

中消协“双节”提示：

## 警惕“0元旅游团”，防范“螃蟹券”套路

□ 科普时报记者 崔爽

## 火眼金睛

中秋之后有国庆，2021年的长假极其诱人，外出游玩、朋友聚餐、购物娱乐、家人团圆等成为众多消费者假期的主要安排。为更好享受假期生活，防范有关消费陷阱，中消协提示：享受“双节”假期，消费者要多一分理性，经营者要多一分担当。

## 疫情防控依然不容忽视

当前，德尔塔、拉姆达等新冠病毒变异毒株在国外肆虐，这些变异毒株传染性更强，防控要求更高。

在近期召开的国务院联防联控机制新闻发布会上，针对消费者关心的中秋、国庆假期能否出行问题，中国疾控中心免疫规划首席专家王华庆提醒消费者要保持一定的警惕性，在出行前应了解出发地及目的地的疫情防控等级和相关防疫要求。中高风险地区的消费者尽量不出行，低风险地区的消费者尽量不前往中高风险地区。出行过程中，务必做好个人防护措施。王华庆还表示，不提倡在假期期间聚集和聚会，尤其是不允许大规模的聚集。

据了解，很多景区为切实落实疫情防控政策，纷纷推出了预约制来实施限流措施。文化和旅游部9月17日也发出提醒，提前关注旅游、公安、交通、气象等部门发布的出行提示，合理规划出游线路，错峰出行。提前了解和查询旅游景区门票预约、客流限制等措施，做到“无预约、不出游”。

## 擦亮双眼 谨防套路陷阱

消费者在旅游报名、团购各类旅游消费产品时，应将服务能力、服务质量、产品品质放在首位，选择资质齐全、信誉较高、口碑较好的商家，切勿将价格作为消费的唯一依据，警惕“会员免费畅游”“0元旅游团”“超低价畅玩”等明显低于合理价格的揽客行为，防止落入黑心商家陷阱。与商家签订旅游服务合同时，要仔细阅读合同条款，特别是涉及吃、住、行的标准以及双方权利义务、违约责任等内容。

金秋时节是品尝大闸蟹的最佳时期。消费者在购买大闸蟹时，尤其要注意防范“螃蟹券”套路。很多消费者反映在购买“螃蟹券”后，或是面临“一券在手，螃蟹难求”的供需不平衡局面，或是收到的螃蟹缩水严重、缺斤短两。因此，建议消费者擦亮双眼，尽量选择正规线下实体店商家或是信誉较高的电商购买大闸蟹。

## 理性消费 不为“爆款”“特价”冲昏头脑

“双节”期间，消费者要理性看待商家的促销手段，不为“爆款”“特价”等宣传冲昏头脑，不被网上展示的精美外包装图片所蒙蔽，谨慎选择“网红”直播带货销售的

各类产品，以免为一时的冲动消费而后悔。建议消费者在明确消费需求，以及充分了解产品真实品质的情况下再作出购买决策。

中消协提醒消费者，在消费过程中要注意保留发票、收据等消费凭证。通过电商平台或者“直播带货”购物的，还应注意保留聊天记录、交易记录等关键信息。当合法权益受到侵害时，可先与商家协商解决，表达合理诉求、依法进行维权，必要时可向有关部门或者消协组织进行投诉。

此外，中消协也敦促经营者要坚守法律底线，为营造良好的“双节”消费环境作出担当；做好供给准备，做到明码实价，重视合同履行，突出安全绿色，保护个人信息，化解消费纠纷。

## 说说航天食品

□ 单守庆

首位叩访太空的中国航天员杨利伟，在他那篇入选语文课本的《太空一日》中，以亲身经历告诉人们：“地球的半径有6000多公里，而飞船的飞行轨道距离地面的高度是343公里左右。”2003年10月15日，杨利伟搭乘神舟五号载人飞船进入太空。在他21小时23分钟的太空之旅中，吃了八宝饭、鱼香肉丝、宫保鸡丁等多样食物。恰逢中秋节，他还给人们留下了太空吃月饼的珍贵画面：把小月饼一个个扔起来，让它们飘浮着，排成一列，按照顺序逐个吃了进去。太空中的杨利伟，吃地球美食，吃节日美食，吃得开心快乐！

远离地球的浩瀚太空，尽管人类在那里已经飞行了几十年，但“对于太空对人的影响，人类的无知远胜于已知”。人类早期的航天旅程，时间短暂，航天饮食带有试验性质——人们一开始甚至不知道人类进入太空是否还能吞咽。那时的航天食品往往不太好也不方便吃：苏联和美国都曾把航天食品放入类似牙膏管的包装里。苏联进入太空第一人加加林从牙膏管里挤出牛肉和肉酱，美国第一个太空人约翰·格林从牙膏管里挤出肉糜和苹果汁。

