

消费日报

2016 年 5 月 25 日
星期三
总第 6749 期
第 3808 期
今日 8 版

“互联网+”人工智能三年行动方案出台

新华网消息 日前,国家发展改革委、科技部、工业和信息化部、中央网信办制定《“互联网+”人工智能三年行动实施方案》。《方案》指出,到 2018 年,打造人工智能基础资源与创新平台,人工智能产业体系、创新服务体系、标准化体系基本建立,基础核心技术有所突破,总体技术和产业发展与国际同步,应用及系统级技术局部领先。在重点领域培育若干全球领先的人工智能骨干企业,初步建成基础坚实、创新活跃、开放协作、绿色安全的人工智能产业生态,形成千亿元级的人工智能市场应用规模。

版

国内统一刊号:CN11—0057

邮发代号:81—9

广告经营许可证:京丰工商广字第 0054 号

http://www.xfrb.com.cn

提要

行业专家认为,现酿啤酒和原浆啤酒,由于没有泡沫,品起来“不杀口”,存在很多安全隐患。但是,也有不同观点认为,啤酒对泡沫的要求没有定数,全看风格的定义,要想判断啤酒的泡沫,还是要先了解啤酒的风格分类才行。

尽管认识有偏差,各方共同的观点是:啤酒的质量包括很多方面,泡沫是其一。好啤酒一定有漂亮的泡沫,但有漂亮泡沫的不一定就是好啤酒。

原浆啤酒并非没有泡沫,甚至会有丰富的泡沫。因此,不能把所有原浆啤酒都打上“没有泡沫”的标签。



啤酒好喝不在“沫”上

业内外对泡沫持不同看法

近日,中国经济网报道援引啤酒行业专家的观点称,作为夏日佐餐新宠的现酿啤酒和原浆啤酒,由于没有泡沫,品起来“不杀口”,存在很多安全隐患,建议消费者不要饮用。

只是因为没有泡沫,啤酒就不能喝了吗?

要解开这个疑惑,或许应该先搞清楚啤酒为什么会有泡沫。

据记者了解,啤酒在发酵过程中会产生大量的二氧化碳,在灌装时也可以人工加入二氧化碳,因此,也可以算是一种起泡酒。业内经常把啤酒泡沫是否持久细腻作为评判啤酒质量的一个重要指标。

但与起泡葡萄酒或者香槟不同,虽然啤酒也会起泡,但气泡一般会持续好几分钟,在酒液的表面堆积成厚厚的一层泡沫。啤酒的这种起泡作用被业内成

为“成核作用”。

那么,现酿啤酒或原浆啤酒为什么没有泡沫呢?

格力森酒业公司相关人士称,在低温环境下,酵母菌不活跃,所以泡沫少,而且有的啤酒的特点就是“不杀口”,所以没有泡沫。

记者经过咨询了解到,温度的高低的确会直接影响啤酒的泡沫,其风味优劣会有明显的差异。酒温高了,啤酒泡沫多但不持久,很快就消失了,啤酒中的二氧化碳不足,显得平淡不爽口;酒温低了,啤酒泡沫少,苦味加重,香味降低。啤酒的温度在 10 摄氏度左右,泡沫最丰富,既细腻又持久,香气浓郁,口感舒适。但这个温度并非固定不变。春秋季节,啤酒的温度在 10℃即可,夏季可以冰至 5 到 6 摄氏度左右,冬季则以 10 到 15 摄氏度为佳。

而某品酒师告诉记者,有些啤酒本身对泡沫要求极少,甚至可以没有泡沫。最经典的例子就是传统英式纯正艾尔,纯正艾尔并不是一种啤酒风格,而是一种售酒的方式。啤酒在没有完成发酵的时候,不经过滤灭菌,就被装到酒桶里,送到酒吧,在酒吧地窖里继续发酵。

酒吧工作人员简尼告诉记者,啤酒桶的一侧有一个用来插塞子的地方,可以插一个通气的塞子来判定酒的成熟程度和二氧化碳的汽化水平。酒发酵完毕之后,可以通过一种手动的空气加压机,把酒从地窖打上吧台。这种特殊的处理方式,使得酒里的二氧化碳含量很低,也就不会产生太多泡沫,常常只有薄薄的一层,和其它啤酒形成强烈反差。

跟业内观点不同的是,不少酒吧工作人员认为,啤酒对泡沫的要求没有定数,全看风格的定义,要想判断酒的泡沫,还是要先了解啤酒的风格分类才行。



□ 本报记者 张丽娜

“杀口”的啤酒就一定是泡沫丰富的吗?“不杀口”的就一定没泡沫吗?

