

网红产品问题多 教你火眼金睛识别“坑”

从在朋友圈疯传的景区、游乐园,到各种话题里提及的化妆品、美食,再到线下门庭若市、永远排队的餐厅、门市,网红产品已经成为现在居民生活中的一种独特现象,各种网络红人、网络爆款、热门产品让人们眼花缭乱。

据艾瑞咨询与新浪微博近日联合发布的《2018中国网红经济发展洞察报告》显示,截至2018年5月,中国网红粉丝总人数达到5.88亿人,网红经济规模将突破两万亿元。

然而,随着网红产品在生活中越来越深入,大量关于这些产品的夸大宣传、质量参差、商标侵权、成交量作假等问题也凸显出来,“网红经济”里的“坑”开始让人防不胜防。

网红门店李逵李鬼难分清

2017年上半年开始,喜茶掀起了一波网红饮品店的风潮,成为诸多年轻人追捧的对象。今年上半年,北京一家名为“喜社喜茶”的饮品店号称花重金从“喜茶”购买了配方,与喜茶联合经营,诸多消费者慕名而来。

然而,事实却是网红饮品店遭遇山寨。喜茶方面迅速发声,表示上述门店与其没有任何形式合作。这种情况实际并不鲜见,比如武汉一家糕点店“鲍师傅”在网络走红后,“金典鲍师傅”“京鲍师傅”“至尊鲍师傅”等门店随即在北京遍地开花。由于山寨店都在模仿“本尊”的招牌、产品,连名字都很接近,普通消费者难以分辨。

“鲍师傅”糕点店走红的原因之一是其门前总有数十米的“长龙”排队,粉丝热情高涨让人

惊叹。可有媒体深入QQ群、论坛、微信群调查才发现,有“工头”在网上发布充场任务,组织大批兼职者现场排队当“托”。

在媒体曝光了这家网红店靠花钱雇人排队以营造火热销售场景后,这家“鲍师傅”网红店的总部也迅速做出回应,出面道歉,同时表示一家店的行为不代表整个品牌。然而,北京鲍才胜餐饮公司随后直接炮轰雇人排队的“鲍师傅”为山寨侵权店,双方为此闹上法庭,相关案件也正在进一步审理中。

在北京的另一家网红饮品店,有媒体记者在店内“卧底”,发现走红网络的新鲜果汁其实真相震惊。报道显示,饮品店的店员直接用手去挤茶叶包里的汁液,连店员自己都说“恶心”;水果不经清洗就扔进榨汁机,操作店员一直未戴手套;柜台上摆放着新鲜诱人的水果,后台实际榨汁的却是已经发黑的芒果……

新潮产品是否有害先确认

现如今,只要加上网红二字,再经由互联网推波助澜,往往能引爆大众的消费热情。不过,有些网红产品实在经不起推敲,价格不菲销量惊人,却存在安全上的风险,甚至一些商品还属于“三无”。

一些城市酒吧里热销会发光的饮料,这种发光的饮料被装在各种形状的杯子里面,每隔三四秒闪一下,商家给饮料也取了很多独特的名字。实际上,发光的是饮料中的冰块,冰块里安放着有小灯泡。

记者调查发现,这种发光冰块所采用的都是纽扣电池,由于电量低不会造成触电等情况,但是因为这种灯的价格比较低廉,很有可能外壳塑料材料质量欠佳,被腐蚀性液体长期浸泡可能会产生一些有毒物质。在市场上,这类网红产品很多都没有质

监部门的合格标志。

最近流行起来的“冒烟冰淇淋”也存在一定的安全隐患。这种网红食品中加入了食品级液氮制冷,雾化很快的液氮一般情况下具有安全性,但一些孩子食用后也会出现口腔受伤的情况。

对于这些新潮网红产品,专家建议消费者看好产品的构成,识别产品有无合格说明和安全标识,看清楚食品饮品的原料等成分,考虑食用时的安全系数。如果网红产品属于“三无”产品,绝对不能购买食用。

此外,一些网红产品吹嘘的各种功效,例如网红“辟谷餐”鼓吹“排毒减肥”,但实际上往往造成由于能量严重摄入不足,可能导致肌肉分解、基础代谢下降,造成多器官损伤,甚至增加心血管疾病的风险,这些凭空捏造的网红说法切勿相信。

网红营销背后套路要认清

或者是可以减肥、防晒、美白的“功能神器”;或者是荣获某种国内、国际大奖,有各种权威机构为其质量“背书”的“荣誉得主”;或者是配发各种高调炫富照片的“浮夸产品”……拥有这些另类“气质”的网红产品,往往需要消费者提高警惕。

