

婴幼儿调味品兴起 营养还是噱头?



婴儿调味盐、婴儿酱油、宝宝芝麻油……近年来,在调味品市场出现了一系列主打婴幼儿专用的产品。尽管价格更高,但挡不住父母的“脚步”。有数据显示,目前调味品在所有婴幼儿食品品类中增长最快。作为新兴品类,不少消费者对于婴幼儿调味品到底是真的如商家所言“更具营养”抑或只是其营销手段抱着质疑的态度。

婴幼儿调味品不断增多

随着母婴市场的整体扩容,以婴幼儿专用为卖点的产品不断增多,并逐渐为新生代父母所接受。在调味品市场,同样细分出婴幼儿调味品这一品类。

记者在电商平台上搜索“婴儿调味品”发现,较热销的产品有酱油、黑芝麻粉、海苔粉等,一般针对6个月以上开始进食辅食的宝宝,品牌以进口为主。而针对年龄再大一些的幼儿,国内知名调味料企业都有布局。价格

方面,这些婴幼儿调味品一般比较高。

2018年婴幼儿调味品线上市场规模仅1075.5万,但其增幅较大,同比增长了177.7%。到了2019年,仅在第二季度,婴幼儿调味品的线上市场就已经接近两千万规模,增长率达83.9%。调味品成为婴幼儿食品中增长最快的细分品类。

中国品牌研究院研究员、食品产业分析师朱丹蓬表示,婴幼儿及儿童调味品的高速增长是基于消费端对细分市场的需求,消费者的健康意识与知识不断同步的节点,对产品的细分功能更加注重。

据统计,目前婴幼儿调味品市场整体还比较分散,各品牌所占据的市场份额都不太大。而且数据显示,目前婴幼儿调味品的品牌以进口为主。国产调味品企业虽有涉及,但都不是主线业务。

消费者态度各异

企业专门针对婴幼儿推

出的调味品是否会赢得消费者的青睐?“现在有了专门为宝宝设计的调味品,我们在购买的时候也会注意分开,单独为宝宝购买这样的产品,毕竟宝宝的辅食还是有添加调味品的需要,所以还是选择更有营养更健康的产品才比较放心。”“90后”宝妈朱女士告诉记者。记者采访了几名幼儿家长,他们都认为,专门为婴幼儿设计的调味产品与普通产品相比更具吸引力,也更适合婴幼儿成长需要。

不过,也有消费者对这类婴幼儿调味品提出质疑,原因在于宝宝尚在发育阶段,本就应该减少调味料的摄入,且市面上以婴幼儿为卖点的产品众多,品质难免良莠不齐,作为家长也很难分辨其真假与安全性。“就怕包装上写的婴幼儿专用只是商家的噱头,实际没有太大区别,这样宝宝吃多了同样不好。而且我们单看包装还有配料表这些也看不大懂这其中的区别。”徐女士说。

细分市场的出现,一是消费端的倒逼;二是产业端差异化的需求。目前的婴幼儿以及儿童类调味品,从配料及成本来说,与一般的调味品并没有太大的差别,但售价却比一般市场产品高得多。出于对高毛利的追求,这也是很多企业进军细分市场的原因。不过从行业的差异化优势而言,如果企业能摆脱同质化,布局婴幼儿及儿童调味品,这是企业发展的驱动力。

据《信息时报》

马可波罗瓷砖 低价回馈活动开启

自2003年进驻漯河以来,马可波罗瓷砖一直以其过硬质量和精美款式立足市场。但一分价钱一分货,不少消费者也因其较高的售价望而却步。如今,价格问题随着马可波罗瓷砖8月8日~28日推出“开仓疯抢”活动迎刃而解。

8月28日,商家将开放马可波罗瓷砖豫南仓储中心,供消费者挑选产品。本次活动全程由厂家操作,参与活动的产品由厂家直接发送,没有任何中间环节,直接让利给消费者。产品价格由厂家在开仓当天公布。

活动目前处于认筹阶段。消费者花费200元认筹金便可获得认筹证,开仓当天须持证进场,认筹证可抵货款。活动

结束后,如果消费者没有挑选到中意的产品,商家将退换200元认筹金。

除了意想不到的价格,商家还为消费者准备了丰富的礼品。购砖满1万元送尚高花洒1个;购砖满2万元送尚高马桶加花洒1套;购砖满3万元送尚高马桶加花洒加浴室柜1套。同时,实付3000元可砸金蛋1次,6000元可砸金蛋2次,以此类推。中奖率为100%,奖品包括液晶电视、电冰箱、微波炉等。