据记者了解,有些德国啤酒泡沫丰富,麦香浓郁,但却存在“杀口力”不足的问题。

性作了规定。有些啤酒在酿造中会加一些啤酒花的加工制品来提高泡沫的持久性,这种东西加的过多就会出现泡沫粗糙、长久不消等现象。另外,有些啤酒因为大麦残留一些真菌毒素等

泡沫未必越多越好

但啤酒行业专家方刚表示,行业内一般还是会把泡沫质量作为衡量啤酒质量的重要标准。好啤酒倒进干净玻璃杯后,其泡沫一定是具有细腻、洁白、丰富、挂杯、稳定持久等特点。

据他介绍,国标只对泡沫的持久

物质,打开瓶盖的一瞬间,泡沫就会喷涌出来。从消费者的角度看,泡沫过多也是不好的。

方刚总结说,啤酒的质量包括很多方面,泡沫是其一。好啤酒一定是有漂亮的泡沫,但有漂亮泡沫的就不一定是好啤酒。

原浆啤酒也可以有丰富的泡沫

正如很多爱酒人士所知道的,原浆啤酒并非没有泡沫,甚至会有丰富的泡沫。因此,不能把所有原浆啤酒都打上“没有泡沫”的标签。

据介绍,原浆啤酒是以优级大、小麦芽和特种酒花为主要原料、经纯种酵母发酵酿造而成的 100%全麦芽啤酒原液。

与普通啤酒相比,原浆啤酒没有过滤、稀释和勾兑的过程,并且没

有经过高温处理以及后期加工,所以,原浆啤酒最大限度地保留了活性物质和营养成分,完全保留了发酵过程中产生的氨基酸、蛋白质以及大量的钾、镁、钙、锌等微量元素,最关键的就是保留了大量的活性酵母。有人给出了一个形象的比喻:喝普通啤酒就像吃“苹果罐头”,而喝原浆啤酒就好比是吃刚摘下的苹果。

案例速递

网售食品不符合标准 1 号店终审败诉

《新京报》消息 近期,因 1 号店销售的两款食品存在安全风险,北京市第三中级人民法院终审判决,1 号店赔偿原告消费者 4.08 万元。

但原告表示,1 号店至今仍未履行相应赔偿责任,因此已向法院申请强制执行。对于迟迟未履行赔偿责任的原因,1 号店回复新京报记者称,公司此前一直未能与法院取得联系,同时表示“对二审判决依据存疑”。

今年 3·15 期间,消费者陈先生曾向新京报记者反映,2014 年其在 1 号店购买的两款食品存在安全风险,遂将 1 号店实际运营商纽海电子公司告上法庭。

2015 年 11 月 12 日,原告消费者陈先生与 1 号店实际运营商纽海电子公司在北京市朝阳区人民法院对簿公堂,法院一审判决纽海电子公司败诉,十倍赔偿原告 4.08 万元。

2016 年 4 月 13 日,北京市第三中级人民法院就此案做出终审判决,1 号店再次败诉。法院判决认为,2014 年 8 月原告陈先生已向 1 号店客服投诉,纽海电子公司已知晓产品不符合食品安全标准但未采取必要措施。因此 1 号店与商家承担连带赔偿责任。

值得注意的是,二审开庭之前,1 号店方面曾向新京报记者提供了一份蓝景坊公司开具给吉林

盈谷公司的“授权书”,内容显示授权时限为“2013 年 12 月 30 日至 2023 年 12 月 30 日”,长达十年之久。不过据法院二审判决材料,作为证明其尽到对入驻商家资质审核的关键证据,上述“授权证明”并未出现。

法院终审判决 1 号店运营商纽海电子公司赔偿原告 4.08 万元,但据原告消费者陈先生向新京报记者反映,他至今仍未拿到赔偿。期间,陈先生曾多次与 1 号店沟通,均被告知“正在向法院沟通赔偿事宜”,“我向法院北京三院核实过,根本没有收到过 1 号店的任何沟通信息”。目前陈先生已向朝阳区法院申请了强制执行。

