

10月辽宁各市空气质量均同比改善

本报讯 辽沈晚报、聊沈客户端记者张阿春报道 今年10月,辽宁14个城市空气质量均同比改善,锦州、阜新、盘锦、沈阳、葫芦岛、铁岭、营

口改善程度较为明显。丹东空气质量最优。多城市PM2.5平均浓度改善幅度超20%。

近日,辽宁省生态环境厅发布

关于全省空气质量情况的通告,通告内容包括全省各市今年10月和1至10月的空气质量变化情况。

今年10月,全省14个市空气质

量综合指数均同比改善,同比变化0.3%到15.2%。

环境空气质量综合指数是描述城市环境空气质量综合状况的无量

纲指数,综合考虑了六项污染物的污染程度,环境空气质量综合指数数值越大标明综合污染程度越重。

今年前10个月

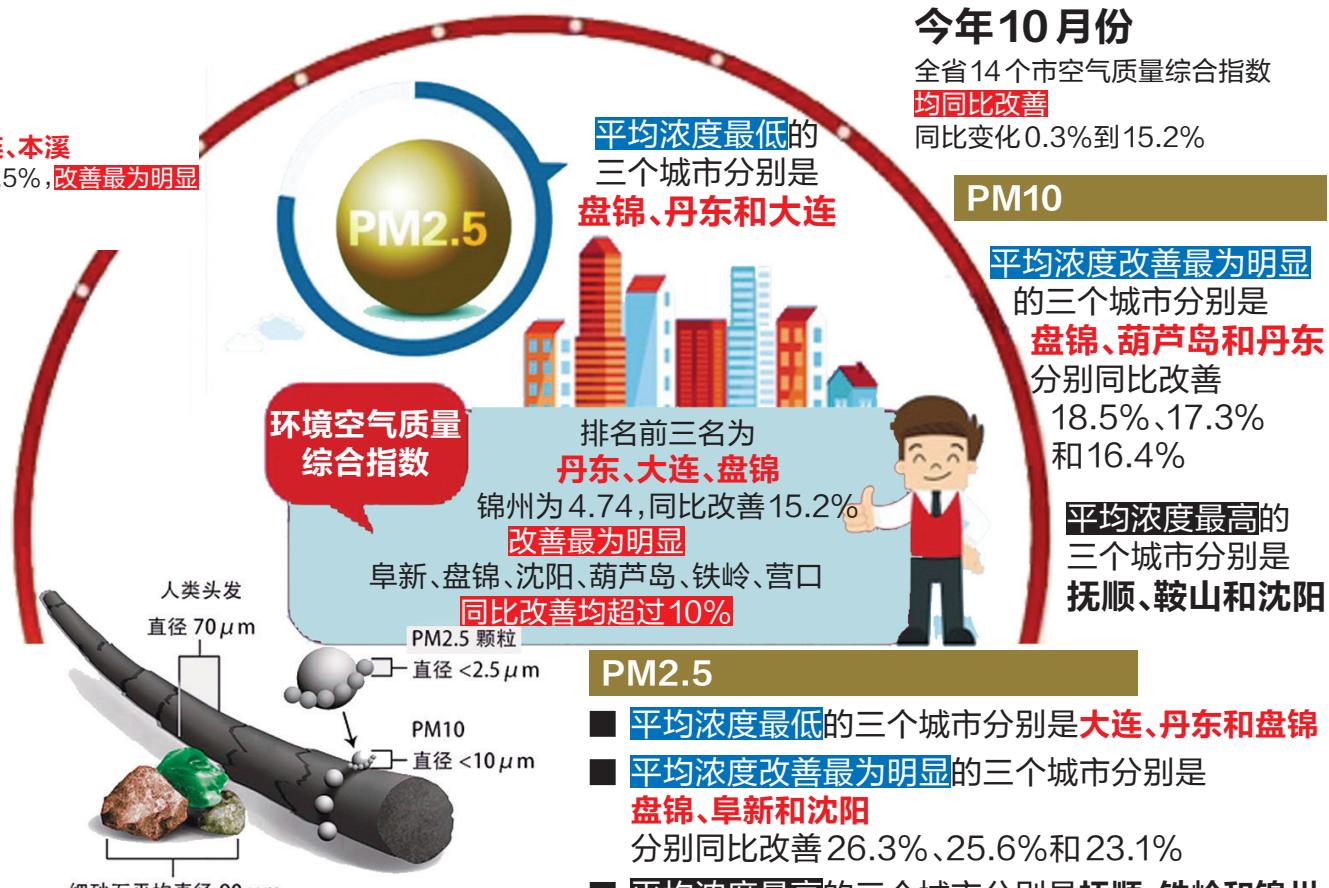
- 全省14个市空气质量综合指数均同比改善 同比变化6.0%到14.5%
- 空气质量综合指数排名前三名为:丹东、大连、本溪
- 铁岭空气质量综合指数为4.26,同比改善14.5%,改善最为明显
- 丹东、沈阳、葫芦岛、大连、鞍山、辽阳 同比改善程度均超过10%

