

今天早知道

1月份核心CPI温和上涨 PPI环比继续上涨

国家统计局2月11日发布数据显示,1月份,居民消费需求持续恢复,全国居民消费价格指数(CPI)同比上涨0.2%,环比上涨0.2%;工业生产者出厂价格指数(PPI)同比下降1.4%,降幅比上月收窄0.5个百分点;环比上涨0.4%,涨幅比上月扩大0.2个百分点。

“1月份,居民消费需求持续恢复,CPI保持上涨,但同比涨幅有所回落。”国家统计局城市司首席统计师董莉娟分析,CPI涨幅回落,一是受春节错月影响,上年1月份为春节月份,食品和部分服务价格上涨较多,导致上年同期对比基数较高,带动本月同比涨幅回落较多,二是国际油价变动导致能源价格降幅扩大。

具体来看,1月份,食品价格下降0.7%,影响CPI同比下降约0.11个百分点,而上月对CPI的影响为上拉约0.21个百分点;服务价格上涨0.1%,影响CPI同比上涨约0.05个百分点,对CPI同比的上拉影响比上月减少约

0.20个百分点。

“1月份,能源价格下降5.0%,影响CPI同比下降约0.34个百分点,对CPI同比的下拉影响比上月增加约0.06个百分点,其中汽油价格同比下降11.4%,降幅比上月扩大3.0个百分点。”董莉娟说。

扣除食品和能源价格的核心CPI保持温和上涨态势。数据显示,1月份,核心CPI同比上涨0.8%;环比上涨0.3%,为近6个月最高。

国家发展改革委市场与价格研究所研究员刘方表示,核心CPI剔除了食品和能源价格的短期扰动,是观察物价中长期趋势和宏观经济供需形势较好的指标。核心CPI持续温和上涨,表明居民消费需求继续恢复,反映出我国宏观政策实施效能提升,超大规模市场优势显现。

在全国统一大市场建设持续推进、部分行业需求增加等因素带动下,1月份,PPI继续呈现积极变化。

“1月份,PPI环比上涨0.4%,连续4个月上涨,涨幅比上月扩大0.2个百分点。全国统一大市场建设持续推进带动部分行业价格上涨,水泥制造、锂离子电池制造价格环比均连续4个月上涨。”董莉娟说。

董莉娟分析,部分行业需求增加,进一步带动相关行业价格上涨。例如,人工智能等数字化技术加快发展、算力需求增长带动计算机通信和其他电子设备制造业价格环比上涨0.5%;春节前礼品和食品等备货需求增加带动工艺美术及礼仪用品制造、农副食品加工业价格分别上涨4.1%和0.3%。

“随着逆周期和跨周期调节力度加大,全国统一大市场建设持续推进,居民就业和收入预期改善,内需潜力有望进一步释放,对相关行业物价形成支撑。”刘方说。

据新华社

城市表情



张灯结彩

近日,七星区驷鸾路悄然换上新装。绿树长廊间,红灯笼错落悬挂,洋溢着热闹喜庆的新春气息。

记者周子琪 摄

快讯

七星区环卫站开展

年末环境卫生专项整治行动

本报讯(记者周子琪 通讯员谢姚琳嘉)新春佳节即将来临,为营造干净整洁的市容环境,让市民度过舒心祥和的节日,连日来,七星区环卫站联合众力城服公司开展年末环境卫生专项整治行动,全力提升市容市貌。

行动中,环卫工人对辖区主次干道进行全覆盖机械化冲洗、湿扫,通过延长保洁时间、增加保洁频次,清理卫生死角,提升路面洁净度。同时组织道路养护车,对城区护栏、双黄线、路缘石、停车位、人行道等区域全面冲洗,重点加强边角部位清洁,作业过程中加强巡查,确保路面无积水、无杂物。针对绿化带内积存的烟头、纸屑、塑料袋等垃圾,环卫工人使用工具进行全面清理;对绿植密集、工具难以清理的区域,采取徒手清掏的方式,做到发现一处、清理一处。

下一步,七星区环卫站将强化组织领导,加强工作调度,完善长效管理机制,以精细化的环卫管理,保障城市环境整洁有序。

实用新闻

如何挑选大米? 别让概念米蒙蔽了双眼

珍珠米、富硒米、有机大米、五常大米……市场上,打着各种概念的大米层出不穷,价格比普通大米高不少。这些概念米真的比普通大米更好吗?

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,市场上的概念米主要分三类,背后定价逻辑各有不同。第一类是产地稀缺型,核心优势是“物以稀为贵”。这类大米的口感往往很好,比如,产自东北的五常大米因独特的生长环境和种植技术,煮熟后口感绵糯、饭香浓郁、颗粒饱满。然而,五常大米产量低,其中,优质品种稻花香2号产量尤为有限。而普通大米种植广泛、产量大,口感风味不如五常大米,价格亲民。两类大米在营养方面没有太大差别。

第二类是工艺特殊型,成本叠加推高定价。其中,有机大米禁用化学农药和化肥,需靠更多人工维护稻田生态、防控病虫害,再加上严格的品质管控,且产量偏低,综合成本大幅上升。免洗米则是在加工中增加了去糠粉工序,表面残留极少,可直接烹饪,简化了预处理步骤,

额外工艺也让价格高于普通大米。这类大米的品质的确有提升,但消费者需为附加价值付费。跟普通大米相比,这类大米在营养方面也没有优势。

第三类是功能概念型,需分清“真营养”与“伪概念”。富硒米、胚芽米属于前者,为补充或保留营养,需特殊种植环境或复杂加工工艺,额外成本支撑了高价,且确实能提供更多特定营养。比如,胚芽米保留胚芽中的维生素E和必需脂肪酸,富硒米是在富硒的土地上种植的,硒含量高于普通大米。而珍珠米则是典型的“伪概念”,本质就是扁圆形的粳米,营养价值、生产工艺与普通粳米无太大差异,无对应国标,仅靠宣传拉高价格。

阮光锋表示,挑选包装大米时抓准三点就够了。首先,看种类。按国标,大米分为籼米、粳米、糯米,籼米适合炒饭、煲仔饭,粳米宜蒸饭、熬粥,糯米则适合制作粽子、八宝饭等黏软主食。其次,看执行标准,这是辨别大米正宗与否的关键。地标性大米

如五常大米,需执行GB/T 19266,若包装写着“五常大米”却标注GB/T 1354(普通大米国标),大概率不是正宗产品。最后,认准名称和等级。优质大米优于普通大米,比如优质籼米的碎米率不能超过15%,远严于普通籼米的30%。优质大米又按杂质率、加工精度等分三个等级,其中一级的品质最佳、口感最优。不过,一级大米虽然口感好,但精制程度最高,营养损失也最多。如果想买口感好的大米,可选择优质一级大米;如果更注重健康,不妨选择糙米。

如果挑选散装大米,要着重注意以下两点。一是看外观,通常大米呈半透明的白色,如果黄色粒等异色粒较多,建议不要购买。此外,碎米和芯白腹白米(大米的某些部位为不透明的白色)比较多的,一般品质也不高。二是闻气味,如果有霉味、哈喇味,说明变质了。

据《生命时报》