

安徽人的生活指南

新闻热线 62620110
广告垂询 62815807
发行热线 62813115

总编办 62636366
采编中心 62623752
新闻传真 62615582
Email admin@scxb.com.cn

零售价 1元/份
全年定价 240元

法律顾问 安徽美林律师事务所
杨静 律师

承印单位 安徽新华印刷
股份有限公司

安徽财经网
www.ahcaijing.com

星报传媒
全媒体矩阵



官方微信 scxb123



掌中安徽
微信二维码



掌中安徽
APP客户端



星报官方微博



安徽24小时

非常道

新华社:严格把“房住不炒”落到实处

眼下,楼市调控正处于向长效机制完善落地的过渡关键期。房住不炒,军令如山。然而,不可忽视的是,楼市总体稳定下,部分地方投资投机现象抬头,局部市场出现升温。对投机和扰乱市场秩序行为,监管层应保持持续高压。地方政府应坚定不移承担调控主体责任,从根本上调整发展思路,放弃对土地财政的“饮鸩止渴”。 @新华社

专家:未来社会要照顾的不是老龄群体,而是有需要的人

进入“全龄”,社会将重新认识各年龄群体的价值,不再有低龄、老龄之分。人在不同的年龄,会有不同的社会参与方式,产生不同的社会价值。社会要照顾的不是老龄群体,而是所有有需要的人。社会要发展,依靠的是所有年龄群体的集体贡献。

@新京报

微声音

午睡前喝咖啡,醒来精神好

一般来说,午睡10~20分钟的效果最佳。超过这个时间,人体进入深度睡眠,醒来身体会觉得没有睡够,反而更疲劳。喝了咖啡后,咖啡因被肠胃吸收,作用到大脑的阶段大约需要20分钟,正好符合午睡的最佳时间。咖啡因的效果能够持续3~4个小时,下午一点喝的话,到四五点左右都能够精神奕奕。 @生命时报

拒绝服务不文明游客还得执行好

□卞广春

日前厦门市旅发委配套出台了《厦门市旅游发展委员会关于旅游者不文明行为管理暂行办法》。该办法规定,旅游者在旅游活动中有扰乱车船等公共交通工具秩序,破坏文物古迹、旅游设施、生态环境,严重扰乱旅游秩序等不文明行为,且造成严重社会不良影响并被有关行政执法部门处罚的,旅行社可以拒绝与其签订旅游服务合同、不提供旅游服务。(7月26日《厦门日报》)

近年来,随着人们的旅游热情高涨,旅游不文明行为也引起了社会的广泛关注。有的旅游部门面临不文明行为“捉难、限难、罚亦难”的困境,出台相应的规定,甚至设立“不文明游客黑名单”制度,对严肃遏制游客的不文明行为,提升旅游景区旅游秩序,增强广大游客的旅游好感,起到了积极作用。厦门旅游文明新规增加了旅行社对游客的选择权,明确旅行社可以拒绝与不文明游客签订旅游服务合同、不提供旅游服务,很有创新思维。但规定再漂亮、理想,一旦在执行层面出现难度或问题,就会影响规定出台的初衷,有损规定的实际效能。

所以,一方面,旅游管理部门应有一套硬办法,明确不文明游客的定义和范围。即如同设立“不文明游客黑名单”一样,将旅行社不得服务的游客名单传送到相关旅行社和旅游景区。最好能通过网络,当旅行社与游客签订服务合同,或者当旅行社为游客预订订票的时候,起到及时控制相关游客获得相应旅游服务的作用。



拒之门外 王恒/漫画

另一方面,旅行社拒绝为不文明游客服务不要会有吃亏的想法。作为旅行社,应当有服从监管、为游客提供优质服务的企业责任和义务,在为游客服务时,要重利,更要重义;旅游监管部门,应当把规定中对旅行社有积极作用的条款解释清楚。旅行社拒绝为不文明游客服务,固然会少了几个游客,但制度机制能满足绝大多数游客的旅游幸福感,提升旅行社的形象,吸引更多的游客光顾。相反,旅行社不服从监管,不遵照规定执行,游客就会对旅行社的服务不满,对旅行社失去信任和好感,选择更规范的旅行社。