除了一些网红门店雇人排队制造假象外,网红产品还有诸多套路。网红产品通常显示出在网上有大量好评,体验式的推介,线下门店经常供不应求、生意兴隆,但实际上通常都是套路。

有网红店推手透露,消费评价大都可以造假,而且这个造假生意形成了相当规模。到各电商平台刷消费体验评价有明确的收费标准,一般“充人数”的评价一条只有几元钱,但消费评价、体验详细、号召力大的评价,最高则收到每条120元。

有媒体加入充当“排队人头”的群里,发现有专人发布雇人排队的时间、地点、人数、时薪等信息,雇一个人一般3小时内100至150元。

有些网红产品有很多荣誉“站台”,但这些荣誉通常靠不住。有媒体曝光,网红玛姿宝品牌所谓“3·15打假保真荣誉标志”“打假保真放心消费联盟单位”的荣誉,其实并未得到授权,其商业模式也根本没有经过认证,纯粹属于虚构荣誉、自抬身价。

此外,还有大量标榜“迅速暴富”网文的主角,常常缺名少姓,无从查考。这种营销模式下的网红产品,根本就是无稽之谈,甚至一些已经触犯法律,消费者务必理性消费,明辨真伪。

(中质网)

揭穿食品谣言:味精加热后真的有毒吗?

味精加热到270摄氏度时才会分解破坏,在一般食品的烹调温度条件下,味精的性能是稳定的,不用担心变质有毒。国际权威机构围绕味精的安全性做了大量评估研究,目前都没有发现味精能产生某些危害。

近日,微信朋友圈热传的文章《这五样菜千万不能放味精,除非你想毒死谁!》称“温度只要超过100摄氏度,味精就会发生变性,不但会失去鲜味,还会形成有毒的焦谷氨酸钠,危害人体健康。”

因受到网络上“味精有害健康”传言的影响,一些消费者对使用味精有顾虑,主要集中在两点:一是认为味精在高温烹调时会生成有毒物质,对健康有害;还有一种说法是认为食用味精会引起以头晕、恶心、胸闷、四肢麻木为特征的“中国餐馆综合征”。

味精加热后真的有毒吗?科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯表示,味精的主要成分是谷氨酸钠,它在超过120摄氏度时,容易转变成焦谷氨酸钠,但焦谷氨酸

钠对人体无害,只是没有鲜味而已。味精加热到270摄氏度时才会分解破坏,在一般食品的烹调温度条件下,味精的性能是稳定的,不用担心变质有毒的问题。

味精这种调味品本身是否安全呢?据专家介绍,国际上的权威机构围绕味精的安全性做了大量评估研究,目前都没有发现味精能产生某些危害。只有个别动物实验发现:在“大剂量”摄入下,对于某种非常敏感的老鼠可能会产生神经毒性。不过要达到这种效果,所需要的剂量远远高于人类食物中可能食用的量,正常饮食根本达不到那个量。

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂专家联合会确定味精是一种可靠的食物添加剂,除一周岁内婴儿外,其

他年龄组儿童都可食用。美国食品和药品管理局(FDA)在动物试验的基础上得出了“现在的使用量、使用方法下,长期食用味精对人体无害”的结论。

我国也完成了味精的长期毒理实验,实验得出与国际上一致的结论,即食用味精是安全的。

安全以正确使用为前提。钟凯建议,不要长时间、习惯性过量食用味精。因为味精中含有大量的钠,高钠饮食容易带来肥胖,还可能增加糖尿病、高血压和冠心病等患病风险。过量的谷氨酸钠也会影响婴儿的生长发育,所以一岁以下婴儿不要食用味精,母亲用母乳喂养孩子时,也应少吃或不吃味精。

在做饭时,味精使用应掌握好用量,

如投放量过多,会使菜产生苦涩的怪味。要想味精达到最好的效果,应该在起锅后放入,待温度降至90摄氏度左右放入,使菜肴完全吸收。

如何识别好的味精呢?专家建议,消费者在购买味精时,除了认准包装上的QS认证,还可以从包装上的“纯度”指标看味精的等级,一般来说,纯度越高则质量越好。好的味精晶莹剔透,颗粒均匀;而差的味精颗粒参差,互相粘连,颜色发暗,放进嘴里尝试,如果是苦涩的,就可能是混进了硫酸铵的假味精。另外,市面上售卖的粉体味精中含有食盐,易吸湿结块,贮存时要密封防潮,放在干燥通风处。

(人民日报)