

品类更丰富、口味更多样、价格更亲民

月饼市场刮起“健康简约风”

□策划 刘志松 记者 崔敬

进入农历八月,中秋的气息愈发浓烈。在我市各大商超、食品批发市场内,月饼已经抢“鲜”上市,纷纷占据销售柜台的“C位”。今年月饼流行什么口味,包装是否还有“奇装异服”,价位是亲民还是高不可攀呢?9月4日,记者走访我市月饼市场,了解一年一度“摩拳擦掌”的中秋月饼“战况”。



市民正在超市选购散装月饼

创新式传统月饼受青睐

9月4日,记者在劳动街臧营桥附近的一家本地老字号面包店内看到,20多种款式不同的月饼已经闪亮登场。其中,原料自选、馅料手工自调的老五仁月饼占据了柜台的半壁江山,备受新乡人的青睐。

作为老字号面包店,手艺人除了

坚守传统工艺,也在创新上下足了功夫。记者看到,与传统五仁月饼不同,该面包店今年推出的酥皮玫瑰、金沙蛋黄、八宝、广式凤梨、海苔果仁月饼等得到市民的追捧。而新出炉的无蔗糖荞麦五仁月饼,一改过往甜腻的口感,备受老年人的喜爱。此外,咸口的椒盐五仁月饼也很受欢迎。

迎。

“中秋节吃月饼,吃的就是一种情怀。”市民王先生告诉记者,月饼一直在更新换代,但少糖、少油的纯手工月饼还是自己的“心头好”。记者看到,刚刚烘烤出来的月饼保证了新鲜度,虽然中秋节未至,但已经有不少市民开始购买尝鲜。

月饼口味更加多样化

进入农历八月,月饼市场的竞争已经进入白热化状态。本地老字号月饼,各大连锁蛋糕店“网红月饼”,广式、港式、台式知名月饼品牌纷纷“摩拳擦掌”,提前打响了中秋大战。

9月4日中午,记者在位于人民路的一家超市内看到,黑松露流心奶黄、拔丝草莓奶盖、猫山王榴莲软心、巧克力等创新口味月饼纷纷上架。品牌礼盒装价格下至稻香村的每盒

75元,上到半岛酒店产的每盒498元,可供不同消费群体自由选择。

在该超市德丽可思蛋糕房,台式杨枝甘露、青柑普洱口味散装月饼也陆续上架,供顾客挑选。



新鲜出炉的月饼

经济型产品成我市月饼市场主力军

9月4日下午,记者在牧野区黄岗附近的一家月饼批发团购店看到,各种品牌的月饼琳琅满目,每块2.5元、3元、5元的散装月饼价格十分亲民,可以满足多数普通市民的需求。

经记者实地查看和商超部门反

馈,经济型产品成为今年我市月饼市场的主力军,大众的消费意识更趋于理性。从走访情况来看,我市盒装月饼价格在80元~350元之间,未发现超过500元的礼盒产品。

在宝龙永辉、胖东来等超市,记

者看到,月饼产品包装均按照国家要求执行,未发现使用名贵材质或层数超标等问题。这也意味着,我市商家能够主动适应市场需求,遵守国家相关标准,自觉维护月饼市场的健康秩序。

月饼产品整体健康化趋势明显

平原路上一家超市食品部负责人告诉记者,由于市民对食品低脂、低糖的需求越来越高,今年月饼产品整体健康化趋势明显。除了极少数适合尝鲜的“黑暗料理”月饼,月饼生

产企业根据不同消费群体创新推出了更多的新口味、新花样月饼,而经济型产品成大众首选。

记者还发现,越来越多的新乡本地月饼品牌、连锁蛋糕店和宾馆酒店

瞄准抖音等网络平台进行线上销售。商家或是通过直播带货互动来吸引人气,或是通过发布优惠团购价来吸引网友抢购。线上销售成为今年我市月饼市场新的增长点。

市场难觅“天价”月饼踪影

近两年来,为遏制“天价”月饼,我市发展改革委同商务、工信、市场监管等部门重点关注酒店、商超、面包房等领域,连续开展月饼市场监管巡查,持续督促企业合规经营,严

厉查处搭售、混售,违反食品安全标准等违法违规问题,杜绝过度包装,防止“天价”月饼反弹回潮。

8月份以来,市市场监管局加强了对月饼生产销售单位的政策宣传、

行业指导和行为监管,防止“天价”月饼变身再现。一家超市的负责人也反映,今年月饼市场销售的主力军是经济型产品,受众不再过分追求包装,而是更注重产品品质和性价比。

月饼选购小贴士

市民在选购月饼时要通过正规渠道,看清生产日期与保质期。特别是散装月饼,要看盛放容器是否清洁,同时还要看清月饼包装上是否有“SC”编号。

购买月饼时要关注标签信息,包括:食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等9大项目及其他需要标示的内容。

市民不要购买或食用无标签或标签信息不全,内容不清晰,掩盖、补印或篡改标识的产品。易敏人群在挑选或食用月饼时,需注意仔细查阅配料表以及邻近位置是否有提示信息。

食用月饼前,要查看其外观是否正常,有无异味、霉变,一旦发现异常,不要食用。节日即将来临,吃月饼不可贪多,市民切记不能用月饼代替正餐。食用月饼要因人而异,对于糖尿病、高血压、高血脂等特殊人群,即使“无糖月饼”也要严格控制食用量,不可多食。