PM10

- 平均浓度最低的三个城市分别是丹东、大连和盘锦
- 平均浓度改善最为明显的三个城市分别是丹东、阜新和辽阳 分别同比改善21.7%、19.3%、18.3%
- 平均浓度最高的三个城市分别是鞍山、锦州和沈阳

PM2.5

- 平均浓度最低的三个城市分别是丹东、大连和本溪
- 平均浓度改善最为明显的三个城市分别是丹东、铁岭和辽阳 分别同比改善22.9%、22.9%、21.7%
- 平均浓度最高的四个城市分别是锦州、抚顺、葫芦岛和沈阳



赌博时随口喊出800万赌注 对方竟当真 进行暴力追债

本报讯 钱妍 辽沈晚报、聊沈客户端特派朝阳记者崔晋涛报道“800万!”张某乐呵呵地学着电影中的桥段,在几人围坐的赌桌前喊出了“天价”。他本以为这只是一个玩笑,可没想到对方当了真,让他偿还巨额赌债。

“平时就赌点小钱玩玩,那天玩得高兴,一时兴奋,喊出了800万,结果对方当真了。”张某称,自己因此被对方追债多年,东躲西藏,还被对方暴打并写下欠条。随后张某了报警,在对张某的赌博行为进行教育后,警方将对方数人抓获。

2013年,张某和田某在朝阳市

区租住了一处住宅。其间,田某多次与他人在该处赌博,张某也经常参与其中。“刚开始大家玩儿的都比较小,有输有赢,也就是玩几个乐呵。后来有一次,他提议玩儿大的,我说我没那么多钱,他说不来真的,就随意喊,也不真给钱。”

张某回忆,当时大家一听,就同意了田某说的玩法。“因为只是过嘴瘾,都乱喊一通。这个喊50万,那个就喊100万,实际上我们哪有那么多钱啊。”

赌博结束后,田某让人把每个人输赢多少都记录了下来,还让他们在上面签字。田某对此的解释是

“为了下次接着玩好算账”。

然而,张某没有想到的是,此后田某多次找他“要债”,自己经营的一家沙场也被田某盯上。由于田某在村里有些势力,张某有些畏惧,只好东躲西藏。

2016年9月20日晚,张某在一家饭店吃饭,被田某得知,便伙同几名有犯罪前科的同伴前往殴打张某,随后将张某从饭店带至朝阳县一平房内,又喊来两人继续殴打,强迫张某再次写下欠条。

张某最终选择了报警,警方随后将田某等人抓捕归案。目前,该起案件已进入司法程序。

新闻到底:《5万多元买的高档表 1年送修4次》②

新闻闪回:沈阳叶先生的妻子花5万多元购买了一块萧邦腕表。从今年3月开始,这块表多次出现问题,每次维修都会耗费很长时间。叶先生称,自己戴表的时间还没有维修的时间长。

