



生生瓶装酸奶在洛阳率先使用第三代新型安全瓶盖

# 掀起你的“盖头”来 让我尝尝你的鲜

□记者 王振华 文/图

拿到一瓶酸奶,喝之前将瓶盖一撕、一拉,瓶盖就会自毁脱落,不但瓶盖上的生产日期清晰可见,瓶内的酸奶也一目了然,安全、卫生。这就是从今年4月开始,在洛阳率先使用第三代新型安全瓶盖的生生瓶装酸奶。

## ▶▶ 使用第三代新型安全瓶盖 新鲜看得见

大家都知道,酸奶营养又健康,但很容易受到污染,瓶装酸奶的瓶盖是一个关键部位。好的瓶盖能锁住更多营养,给消费者带来全新的消费体验,饮用时更安全、更放心。

上点年纪的人大概会记得瓶装酸奶的包装经历了三个时期:第一代包装的瓶盖是流行于20世纪五六十年代的手工捆扎式纸瓶盖,这种瓶盖手工操作,效率低、

不卫生。第二代包装的瓶盖是兴于20世纪八九十年代的自动铝箔瓶盖,这种瓶盖是全自动封盖,效率高,但也有缺陷,就是封口不太严、在运输过程中容易松动甚至脱落,导致空气进入瓶内,影响产品质量。还有一个缺点就是瓶盖上容易积尘,人们在扎吸管的一瞬间,细菌容易随吸管口进入瓶内,然后进入人体,产生食品安全隐患。瓶盖上的生产日期模糊、

不容易分辨。

生生乳业有限公司相关负责人介绍,正是由于铝箔瓶盖存在产品质量隐患和食品安全隐患,21世纪初,我国大型乳品厂开始探索第三代瓶盖食品级PE塑料瓶盖,目前,我国90%以上乳品厂生产的瓶装酸奶都采用这种全自动自毁式安全瓶盖。生生乳业顺势而为,从今年4月开始,在洛阳率先使用第三代新型安全瓶盖。

## ▶▶ 第三代新型安全瓶盖的优势

位于孟津县平乐镇的洛阳生生乳业公司始建于1999年9月,是集奶牛养殖、良种繁育、乳品开发和加工销售于一体的农业产业化省重点龙头企业。公司乳品厂拥有六条现代化乳品生产线,日加工能力350吨,主要生产“生生”系列乳品,产品畅销省内外。公司按照发展“绿色乳业”的总体战略部署,逐步

形成一整套“绿色机制”,从基地奶源、研发、加工、检测、包装、配送到企业服务、品牌形象、文化传递都严格按照国家绿色食品标准运行,做到“全程无污染”,使生鲜乳和乳品合格率在国家历次市场抽检中均达到100%。

此次生生乳业在我市率先使用第三代新型安全瓶盖,新型安全瓶

盖有哪些优势?

- 1.有防侧漏装置、一次性全自动消毒扣压封盖,不会松动、脱落,牢固、美观。
- 2.准备喝酸奶时,一撕、一拉,瓶盖自毁脱落,瓶内酸奶一目了然,安全、卫生。
- 3.瓶盖上的生产日期清晰可见,新鲜看得见。

## 美食集中赢 吃遍洛阳城

喜欢美食的馋猫有福了!《休闲周刊》召集馋猫,尝遍洛阳特色美食。

如果您有美食信息,并且您的信息得到众多馋猫的认可,您便有机会获得丰厚的礼品。同时,我们也欢迎有特色的精品招牌菜、原创江湖菜、私家菜、特色火锅等餐饮名店报名推荐自家的特色菜品。

本期,虾比叨、蒸石情将开展优惠活动。馋猫们,赶紧行动起来!

特别鸣谢虾比叨、蒸石情为本栏目提供奖品。

QQ群号:217065274

咨询电话:65233733 15637991353



自选水果点心

## 蒸石情自助小火锅 浓浓的汤满满的情

每位39元,荤菜、素菜、水果、点心随便吃

### 01 用老母鸡、棒骨和野山菌熬制的菌汤

很多读者认为饭店名字叫蒸石情,店里的饭菜应该跟石头有关吧?答案是肯定的,这家饭店在经营火锅的同时,还经营石锅鱼,石锅鱼是一种在特制石锅里蒸煮的鱼,味道鲜美,很受欢迎。该店的前身为德庄火锅城,去年转型为既经营火锅,又经营石锅鱼,两大特色比翼齐飞。

据该店张总介绍,菌汤火锅是德庄火锅的三大法宝之一,也是蒸石情最受欢迎的火锅汤,它由老母

鸡、棒骨和野山菌熬制数小时而成。张总说,熬制这种汤,这三种食材一定要比例合适,否则达不到现在这种鲜美的程度。

“菌汤锅特别好,鲜极了!”试吃团成员“王大侠”说,“汤盛在这种绿色的小盆里,让人感觉特别干净,吃得也舒服。”

除了菌汤,该店麻辣锅也同样赢得试吃团成员的好评。“麻辣锅,连涮料都不用要了,味道也挺好。”网友“乐驰”说。

### 02 石锅3分钟蒸煮鱼,味道鲜美,营养流失少

石锅鱼是这家饭店的又一特色,这道菜是将鲟鱼放在石锅里,经过3分钟高压蒸煮而成,整个过程时间短,顾客不用久等,方便、快捷、卫生,且食物营养流失少。该店所用石锅采用天然木砬石凿制而成,这种材质坚韧细腻,做成的锅光亮如玉,食物不串味,久煮不糊,锅底

无火无烟,身边无气味,低碳环保。由于蒸煮时间短,所用炊具为天然材质,做出的鱼就特别鲜美。

好炊具,科学的烹饪方法,食材也要新鲜才行。据张总介绍,他们采用的红鲟鱼和黑鲟鱼是专门从南方买来的,当天用当天买,保证新鲜。

### 03 700多平方米空间 可供300余人同时就餐

蒸石情饭店营业面积有700多平方米,大厅有40余张桌子,并有10个雅间,可同时接纳300余人就餐。这里环境干净舒适,且对顾客用餐不计时间,客人可以尽情在这里吃饭聊天,边喝酒边谈生意。

除了环境好,这家饭店的用料也十分讲究。据该店张总介绍,蒸石情所用的牛羊肉卷,都是自己店里创的,所用牛羊肉都是从大的商家进货,品质有保证,他们专门购进了价值一万多元的机器,为顾客提供货真价实的牛羊肉。

店里的自助火锅价位有每位39元和每位59元两个档次,顾客可以根据自己所需量的多少及消费意愿自由选择。目前该店正在进行送券活动:每3位消费可送券一张(39元或59元)。

距离该店较远的顾客,可选择到该店在老城青年宫和新区学府街中段的连锁店就餐。

□记者 万虹 文/图

上周五,试吃团的12名成员聚集在玻璃厂南路原洛神大酒店南边的蒸石情饭店,品尝这里最具特色的菌汤自助小火锅,大家围坐在一起,慢慢吃、细细品。这家火锅的味道到底怎么样,让我们随馋猫试吃团“尝尝”吧。



试吃团成员开心享美味