



A08

经济

三湘都市报

2021年7月12日 星期一

编辑/曾梓民 美编/张元清 校对/汤吉

上半年长沙二手车市场成了“香饽饽”

交易同比增幅超20% 取消限迁促市场需求释放 视频营销仍处风口，诚信建设是根本



本报7月11日讯 今日，记者从湖南省二手车流通协会获悉，上半年长沙二手车交易量同比增长超20%，预计今年全省二手车市场同比增幅可达18%-20%。

业内人士分析，湖南二手车市场呈现高增长态势，与我省取消限迁落实到位不无关系。与此同时，二手车的直播、短视频营销仍被看好。



数据

上半年长沙二手车交易量增幅超20%

“我们店一个月能卖几台，上半年销量比去年同期增长了20%多。”在长沙从事二手车经营已10年的陈执告诉记者，受疫情影响，2020年年初二手车生意比较冷清，从5月份起行情开始逆转，最终去年全年实现了正增长。在他看来，今年的情况比去年更好，“不仅我的生意好，我隔壁的几个店也都卖得不错。”

“上半年，长沙二手车交易量超过十万辆，同比增长超20%。”省二手车流通协会会长黄智威介绍，从目前的形势看，今年全省二手车交易量有望在去年的基础上，再增长18%-20%。据悉，去年在全国二手车交易量出现整体下滑时，湖南二手车市场却逆势上扬，交易量达65.5万台，同比增长10.5%。

分析

取消限迁促市场需求释放

为何去年湖南二手车市场能实现逆势上扬，今年能继续保持良好发展态势？业内人士分析，与湖南在取消二手车限迁方面执行到位，需求市场得到释放不无关系。

“目前只要通过尾气检测，不论‘国四’‘国三’的车都能上牌。”长沙某车商介绍，此前湖南多地都设置了二手车上牌门槛，如车辆排放标准须满足“国四”及以上出厂标准才能登记上牌，这导致很多二手车不能上牌，从而影响交易。

早在2018年8月15日，长沙市政府就曾发文明明确，除国家要求淘汰的黄标车外，转入本市行政区域内的二手车取消限迁。同时，湖南其他地方也纷纷宣布取消二手车限迁。“之前要看车辆的出厂标准，现在只看现场的尾气检测达不达标。”湖南省二手车流通协会工作人员介绍，目前全省都降低了二手车上牌门槛。

“市场好坏还与行业规范建设，消费者对二手车的观念、整体经济形势等因素也有关系。”黄智威补充。

观察

视频营销仍处风口，诚信建设是根本

“我们店里很多销售员都在做视频营销，效果不错。”陈执介绍，自去年直播带货、短视频营销兴起后，本地不少二手车商也纷纷跟进，并尝到了直播卖车的甜头，采访中有车商反映，其70%的客户均来自短视频平台。

今年，湖南二手车商刘志强辞去省二手车流通协会秘书长一职，一心扑在了二手车视频营销培训上。“作为22年的汽车老兵，我在2019年开始研究二手车视频营销，对该领域很有信心。”刘志强介绍，近两年时间内孵化出10多个达人账号，并在抖音、快手等短视频平台积

累了超3000万粉丝，其中1个账号拥有900多万粉丝。在他看来，直播、短视频营销仍处于风口之上，“视频营销做得好，能给车商带来巨大的流量和商机。”

“对二手车拥抱互联网、创新营销模式，协会一直持鼓励态度。”黄智威表示，对当下火热的二手车直播、短视频，他也同样支持。但他认为，要从根本上促进二手车行业的发展，还应从建立交易诚信、制定产品标准、完善行业管理制度入手，“什么时候交易二手车像买卖新车一样了，行业的春天就真的来了。” ■记者 胡锐



7月11日，顾客在长沙某二手车市场看车。记者 胡锐 摄

你还在吃“配制酱油”“配制食醋”？

配制食醋等产品仍然在销售 提醒：食用配制产品危害多

本报7月11日讯 国家市场监管总局6月29日发布《关于加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告》(以下简称《公告》)，要求不符合酱油、食醋安全国家标准的调味品，不得标注“酱油”、“食醋”名称或类别。同时，该局要求，当日起，生产企业不得再生产销售标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品。

