

## 我市7月中旬 主要副食品价格稳定

本报讯(记者 林露 通讯员 赵美燕)近日,记者从市发改委获悉,7月中旬,我市居民主要副食品价格稳定。

市发改委商价科监测数据显示,7月中旬我市居民主要副食品价格(每500克超市、集市均价,下同),较上旬微涨0.08%,其中水产品微降0.71%、猪肉微降0.67%、蔬菜微涨0.89%、食用油微涨0.51%。

水产品价格微降,是由于部分养殖场活明虾大量出塘,上市量增多,整体带动水产品价格下降。监测的数据显示,7种水产品中2降3涨2平:活明虾31.78元、冻黄鱼17.81元,与上旬相比分别下降4.5%、0.8%;鳊鱼12.18元、草鱼12.72元、冻带鱼20.03元,与上旬相比分别上涨2.7%、1.3%、0.9%。整体水产品较上月同期,微涨0.13%。

猪肉价格略有回落。市发改委商价科专业人员分析有两方面原因,一是超市平价猪肉活动,下调价格;二是夏季市场猪肉消费积极性减弱,市场供大于求。监测的4种猪肉1涨3降:肋条肉16.23元,与上旬相比上涨2.4%;排骨32.11元、带皮后腿肉11.75元、精瘦肉16.58元,与上旬相比分别下降2%、1.1%、0.6%。整体猪肉价格较上月同期,下降4.09%。

蔬菜受高温天气影响,运输、储存成本增加,价格稳中有涨。监测的18种蔬菜9涨5降4平,其中上涨幅度较明显的:尖椒5.24元、芹菜6.58元,与上旬相比分别上涨8.7%、5.4%;下降较明显的:西红柿3.3元、胡萝卜2.74元、空心菜3.81元,与上旬相比分别下降13.8%、6.2%、6.2%。整体蔬菜价格较上月同期,上涨1.47%。

食用油因大豆主产区产量减少,进口原材料价格上涨,从而影响食用油价微涨。监测的4种食用油1涨1降2平,金龙鱼5L桶装大豆调和油63.09元,与上旬相比上涨2.4%;金龙鱼5L桶装大豆油47.23元,与上旬相比微降0.1%。但整体食用油价格较上月同期,下降1.25%。



7月中旬,猪肉、水产价格整体微降。林露 摄



炎炎夏日,宅家不想做饭时,自热食品因其方便快捷的特点,成了不少小伙伴的选择。花二三十元就能快速享受到美食,不少人觉得“真香”。  
综观自热食品的发展,2007年国内第一款方便自热食品诞生;2017年,自热食品开始广泛流行,并受到资本关注;如今,方便自热食品种类越来越多样化。据报道,2019年中国自热食品市场规模约35亿元。疫情之后,自热食品市场规模进一步扩大,预计2025年达到200亿元。一起去看看,有哪些自热食品?



自热火锅、自热奶茶、自热龟苓膏……

# 自热食品种类多, 你吃过几样?



自热奶茶 林露 供图

### 线下:自热火锅成主流

近日,记者走访大润发、沃尔玛、天虹等商超发现,在“自热食品”这一品类中,主要集中为火锅、米饭、粉面等,火锅类占比较大,常见品牌有三全、莫小仙、开小灶、海底捞等,一份价格多在15元至50元之间。

在大润发(漳州店)店内,自热食品品牌不少,有莫小仙、自嗨锅、海底捞、开小灶、宏登隆、小龙坎、南街村等,口味也多种多样。米饭类有广式腊味煲仔饭、红烧牛肉饭、笋尖牛肉饭、鱼香肉丝饭、咖喱猪肉拌饭等十多种;粉面类主要为重庆小面、酸辣粉等;火锅类主要为麻辣火锅、番茄牛腩、酸辣什锦蔬菜等。随手拿了两盒自热火锅的小林告诉记者:“已多次回购,挺美味的,能做

出火锅店的味道。”

打开手机里的饿了么、美团等外卖软件,搜索“自热食品”,便可看到多家便利店销售的自热食品,主要为自热火锅,口味也十分丰富,有菌汤、麻辣牛肉、脆爽牛肚等,品牌则有莫小仙、食族人、食人谷、紫山、海底捞等。

据了解,自热食品主要是由食材、酱包、食材锅、锅盖、外锅和发热包组成。在专用的锅内,把发热包拆封放入底部,倒入凉水至注水线,再把装有半成品食材的食材锅放上,约等待15分钟,即可享用自热食品了。虽然目前不同厂家自热包的具体配方不同,但自热食品的加热原理都是利用发热包内的物质与水接触,释放出热量,从而使上层食材锅内的食物吸收热量后温度升高。