据了解,马可波罗瓷砖“开仓疯抢”活动已席卷全国多地瓷砖市场,获得众多消费者的追捧。您还犹豫什么?快到门店了解详情吧。

本报记者 杨旭

旅游 需知

出游选住宿 可别花钱买“闹心”

据中消协日前公布的最新投诉分析显示,今年上半年旅游住宿投诉量同比增长近五成,涨幅位居第三。时值旅游旺季,消协提醒消费者,出游选择住宿服务时需多用心。

记者走访市场了解到,目前正值海滨旅游旺季,山东、浙江、福建等地均为热点线路。据消协人士介绍,根据中消协最新发布的近期投诉分析显示,出游住宿服务投诉同比上涨49.4%,主要问题集中在:预订酒店后无法正常入住,如订单无故取消、房价临时上调等;房间布局或服务设施与宣传不符,住宿环境差、设施陈旧老化或配置存在故障无法使用,房间内收费项目过高或者不合理等。

消协组织公布的典型案例:2019年4月份,消费者尹女士通过旅行社订购山东省青岛市市北区某商务宾馆的房间,4月13日到店内住宿时发现淋浴头故障、没有防盗插销、空调老旧,4月14日提出换房,置换后的房间也没有插销,而且地板破损,被子上有



污渍,马桶水箱没有盖子,马桶垫也有裂纹,后申请退房遭到经理拒绝,且对方态度恶劣。消费者遂向青岛市消费者权益保护委员会投诉,要求商家道歉,并将13日、14日的费用退回。经青岛市消委会调解,店方向消费者赔礼道歉,并退还了房费。

针对线上线下游客预订旅游住宿服务出现的问题,消协人士提醒消费者,应在预订前仔细阅读“预订须知”,全面掌握违规情况和免责条款后再下单预订。此外,注意保留好截屏信息,包括酒店房型介绍等,避免事后引发争议。 据《今晚报》

家常油泼面 制作简单又美味

□文/图 本报记者 姚晓晓

油泼面是陕西的传统美食,让人吃完唇齿留香。而家常油泼面只要面剂子做的好,制作起来很简单。市民黄先生在陕西居住多年,做油泼面很是拿手,8月11日下午,记者采访了他。

做油泼面很重要的一步就是和面,一定要用加了盐的湿水和面,首先要在盆里放入适量面粉,然后在小碗中加入适量的盐用水化开,慢慢加到面粉中,将面粉搅成棉絮状,然后揉成光滑的面团。“软硬度比饺子面要软一些,和好面之后在面团表面涂油,然后盖上保鲜膜,让面团静置发酵二十分钟左右。”黄先生说。

醒面的同时可以将葱蒜切末,但葱别切的太碎,将醒好的面做成剂子,然后揉搓成扁条形状,用擀面杖擀成长条。为了方面扯面,中间要用擀面杖压出一条压

痕,然后需再次抹油后静置20分钟。“这个时候一定要在面片两面同时抹油,否则拉面的时候很容易粘连。”黄先生提醒到。

坐锅烧水的同时就开始调料汁了,比例是三勺酱油两勺醋,再加少许盐和鸡精味精调味,也可以根据自己的口味掌握酱油多少。然后就开始扯面了,黄先生说,只要剂子做的好不粘连,扯面的时候就很容易了,可以按自己的喜好扯薄或者厚一些,中间是用擀面杖压的一道痕迹是便于在扯长之后从中间一分为二,也就是一个剂子可以做出两条面。

面煮好后倒入碗中,放上之前切好的葱末、蒜末,再放上辣椒面和盐,然后再炒锅内倒入食用油,将油烧至8成热的时候,立刻泼在辣椒面和葱末上,听见滋滋的声音,再倒入调好的料汁,搅拌均匀就可以了。



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001

靳氏蜜蜂园

好蜂蜜 看得见 近日可亲自到现场取蜜

槐花蜜、百花蜜、山楂蜜、椴树蜜、狼牙蜜,即日起40元一斤。另有花粉、蜂王浆出售。



地址:临颖县皇帝庙乡靳庄村(可送货) 招代理商 电话:13781712829