正值周末，三湘都市报记者走访长沙调味品市场，“配制酱油”“配制食醋”是否仍在销售？“酿造”和“配制”之间的区别又是什么？

配制食醋等产品依然在销售

据三湘都市报记者了解，自2019年12月21日起实施的新国标《食品安全国家标准酱油》、《食品安全国家标准食醋》中规定：配制酱油、食醋不属于酱油、食醋类别，应按照复合调味料管理。

一年多过去了，市场情况究竟如何？记者连日走访发现，在长沙部分门店依然有在包装上标注着“白醋”“食醋”等字样的配制产品在售。

长沙开福区松桂园茅亭子巷的杨六食品店里，记者发现了一款名叫李珍记的白醋，其配料表上就标明含有规定中不容许使用的食用冰乙酸。“一般买这种醋的都是老人，因为价格相对更加便宜，2元一瓶。”店主一边整理货架一边介绍，“这个白醋质量一般，自己家做菜的话，4元一瓶的恒顺白醋好很多。”

在网络购物平台上，记者也发现不少配制食醋仍在售卖。比如一款450毫升的中梅白醋，售价8元，瓶身上印着“始创于1989年，配制白醋”等字样。

一款名为东安鸡白醋的配制食醋也在售卖，500毫升两瓶售价为9.6元，月销量达到了100件。

将倒逼部分企业调整产品结构

此次发布的《公告》提出，各地市场监管部门要依法查处使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油、使用冰乙酸等原料配制生产食醋、产品标识虚假标注等违法行为，严厉打击使用工业盐、工业醋酸等非食用物质生产食品的违法行为。

“食醋和酱油的保质期大多为36个月，需要给遗留产品一些消化时间。”一位调味品行业从业者朱先生表示，新国标实施以来，很多以往专门生产配制调味品的公司都在调整生产线，不再生产配制食醋、配制酱油。

朱先生认为，新规的落地，将掀起行业的一次全新的洗牌，对生产和产品标识的影响很大，将倒逼部分企业调整产品结构，“因此，建议加强产品研发创新，制定产品质量标准，生产高品质的酱油和食醋产品，更好地满足消费需求，从而推动行业高质量发展。”

“酿造”食醋和“配制”食醋之间有何区别？业内人士指出，两者最大的区别在于，配制食醋在酿造过程中会添加冰醋酸、苯甲酸钠或防腐剂等等，酿造周期和成本都小于酿造食醋，一般2-3天就可以有成品。酿造食醋则是单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精，经微生物发酵酿制而成的液体调味品，一般需要2-3月出成品。

■记者 卜岚 实习生 向越



食用配制产品危害多

业内人士指出，被禁止标注“酱油”的配制酱油是指以酿造酱油为主体，加入了酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。在生产过程中，用酸水解植物蛋白生产氨基酸而工艺不完善时，就会造成氯丙醇污染。这是因为酸水解的蛋白质中含有脂肪杂质，在高温下产生甘油氯化物。而传统方法生产天然酿造的酱油中就不会产生氯丙醇。

但是由于酸水解蛋白液成本低，且具有氨基酸系列物质和呈味性成分，因此被广泛应用到配制酱油中。氯丙醇具有急、慢性毒性作用，同时具有遗传毒性、生殖毒性、神经毒性、致癌性。此外，个别企业为了降低成本，用动物毛发配制酱油，生产过程中会产生致癌物质三氯丙醇，对人体危害极大。

业内人士介绍，配制食醋是用占总酸来源50%的酿造食醋，加食用冰醋酸和食品添加剂配制而成。冰醋酸(冰乙酸)可分为食用冰醋酸(纯净的乙酸)和工业冰醋酸(工业乙酸)，工业乙酸中含有重金属，相关法律规定只能用于化工生产。工业乙酸勾兑食醋的隐蔽性高，检测较困难。

消费者食用以后，就会造成消化不良、腹泻，如果长期食用会危害身体健康。如果食物中的冰醋酸浓度过高，还会烧伤消化道黏膜。特别是对于孕妇、老人、小孩这些胃肠功能较弱的人群会引起刺激性反应。