### 线上:自热产品更多样

记者浏览网售平台发现,线上平台自热食品的品牌主要分为三类:一类是传统的火锅巨头,如海底捞、小龙坎、大龙燚等,在原有基础上,顺势推出自热火锅品类,突破火锅餐饮店食用场景。有的还推出了自热米饭、粉面等品类,如海底捞、小龙坎等;大龙燚则推出了自热烧烤食品。一类是零食厂商,如三只松鼠、良品铺子、来伊份等均推出自热火锅。还有一类是自嗨锅、莫小仙、食族人等主打速食类的新兴品牌。

近几年,在餐饮行业,自热食品的兴起掀起了新的热潮。除了自热火锅、自热米饭,近两年香飘飘等品牌相继推出了自热奶茶。在微博、小红书等社交平台,输入“自热奶茶”“奶茶火锅”等关键词,便能看到不少内容。

不用插电不用火,随时随地,只要有水就能喝奶茶,省去在门店排队花费的时间成本等,成了商家的宣传语。奶茶火锅一度成为“网红”,新颖的吃法受到了大众的追捧。微信朋友圈不时有人“打卡”奶茶火锅,“一次能吃到10来种配料”“一锅就能实现奶茶自由”“同学闺蜜聚会一锅就够了”等成为奶茶火锅走红的原因。

记者查看香飘飘的珍珠奶茶自热火锅的配料表,内含奶茶粉、红茶、薏仁、珍珠、红豆、奶茶果(椰果)、布丁及两包炼乳。购买了奶茶自热锅的消费者晓恬表示:“味道不错,红茶包经过加热后茶味更浓郁了,配料也多样。”

除了自热奶茶外,生和堂的品牌也让龟苓膏以自热锅的形式出现。

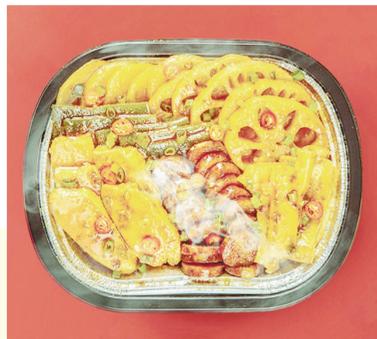
■本报记者 林露



自热鸳鸯火锅 林露 摄



自热米饭 林露 供图



自热烧烤 林露 供图

## 自热火锅类测评来了 遇水易燃及温度过高风险有所改善

自热火锅自面世以来销量逐年暴增,成为方便食品中的新宠。对于很多消费者来说,自热火锅就意味着“方便”“美味”,但是也有不少人质疑自热火锅的安全问题。为此,近日上海市消保委对自热方便火锅类产品进行比较试验,产品包括海底捞、自嗨锅、莫小仙、三只松鼠、贤合庄、蜀姑娘、真心、牧歌等20件,价格从9.9元至48.5元不等。测试项目包括发热包遇水反应放出气体、锅体表面温度、锅体材料及受热变形、外观标识及包装检查等。

早在2019年,上海市消保委便对自热方便火锅类样品进行比较试验。随后,相关企业对产品做出了改进,《食品发热包》团体标准也相继出台。从本次试验结果来看,发热包遇水放出易燃气体以及反应时锅体温度过高的风险已经得到了不同程度的改善,但在包装材料、锅体结构等方面仍有改进空间。

### 遇水易燃危险性降低

本次比较试验的结果显示,发热包遇水放出易燃气体的总体危险性较2019年已得到明显改善。在数量上,分类为类别1的发热包数量由14个减少到4个,下降明显。在放气速率上,20件样品的发热包遇水释放易燃气体“最大每分钟气体释放速度”的最大值由60.0 L/(kg·min)降至12.0L/(kg·min),“最大每小时气体释放速度”的最大值由366.7L/(kg·h)降至209.2L/(kg·h),改进明显。

据了解,发热包遇水反应时会释放出氢气。依据《化学品分类和标签规范第13部分:遇水放出易燃气体的物质和混合物》的分类标准,遇水放出易燃气体的物质和混合物,根据释放易燃气体的最大速率不同可以分为3个类别。

类别1为在环境温度下遇水起剧烈反应并且所产生的气体通常显示自燃的倾向,或在环境温度下遇水容易发生反应,释放易燃气体的速度等于或大于每千克物质在任何1分钟内释放10L的任