沈阳市消协已介入调查

本报讯 辽沈晚报、聊沈客户端记者王鹏报道 沈阳市消协工作人员表示,目前已经介入调查。该表的经销商沈阳亨吉利世界名表中心表示,将在做出鉴定后与叶先生进行协商。

昨日,沈阳市消协工作人员告诉记者,在接到相关投诉后,他们已与萧邦腕表的经销商沈阳亨吉利世界名表中心取得了联系。

“几天后,鉴定结果出来,我们会让叶先生和经销商一起协商处理。如果双方无法达成共识,消协将继续跟进积极协调。”

而叶先生认为,如此高档的品牌表不应该在一年中多次出现问题,他想确定这块表到底是因为什么原因一直也修不好,更想了解表的进货渠道和流程。

餐桌&安全

山姆冻海产 全球供应链下的舌尖盛宴

本报讯 辽沈晚报 聊沈客户端记者董丽娜报道 马达加斯加黑虎虾、阿拉斯加帝王蟹、南极犬牙鱼、黑鳕鱼,那些欧美电影里男主女主们在星级餐厅享用的美味,其实并非遥不可及。

“当我买了一盒马达加斯加黑虎虾回到家后,感觉自己瞬间就变成了米其林主厨。当晚,巴掌长的黑虎虾就上了我的朋友圈晚餐秀。”沈阳消费者徐小姐说。

徐小姐对山姆会员店的路转粉,来自于与闺蜜的一次午后闲逛。“海产品大多都是进口,品质和规格都高于普通商超。”随即,山姆便成为徐小姐的经常打卡地。

“众所周知很多珍贵的海鲜都来自远洋捕捞。活鲜运输及储存要求高,能量消耗导致肉质损失。商家为了维系活鲜生存通常会违规添加各种违禁药,为了降低成本还会使用工业添加剂海水精;宰杀后用碎冰保持温度的冰鲜保存时间非常短,保存不当极易变质;冻鲜是在捕



山姆会员商店提供多种进口高品质冷冻海产,让会员放心购买。

捞区急冻后在-18摄氏度以下储存的海鲜,最大限度地保持了原品的新鲜。”山姆会员店相关负责人说。

先行一步做好筛选、用安全的食品留客,山姆的选品逻辑背后,是企业价值观念的选择,这也是为什么山姆中国从4年前开始在零售界率先拿掉活鲜、转做冻品的原因所在。

在冷冻海产领域布局多年,山姆赢得了数以百万计的类似徐小姐这样的高端人群。如今山姆的冻鲜占比超过七成,并且增速迅猛。

“活冻”“熟冻”、“含肉率90%”、“保护冰低于10%”……在沈阳山姆会员商店,记者看到,海鲜市场上诸多让消费者吃哑巴亏的“猫腻”,在山姆的冷冻海产中都标得清清楚楚。

“山姆希望将世界各地最好的食材,最原汁原味地呈现在消费者面前。在大资本的运作下,我们在选种捕捞、加工工艺、远程运输及终端售卖过程中都有严格的标准。”山姆会员店相关负责人说。

据介绍,山姆的一款马达加斯加黑虎虾,是全球唯一有WWF(国际自然基金会)标识的

虾类产品,这个标识一般应用在野生产品上;为了保证龙虾的肉质饱满度及规格,山姆的龙虾均是6月份新鲜捕捞的850克到900克以上的生虾,这样冷冻后的龙虾规格才能在700克以上,市场上通常的规格只有450克;山姆的犬牙鱼选的都是10公斤到20公斤的鱼切成片,因为“这种青少年鱼的油脂和蛋白质含量是最平均的”。

相比于一般商超常见的“死冻”,山姆的“活冻”工艺最大程度上保证了海产的口感。对于更加矜贵的海鲜,则在远洋捕捞船上直接加工“船冻”,最大程度地在最短时间内锁死肉质、汁液,饱满弹滑细腻。在运输、销售过程中的全冷链闭环,保证了海产品全程在-18摄氏度到-20摄氏度的环境中保存。

“这样海产解冻后就是刚捕捞上来的新鲜程度,鲜味方面赶超远途运输的活鲜。”山姆相关负责人说。