事实证明，吃东西这件事情，人们到哪儿都能做得很好。吃，在地球上和在太空中是一样的，都是头等大事。如今的吃在太空，非但不“挤牙膏”，而且随着航天科技的日新月异，航天食品也朝着质量好、品种多、方便吃的方向快速发展。



视觉中国供图

据报道，为神舟十二号航天员配备的菜品达120多样：鱼香肉丝、宫保鸡丁、黑椒牛柳、香辣羊肉、麻辣豆干、椒麻鹅、酸辣笋……以咸辣酸甜的口味为航天员开胃助食。按照一个星期为一个周期计算，食品重复率很低，符合营养丰富且均衡的要求。同时，选择的食物，既具有“一口吃”的便利性，又能减轻飞船舱内废物收集系统的负担。比如，小块，无皮、无骨、无核、无残渣，全部可食。正餐之外，在太空中也能吃到新鲜的水果，喝到茶、果汁等各种饮料。

聂海胜、刘伯明、汤洪波3名航天员驻留的中国空间站天和核心舱，是一个美妙的“太空家园”，里面设置了生活区和工作区。生活区内配有“太空厨房”、食品冷藏箱、就餐区。为他们提供的食物，由从事“快递小哥”工作的天舟二号货运飞船提前运送到空间站。

身在太空，他们顺利完成了各阶段的工作任务，业余生活也丰富多彩：首位以将军身份进入太空的聂海胜在吹口琴、牧笛，荣获“航天功勋奖章”的刘伯明和被评为空军一级飞行员的汤洪波在打乒乓球，他们三位

帅哥还在一起听音乐……

回望起步于上个世纪50年代的中国航天史，人们都会说起1970年4月24日在酒泉卫星发射中心成功发射的东方红一号卫星，它开创了我国航天史的新纪元，使中国成为继苏、美、法、日之后世界上第五个独立研制并发射人造地球卫星的国家。正是“东方红一号”升空那天，参加“曙光一号”载人飞船总体方案讨论的400多名专家汇聚北京京西宾馆，会上还品尝了航天食品。

航天食品，是供航天员在空间飞行中食用的食品，是为在特定的环境、特定的人群而研制出的一种特殊食物。太空上的吃，也在我国由航天大国迈向航天强国的进程之中。

2021年9月17日，神舟十二号载人飞行任务取得圆满成功，在太空生活工作整整3个月的3名航天员顺利回家。收看电视直播时，听到聂海胜说“中国会有更多航天员刷新纪录”，刘伯明说“我们会飞得更远、更久”，汤洪波说“我回来了！身体好，精神好，非常好”。航天员英雄出舱后说的这些话，让我这个从事食品工作的航天迷也兴奋地忍不住接龙一句：“航天员食欲好、吃得好，中国航天食品越来越好。”

（作者系中国药膳研究会副会长，中国科普作家协会食品科普创作专业委员会主任委员）

## 罐头食品是靠防腐剂保鲜吗

□ 科普时报记者 项铮



罐头是我国的传统食品。在食品并不丰富的年代，罐头曾作为“高档”美食，摆上千家万户的餐桌。如今，食品种类日益丰富，罐头品类增多，不再是“稀罕”物了。随着人们健康意识的增加，很多人开始排斥罐头食品，给它贴上“防腐剂”“不健康”“没营养”的标签。中国罐头工业协会理事长刘有干指出，凡是标注“罐头食品”的，都应符合我国的罐头食品标准，不添加任何防腐剂。

“罐头食品不需要添加防腐剂，罐头采用热力杀菌和密封工艺，达到商业无菌，真空保存，保证食品的色、香、味。”刘有干告诉科普时报记者，罐头食品之所以能够长期保存而不变质，完全得益于密封的容器和严格的杀菌。我们知道食品的腐败变质和微生物有直接的关系，如果消灭了微生物或者抑制了他们的生长，食品自然不容易变质。罐头食品就在于利用杀菌生产工艺，最大限度消灭了有害微生物，同时运用抽真空技术，使可能残存的微生物在没有氧气的状态下无法生长，从而使罐头内的食品有相当长的保质期，并能保持其营养价值。