“杀口力”,影响口感的关键指标

记者了解到,“杀口力”其实是对啤酒的一种评价术语。酒吧人员简尼告诉记者,“杀口”就是啤酒口中的刺激性。

据她介绍,啤酒的“杀口力”就是在啤酒中的二氧化碳在释放出来的一瞬间对舌头和口腔产生的一种刺激。“二氧化碳的释放是要进行热量交换的。由于环境的变化,啤酒喝进口中,会导致二氧化碳析出,汽化的时候又需要热量,所以,要在口中吸收热量,会让你的舌头有收紧的感觉,这就是‘杀口力’。‘杀口力’的优劣,和二氧化碳在啤酒中的含量有关,也和溶解状态有关。如果溶解得不好,没到嘴里就已经没剩多少了,就谈不上什

么‘杀口力’了。”简尼如是说。

对于“不杀口”的啤酒,有消费者表示,“就是小甜水,没有气,没有沫,喝起来根本不是啤酒味道。”

而业内人士则表示,优质的啤酒应具有明显的酒花香气和麦芽香气,口味纯正,具有杀口、酒体协调、爽口的风味特点。

而哈尔滨松花江啤酒厂和百事吉酒厂相关工作人员都表示,啤酒的口感质量是由其风味物质的组成及杀口力的大小决定的,两者是相互影响,相互制约的。尤其是随着现代啤酒风格的清淡化,啤酒杀口力愈加受重视。



搜狐新闻客户端



快来扫描我吧！



消费日报微信公众平台

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端

步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报”

步骤二:打开应用,点击上方“订阅”

步骤四:点击右上角“+ 关注”即可

快讯

商务厅公布首批 176 家

“江苏老字号”年内挂牌

《现代快报》消息 近日,江苏省老字号企业协会在南京召开成立大会暨第一届会员代表大会,来自餐饮、食品、酿造、商贸等行业的近百家“中华老字号”、“江苏老字号”企业参会。去年 7 月,江苏省商务厅公布了首批 176 家“江苏老字号”,新成立的江苏省老字号企业协会今年将为这 176 家“江苏老字号”挂牌。

河北制定食品

“三小”管理条例

《中国经济时报》消息 据河北省食药监局 2015 年统计,目前河北省“三小”(小作坊、小餐饮、小摊点)食品生产经营者有 22 万户,主要分布在农村、社区和城乡接合部。经营者法制观念和食品安全意识相对薄弱,大多以家庭为主或个体经营。从业人员流动性大,管理制度和措施保障不到位,生产经营条件简陋,食品质量安全难以保证,群众对此反映强烈。

为解决食品“三小”经营者在生产经营活动中出现的问题和政府在监管方面存在的问题,河北省人大、省政府根据食品安全法规定,从去年 4 月份开始起草、调研,广泛征求社会意见,经过省人大常委会两次审议,于 2016 年 3 月 29 日河北省人大常委会会议审议通过了《河北省食品小作坊小餐饮小摊点管理条例》,并于 7 月 1 日生效实施。

据了解,河北省为落实《食品安全法》,摸清“三小”底数,加强管理,建立基本信息,自去年 11 月开展了为期五个月的“清死角、打窝点”食品安全专项整治行动。河北省食品药品安全总监王金龙说:“河北省食药监局采取拉网排查分类施治、创新工作方式、保持高压态势、营造舆论氛围和探索治本之策等措施对‘三小’进行了严厉整治。”

下一步,河北省食药监局将以《条例》的出台为契机,探索食品生产经营者监管规律,加强日常监管。并进一步加强农村食安治理,增强发现问题的靶向性。

国美在线违规促销

多收 50 元被罚 50 万元

国家发改委网站消息 国家发改委日前公布了 2016 年 4 月份全国价格举报情况,其中通报了一起“国美在线网上商城违规促销案”。

案件称,天津市一市民举报,其在国美在线网上商城购买某品牌吸尘器,订单的价格是 449 元/个,货到付款时,交费单上的价格却是 499 元/个,要求查处。经查,举报人反映的问题属实,价格主管部门责令其立即改正利用虚假的或者使人误解的价格手段,并罚款 50 万元。

发改委网站显示,4 月份 12358 价格监管平台在全国范围内共受理价格举报、投诉、信访、咨询共计 53720 件,较上月下降 10.70%,较 2015 年 4 月上升 9.49%。其中,价格咨询 43090 件,占 80.21%;价格举报 6113 件,占 11.38%;价格投诉 4473 件,占 8.33%;价格信访 44 件,占 0.08%。

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67604554 67604747