域旅游”这个主题开展讨论,论坛参会层次高、结构合理,而且还首次出现专家把桂林旅游作为案例进行演讲,首次增设对社区旅游和民俗风情进行专业技术考察。助推了桂林旅游名城的发展,也推进了建设桂林国家旅游综合改革试验区进程。为了给国际论坛增色添彩,组委会还引进了亚洲超级模特大赛颁奖盛典,当天晚上,来自中国、日本、韩国、越南、马来西亚等国家的名模选手在充满广西壮族韵味的舞台上,展示各国国服盛装、中国元素礼服、选手壮族服饰等,让观众们同时感受到时尚的绚烂和原生态的淳朴。

9月2日晚,来自中国、日本、韩国、越南、马来西亚等国家的名模选手在充满广西壮族韵味的舞台上,展示各国国服盛装、中国元素礼服、壮族服饰等,让观众们同时感受到时尚的绚烂和原生态的淳朴。

本报记者 莫小洪/摄



《中秋节渐近 月饼香已浓》系列

商家大打“健康牌” 市民对此“懵盛盛”

何谓低糖无糖月饼

本报讯(记者 梁燕如)月饼向来以高糖分、高热量、高脂肪的“三高”形象出现在大众面前,而近年来,低脂少甜的健康饮食概念深入人心,一些爱美的女性以及老年人开始对“三高”的食品代表月饼说再见。对此,不少月饼制造商为开拓这一部分消费者的市场,推出了号称“低糖”“无糖”的健康型月饼,大打“健康牌”,以期在年度的月饼销售中,抢占赢利点。

市民对“低糖”“无糖”存疑

连日来,记者走访发现,市内部分月饼展销点除了摆卖传统的月饼外,还销售一些低糖、无糖月饼。记者在一中小游园附近的桂香苑饼店了解到,桂香苑销售的低糖月饼是指含蔗糖70%、麦芽糖醇30%,而只含麦芽糖醇的月饼就是无糖月饼。

但不少月饼展销点的月饼促销人员,对低糖月饼以及无糖月饼具体含糖量不甚清楚,也无法清楚表示此类月饼的概念。

记者随机采访了多位市民对低糖月饼和无糖月饼的理解。市民李思敏表示,低糖就是含糖低,无糖应该就是不含糖。市民宋静怡表示,不清楚低糖月饼的具体含糖量是多少,而无糖月

饼也是很少听说。在采访中,大部分市民表示,不了解低糖、无糖月饼的概念,对此类月饼含糖量存疑。

由于低糖从字面上的理解就是“含糖低”,无糖则是“不含糖”,所以此类月饼还是“骗取”了部分市民的信任。市民邓美欣喜欢吃月饼,但为了保持良好的体态,已经不敢多吃月饼了。如今市面上出现了无糖、低糖月饼,她坦言,多吃一点也不怕了。市民刘杰俊打算给家中老人买月饼,也选购了以健康著称的无糖月饼。

质监部门:低糖无国标

记者采访发现,众多市民普遍发出疑问,低糖月饼、无糖月饼吃起来还是有甜味的,究竟它们所含的糖类是什么,它们的含糖量又是如何界定?

记者就此咨询了市质量技术监督局食品科有关负责人。该名负责人表示,我国尚未出台关于低糖食品所含糖分以及含糖量的相关标准,所以质监部门对这部分食品无法进行定量检测。该名负责人同时表示,市民如若对此类低糖食品的含糖量产生怀疑,可以通过拨打12365的投诉电话进行检举。质监部门接到投诉后,在对被举报的食品标识进行初步鉴定后,会将

食品样本提送食品检验单位对其质量进行验证,如发现食品质量与标识不一致,会马上整改商家的经营行为。

而低糖月饼、无糖月饼是否真的“健康”,多吃不怕?市双衡营养保健食品有限公司公共营养师霍煜孟表示,麦芽糖醇具有膳食纤维功能,可直接进入大肠,人体吸收低,与蔗糖相比,它可使体内脂肪的积累减少,是健康的糖类。而麦芽糖醇取代蔗糖,也可使得月饼甜度变低,热量降低,口感变好,但麦芽糖醇毕竟还是糖类,也不可多吃。霍煜孟表示,尽管这类月饼较传统月饼健康,但肥胖人士和糖尿病患者还是要谨慎食用,不宜多

吃。

相关链接:

我国现行的无糖食品标准见于2004年5月国家发布的强制性国家标准《预包装特殊膳食用食品标签通

则》中。其中,对无糖食品规定为100克或100毫升的固体或液体食品中糖(指所有的单糖和双糖)的含量不高于0.5克。业内人士认为,如果按照这一标准,目前市面上大多数的培烤类无糖食品都不达标。

警方破获“8·13”故意伤害致死案 十名嫌疑人全部归案

本报讯(见习记者 赵洋 通讯员 周静)9月2日上午,记者从梧州市公安局蝶山区分局获悉,“8·13”故意伤害致2死3伤案的10名犯罪嫌疑人全部归案,警方最快于下周向梧州市检察院提请逮捕。

据了解,这起案件社会影响恶劣。经犯罪嫌疑人的供述:2010年8月13日凌晨一点左右,张某某等6人在富民三路70-1号的“首页休闲·黑8桌球·啤酒屋”内消费时,与醉酒的周某发生争执。周某看到对方人多,便表面服软,随后打电话纠集朋友前来出气。张

某等6人见状,也打电话纠集熊某、陈某等人员到场。

13日凌晨两点左右,张某一伙十人与周一伙九人在啤酒屋内发生斗殴。在斗殴中,双方均持椅子、酒瓶等物品击打对方。其中熊某用大号牛角刀连捅对方四人腹部,陈某用一把手臂长的“开山斩”追打黄某至光华毛巾厂门前路段,导致周一方的黄某、莫某两人死亡、毕某等三人受伤。随后,张某某等10人匆匆逃离现场。


案件发生后,警方立即成立专案组,展开抓捕。犯罪嫌

疑人迫于压力,陆续投案自首。8月下旬,警方分别在桂平市和长洲区踏梯山一处出租屋内,将最后的两名犯罪嫌疑人陈某和熊某抓获。至此,10名嫌疑人全部落网。此外,啤酒屋老板娘由于不配合警方调查,妨碍办案进度,也被刑事拘留,啤酒屋被查封。

警方表示,10名犯罪嫌疑人全部是长洲镇龙华村、寺冲村、泗洲村村民,年纪最大的27岁,最小的只有18岁。2名死者、3名伤者更是刚刚大学毕业参加工作青年。

纪念藏茶 送礼佳品

“三鹤”牌梧州日报创刊60周年纪念茶隆重发售



- 精选陈年上等原生态茶叶为原料,梧州茶厂荣誉出品
- 梧州日报创刊60周年、西江都市报创刊10周年纪念,意义独特
- 限量生产2888盒,仅2000盒面向市场销售,统一报庆标识和序列编号,杜绝假冒
- “生”、“熟”两茶鸳鸯搭配,精美包装匠心独具
- 稀缺藏品,潜力看涨

生饼 400克装,熟饼 500克装

经销地址: 梧州茶厂(市角嘴后路2号)
梧州茶厂门市部(丽港茶城六幢6号)

电话: 3829039 3852003
电话: 2815388