罐头的包装赋予了罐头食品安全的保护，金属包装可赋予罐头保质期24个月以上，满足了我国军需罐头标准的要求。所以，在太空中，罐头食品可以给宇航员提供非常好的给养。

不添加防腐剂，不代表罐头食品绝对不含防腐剂，比如红烧肉罐头会使用酱油、一些肉类罐头会使用亚硝酸盐作为辅料，以丰富风味、色泽，这些辅料产品中若含有防腐剂，会导致罐头产品检测时有可能含有防腐剂。

他建议，选购罐头时首先要看清配料表，看配料表中是否含有本身不可接受的食品添加剂。如酱油、色素。根据国家规定，食品使用添加剂都必须在配料表中明确体现，以供消费者选择；第二看罐头的色泽是否自然，部分罐头食品中允许使用食用色素，但使用量、使用范围必须控制在国家标准之内；第三看包装中标签内容是否完整清晰。一般来讲，正规厂家生产的食品罐头标签完整清晰，标有品名、厂名、厂址、联系方式以及配料表、净含量、固形物含量、执行标准代号、生产日期、保质期、营养成分表及食品生产许可证编号等等。

日前，中国罐头行业启动了三年专项行动计划（2021—2023），以期在“十四五”期间推动罐头行业发展，消除罐头食品消费误区、科学引导消费者正确认知消费罐头食品、促进行业健康发展。

## 无害化处理，“吃干榨尽”餐厨垃圾

□ 科普时报记者 陈杰

城市生活的每一天都会产生垃圾，其中厨余垃圾无疑是最多的一部分。有数据统计，厨余垃圾在城市生活垃圾分类中占比最多，占到生活垃圾总量的59%。对无害化、资源化处理一直是一个世界性难题，在当前城镇化快速发展过程中尤为突出。

我国人口众多，餐厨垃圾分类末端处理的重点问题就是寻求新技术和新方案，以应对目前垃圾分类后巨量餐厨垃圾带来的影响。

“餐厨垃圾具有高含水率、高有机质含量、高油脂、高盐分、易腐烂、少量非食物杂质等特点，直接填埋、焚烧没有经过处理的餐厨垃圾会对生态环境造成不可逆的危害。”中国工程院院士刘人怀表示，餐厨垃圾堆填过程会产生臭味及温室气体、产生渗滤液污染地下水等，有效地处理我国巨量的餐厨垃圾，一直是近年来我国环保行业的热点问题。

当前，餐厨垃圾产量在逐年增加，其

对环境自我修复的能力造成了沉重的负担。目前，我国餐厨垃圾处理能力远远低于餐厨垃圾的产生量，同时我国餐厨垃圾处理设施建设起步较晚。为此，刘人怀院士先后组织团队开展了大量垃圾分类宣传和调研活动，并联合暨南大学刘泽寰教授研发团队，专门攻关餐厨垃圾的无害化处理难题。

“经过近10年的研发，我们终于开发出能‘吃干榨尽’餐厨垃圾的噬菌酵母和餐厨垃圾联合生物加工工艺等具有完全自主知识产权的创新技术。”刘泽寰表示，这一科研成果成功将餐厨垃圾转化为非粮乙醇、工业油脂、酒精酵母蛋白粉等资源化产品，具有无害化处理效果、减量化速度、资源化利用率和经济附加值。

刘泽寰一直专注于生物质转化利用领域，长期致力于可再生生物质的转化利用新技术开发。厨余垃圾无害化处理技术采用了国际前沿的合成生物学技术进行菌种构建，将每个酵母细胞打造成细胞工厂，

从基因和酶分子水平实现微观层面的精细调控，专门制造可替代石油化工产品的绿色生物基化学品。在生化工艺搭建方面采用了先进的生物炼制技术，从分子水平精确调控生物转化过程，比传统生化和发酵技术更加高效和低碳，从菌种到工艺填补了环保领域的技术空白。

“相较于传统的餐厨垃圾资源化处理工艺，联合生物加工工艺可在24小时内完成餐厨垃圾的无害化处理，能有效杀灭餐厨垃圾中所有有害微生物，阻断有害菌分泌的毒素积累。”刘泽寰表示，工艺的整个处置过程无臭气、污水、废渣产生，能有效避免二次污染，有效缓解集中处置垃圾的“邻避效应”，有效防止“地沟油”“泔水油”“垃圾猪”的危害，这是一条集工业智能化、资源再生利用一体化、高附加值、绿色低碳的新工艺技术路线。