旅游环境好坏,不是某一个因素施加的结果,是游客、景区、旅游管理部门、旅行社等综合发力的反映。提高游客的旅游文明素质,需要完善的制度,稳妥可行的方案,更需要旅游链条上的各个环节尽职尽责,“众人划柴开大船”。基于此,期待通过实践和共同努力,让旅游文明深入人心,让旅游环节越来越顺畅美好。

晶弘冰箱-5℃肉类保鲜“黑科技”推动冰箱行业保鲜升级

随着消费者在吃、穿、住、行方面不断探索品质生活,对健康饮食、吃好吃精的需求更加强烈。传统冰箱冷冻肉类难切割、有血水、口感差等痛点对冰箱企业保鲜技术提出了新的要求。以晶弘-5℃肉类保鲜“黑科技”为代表的肉类保鲜科技的升级换代,为消费者日常肉类保鲜提供了新选择,从而推动了冰箱行业向更好地满足消费者“健康饮食、美好生活”需求转型升级。



食品消费“吃得健康”时代肉类保鲜新痛点
随着消费者生活品质的提升和对健康生活的追求,在经历了“吃饱”“吃好”“吃得放心”几个阶段后,食品消费开始进入追求“吃出健康”、“吃出品质”的新时代。肉类摄入量不再是普遍问题,肉类储存却让消费者备受困扰。

当冰箱产品日趋普及,肉类保鲜储存时间大大延长,但晶弘冰箱与研究机构合作的消费者调查发现,随着人民生活水平的提高,对健康饮食的需求与日俱增。

冰箱储存食物中,肉类和海鲜几乎占到了总量的一半,但消费者对肉类保鲜效果并不满意。由于肉类易变质,把肉类放在冷藏室保鲜时间很短,为了增加保鲜时间,只好把肉类一冻了之。但问题随之而来,温度不够低的话,肉类会腐烂变质,温

度太低又会出现不易切、化冻时间长、血水多、口感差、营养流失等问题。

需求驱动技术进步。显然,普通冰箱一冻了之的解决方案,已经不能满足消费者对于品质生活的需求。消费环境的改变、消费需求的提升,倒逼冰箱企业不断创新研发适用于新形势下消费者需求的保鲜技术。

-5℃肉类保鲜“黑科技”推动冰箱行业保鲜技术升级

连续两年获得“冰箱行业十强品牌”、“家用电器技术创新奖”、“中国设计红星奖”等多项殊荣的晶弘冰箱在了解到消费者对于肉类保鲜的需求痛点之后,充分发挥其核心科技优势,推出了-5℃肉类保鲜“黑科技”。

-5℃肉类保鲜技术,通过温度传感器

和八爪鱼精控风道的配合,将瞬冷冻室内的温度精准控制在-5℃之间,让食物细胞间隙形成微小冰晶粒子,而不是传统冻结形成的冰针,不损伤细胞结构,最大程度保留食物的营养及初始口感,可让如初美味能够保持两星期。

-5℃肉类保鲜技术,相较于普通冷冻的优势非常明显:普通冷冻会损伤细胞结构,造成营养流失,而-5℃肉类保鲜黑科技则不会。

肉眼可见的是,用-5℃肉类保鲜黑科技冻过的肉,解冻后色泽鲜艳,无血水,不用解冻即可轻松一刀切,大大提升了用户的烹饪体验。

在晶弘今年推出的冰箱新品中,搭载-5℃肉类保鲜黑科技的晶弘339冰箱,让瞬冷冻保鲜技术不再只是高端冰箱专享,这款被称为“年轻人的第一台轻奢冰箱”,让年轻消费群体同样可以享受科技带来的红利。

据了解,8月18日,晶弘冰箱“零利”工厂直销暨格力·晶弘“冰洗空净热生”万人团购即将启动,以339冰箱为代表的晶弘全系列冰箱,将以台台工程价对外销售。届时消费者可走进晶弘冰箱生产工厂,亲眼见证晶弘黑科技。有需求的消费者,即日起,可前往格力、晶弘全省网点和连锁卖场展厅,交60元认筹金锁定参与资格。