



我市一家超市的雪糕柜台

“高端雪糕”进货少 “亲民产品”销量高

7月8日,记者来到周口开元万达广场超市,只见6个大冰柜在出口处一字排开,各类雪糕琳琅满目,整齐地码放在其中。雪糕的价格从2元到40元不等,它们的价签粘贴在冰柜顶部,价格标注较为清晰,但具体的雪糕名称并不显眼,需要仔细观察才能知晓每个标签对应哪款雪糕。

超市的收银员告诉记者,虽然现在销售的雪糕种类众多,但大部分消费者还是会选择这些年较为畅销的品牌。“首先大家对经常吃的雪糕有口味上的心理预期,不容易口感‘翻车’。其次,虽然经典款雪糕也经历了几次涨价,但售价仍在5元之内,处于大家可接受的水平。”收银员说。

在周口文昌小学附近的一家商铺,冰柜里也放着十多种品牌的雪糕,没

有明码标价。记者随意拿起一根雪糕询价,店主便主动聊了起来:“这个2元,放心买,我这儿的雪糕都便宜。雪糕的消费群体以学生和年轻人为主,他们要么靠家长给的零花钱买,要么收入不太高,所以太贵的货不好卖,我根本就没进。”

记者在周口中心城区内走访了多家雪糕零售商,售价在30元以上的“高端雪糕”除人们熟知的“哈根达斯”“八喜”等品牌之外,并没有网络上热传的钟薛高品牌的“杏余年”等雪糕售卖。超市和零售店老板都表示,这类“高端雪糕”卖不动,只能靠传统的品牌认知带来的溢价吸引少数消费者购买,因此他们仅少量进货经典“高端雪糕”,对新兴“高端雪糕”还在审视和观望。

老冰棍、红豆冰、小布丁、糯米糍……在炎热的夏季,一根物美价廉、凉甜可口的雪糕不仅为我们带来清凉与舒爽,更能在脑海里留下一份甜蜜的记忆。

与此同时,一些雪糕用朴素的包装和高昂的价格化身“雪糕刺客”,给予钱包和内心“冰凉一击”,让人不免产生一系列疑惑——这么贵,会有人买吗?它好在哪?添加的额外成分是否有健康风险?让我们一同在周口抓捕“刺客”,探寻“高端雪糕”究竟吧。

价格总体虽上扬 食用体验亦更佳

30元以上的雪糕虽然在我市较为“罕见”,但10元以上的雪糕却已“比比皆是”。“80后”市民李先生说,小时候最便宜的冰棍是5分钱一根,最贵的奶油雪糕也仅在1元左右。“没想到现在简单的‘冻糖水’都要1块钱1根,十几块钱一根的已经很常见了。”李先生十分感慨。

五一路一家雪糕批发店老板张先生告诉记者,雪糕卖得越来越贵是因为原材料涨价。同时随着市场竞争变大,许多雪糕品牌为追求差异化,也在“高端”路上一去不复返。

“现在生活越来越好,消费者的口味需求也不断上涨,开始追求含奶更多、吃着更香的雪糕。”张先生给记者展示他们的出货单,“老冰棍、红豆冰这些廉价雪糕的

销量其实并不如以前高,现在2至5元的奶油雪糕、脆皮雪糕是销售大头。”

记者了解到,雪糕的国家标准有冰棍、雪糕、冰淇淋3种,其中冰棍只对含糖量有要求,并不需要添加以脂肪和蛋白质含量为检测标准的乳制品、蛋制品等。雪糕有脂肪和蛋白质含量标准,冰淇淋此项标准要求更高,自然产品成本也更高,售价贵理所应当。

出于好奇购买了一款13元雪糕的王女士品尝后告诉记者,相比于价格较低的产品,这款雪糕包装更加精致,奶味更加浓郁,口感也更加绵软。“虽然口感变得更好,但为了食用体验的升级而付出高2到3倍的钱,我认为不太值得,见仁见智吧。”王女士说。

包装上面看配料 “火烤不化”勿担忧

“只需看一下雪糕外包装上的产品类型,就可以确认这款产品是冰棍、雪糕还是冰淇淋,从而对价格有个大致估计。”张先生说。据介绍,比较好的雪糕配料表的第一种成分一般是牛奶,而水在配料表中排序靠前的产品价格一般偏低,消费者可以根据自己的消费能力选择不同的雪糕。

“我选的这根雪糕除了常见的原材料,还含有卡拉胶、瓜尔胶这类食品添加剂,它们会构成健康风险吗?”听了张先生的介绍,店内一些顾客看起了手中的雪糕配料表并产生疑虑。

毕业于周口师范学院食品质量与安全专业的王同学向记者解释,这些叫做“胶”的食品添加剂都是常见的稳定剂,通常作为果冻原料,添加进雪糕中可以让雪糕不易

融化,从而便于储存和食用。

“国内外的研究均显示明胶这类添加剂对人体没有显著危害,在食品安全国家标准中它们的用量限制暂无强制要求,说明是比较安全的。”王同学说,“网上一些雪糕烤不化质疑其质量的视频并不科学,烤不化只能说明雪糕的含水量并没有大家想象得高,同时新的工艺也使它们的稳定性有了提升。”

在观澜国际北门的一家诊所,坐诊的王医生表示吃雪糕要适度。“夏天一到,我这腹痛腹泻的病人可多了,很多都是吃冷饮导致的。”王医生随手指了一位在输液的小朋友,“雪糕会使血管收缩,刺激肠胃与神经,进而引发头痛、腹痛,严重的还会产生急性炎症。而且雪糕的热量也很高,容易发胖,所以一定不要过量食用。”②11

网传『火烤不化』并非有害物质作怪 「高端雪糕」周口遇冷

见习记者 杜莹莹 郑伟元 文图



超市里的部分“高端雪糕”



超市里的平价雪糕