数据显示，我国厨余垃圾处理行业市场规模将于2023年达到4724亿元人民币，



视觉中国供图

年复合增长率约为16%。“噬菌酵母”和“餐厨垃圾联合生物加工工艺”等厨余垃圾无害化处理技术的推出，将会开创出一种继焚烧、填埋、好氧堆肥、厌氧制沼、昆虫养殖之外的餐厨垃圾处理模式，进而为国家早日实现“碳达峰”和“碳中和”目标贡献一份力量。

## 秋分到，毛豆饱

□ 梁永刚

乡谚说：黄豆黄，嘴儿忙，秋分到，毛豆饱。

昔日乡间，庄稼将熟未熟，尝鲜正当其时。吾乡种黄豆，都是小块地，种得少，自然金贵。成熟前，少摘一些，尝尝时鲜，换换口味，仅此而已。不像南方和现在的北方，把毛豆当盘菜，变着花样吃。在吾乡，不只是毛豆，任何没有长熟、籽粒不饱的作物，救荒应急，少量尝尝，都能说过去，但不能过量采食，老辈人认为，不熟时候摘一斤，过几天熟了就少摘二斤，纯粹是糟蹋粮食，不会过日子。

我家老宅在村南头，门前有道水沟，翻过沟，就是一大块庄稼地。地是东边邻村的，很肥实，少说也有百多亩，一路蔓延到村口。可能嫌离家远，耕种不方便，不少人都把地租给了我们村人，虽说一年的租金少得可怜，但总比白脸摆强。我们村，人老几辈子稀罕地，瞅见周边村

庄平展展肥油油的好地，看了还想看，眼都不够使。当年，祖父也租了邻村一块地，多也就七八分，每年给人家50斤麦，100斤玉米。这块地离我家很近，正照大门，抬脚就到。从我记事起，祖父一直在地里种杂粮，蚕豆、绿豆、花生、黄豆、豇豆、红薯，都种过。不是整块地只种一样作物，而是各样都种些，不图省钱，吃个新鲜。相比之下，黄豆种得最勤，几乎年年种，也最多，占一半地。祖父种杂粮，完全出于庄稼人的喜好。黄豆是庄户人家的“人造肉”，在吾乡膳食结构中，占据着重要位置，换豆腐，磨豆浆，晒酱豆，用的地方多，吃着也好吃。

豫中乡间，多是麦茬黄豆，藕得晚，熟得也晚。白露后，吃毛豆“是农谚，也是经验。”豆类弯如钩月，初长成，青豆粒渐饱满，体丰腴，最适合煮吃。散学回家，我把书包往床上一搁，抓个荆篮就出

门了。那时候的天真蓝，就像刚在清水里浣洗过，正搭在绳上沥水的蓝布单子，走在通往黄豆地的野径上，我的心情像风一样自由。那时候的田野真静，除了偶尔从远处飘来几声牛哞，或者乱草丛中响起一曲虫鸣，便是庄稼咯吱咯吱拔节的声响了。我掂着篮子绕过沟，站在田埂上，看一地黄豆在风中摇摆，像碧波在绿海荡漾。祖父是这块庄稼地的大王，统领着这群豆兵豆将，勤地施肥。出力流汗。我是祖父的马前卒，沿着窄窄的地沟，穿梭巡查，看到哪棵豆荚瘪，连根带泥拔出来，薅一捆，坐地头，摘完豆荚，连棵抱走。人吃豆，牲口吃豆棵，各得所愿，皆大欢喜。

现摘的新鲜豆荚，回去后还要撷一番，掐出豆叶草梗，剪掉两头尖角，沉入水中浸泡。水的柔软和包容，化解了豆荚的棱角与坚硬，不只是好煮，还不费柴火。吾乡

村妇浸泡毛豆，习惯往水里捏一小撮盐，豆荚上的细毛褪得更净。水泡后的毛豆， outcomes 得更加娇嫩，洗时要轻柔，不能使劲搓，外面一层皮破了，豆粒就会散落出来。

萝卜白菜，各有所爱。吾乡煮毛豆，各人有一手。口味有轻重，佐料不相同，咸的咸，淡的淡，五香麻辣惹人馋。口味淡之人，喜欢清水煮，一锅毛豆不放盐，细细品咂味道鲜。淡有淡的好，简单，纯粹，不串味，豆香中还带着一丝甘甜。有人爱吃咸香，放盐多，提味大料也多，煮出来，正宗五香味，一吃停不住。

乡谚说：毛豆就酒，越喝越有。吾乡人实诚，爱热闹，很少独自喝闷酒，都是有酒大家喝。剥几个毛豆，放在嘴里嚼，嚼出了美好生活的期待向往，嚼出了冷暖人生的五味杂陈。

（作者系河南省平顶山市人大常委会工作人员）