何物质或混合物;类别2为在环境温度下遇水容易发生反应,释放易燃气体的最大速度等于或大于每千克物质每小时释放20L,并且不符合类别1的标准的任何物质或混合物;类别3为在环境温度下遇水容易发生反应,释放易燃气体的最大速度等于或大于每千克物质每小时释放1L,并且不符合类别1和类别2的任何物质或混合物。

本次试验的发热包均属于“遇水放出易燃气体的物质或混合物”,分类为类别1的发热包有4件,样品标称分别为贤合庄、蜀姑娘、真心和牧歌(其中标称贤合庄、真心、牧歌的3个品牌样品为2021年初次检测)。分类为类别2的发热包有16件,其中有7个品牌的样品发热包从2019年分类为类别1改进至2021年分类为类别2。

### 烫伤风险有所降低

在锅体表面温度的测试方面,上海市消保委分别在外锅外部底面中心对应处、外锅外部侧面水位以下、外锅外部侧面水位以上、盖子外部中心以及内锅外部底面中心等5个点测试温度,发现消费者更易接触部位的最高温度较2019年下降明显,说明产品对消费者的烫伤风险有所降低。

其中,外锅外部侧面水位以上的最高温度由94.5℃降至84.2℃,盖子外部中心的最高温度由94.8℃降至83.4℃,外锅外部侧面水位以下的最高温度由92.6℃降至85.8℃。

此外,还对产品的外包装以及发热包的包装进行检查,发现厂家对于产品的使用方式及注意事项等均做了标识,标识及包装情况较2019年更为规范,使用说明和警示语的内容更为详细,字体更易辨识。在警示语内容上,常见的有“可能会触发烟雾警报”“不得在密闭空间食用”“小心烫伤”“禁止热水”等。在字体高度上,8件样品的使用说明和警示语字体高度均大于3毫米,容易辨识,其

余12件样品的使用说明或者警示语字体高度小于3毫米。

与2019年相比,发热包的生产信息标识更为详细。其中,未标识净含量的发热包由13件降至2件,未标识生产日期及保质期的发热包由3件降至0件,未标识主要成分的发热包由2件降至0件。

### 锅体质量仍需改进

据了解,本次比较试验20件样品的外锅锅体和锅盖的材料均为PP塑料。食材锅的材料有所不同,其中17件样品使用了PP塑料食材锅,其余的标称德庄、自嗨锅、饿哩3件样品使用了耐热性更好的金属材料食材锅。

试验发现,20件样品中有16件在使用过程中出现了不同程度的食材锅底部变形,其中标称咪咪莎莫小仙、蜀姑娘、真心、牧歌的4件样品的食材锅底部出现了较明显变形。

试验还发现,注水量的多少会对锅体变形、发热包反应、蒸汽产生等造成不同程度的影响,对此不少厂家通过在外锅内壁标注注水线的方式来指导消费者更为安全地使用产品。20件样品中有14件在外锅内壁标注了注水线,其余6件未标注。相较于2019年的试验结果,产品在锅体质量、锅体结构、使用标识等方面仍有改进空间。

### 消费提醒>>>

#### 先查看发热包有无破损

食品自热锅日渐风靡,使用时应注意什么呢?

业内人士提醒消费者,在使用发热包前应先查看有无破损,如有破损一定不能食用。发热包一旦破损,其中的铝粉等成分会直接与水接触发生剧烈反应,容易发生烫伤危险;且发热包破损会导致蒸汽冷凝水中的铝含量大大增加,

食用后可能存在健康风险。

与发热包反应必须加入凉水。自热方便火锅的热量来源于发热包中的生石灰、铝粉等,在与水接触后释放热量。如果添加热水与其反应,发热包容易因反应过快而膨胀剧烈,甚至发生破裂。

加热时建议把盒子放在隔热垫上。自热方便火锅加热时底部温度很高,建议把盒子放在隔热垫上。如果放在不耐高温的玻璃桌上可能会导致玻璃破裂,放在不耐高温的其他桌上也易损坏桌面。同时,透气孔一定要确保通畅,以免盒内压力过大而发生危险。此外,自热火锅不能放入微波炉、烤箱加热。

加热完成后,揭盖要当心,以免被蒸汽烫到手。

妥善使用使用后的自热方便火锅垃圾。发热包使用后,应该先冷却再处理,切勿堆积,更不能与水再次接触,以防二次反应。

■本报记者 林露 整理



品种多样的自热食品 林露 摄