

## 消费观察

## 新年伊始，这些小变化传递积极信号

□人民日报记者 李心萍 白剑锋 曲哲涵 顾仲阳 欧阳洁 吴秋余 李红梅  
林丽鹂 王珂 姚雪青 王观常 钦申少铁

购买智能眼镜享受“国补”，东北地区铁路旅游计次票热销，个人销售购买不足2年住房增值税率下降……2026年是“十五五”开局之年，新年伊始，一批政策举措落地实施、优化升级，回应群众急难愁盼，增强高质量发展动力活力。

## 消费：“国补”再开启，海南离岛免税新政更给力

“新年添置新家电，节能又优惠。”元旦假期，山东济南市民李阳订购了一台一级能效85英寸彩电，原价近8000元，到手只需6600多元。

1月1日，新一轮“国补”开启，引领市场消费热度持续攀升。

看补贴范围，在手机、平板、智能手表手环等基础上，新增智能眼镜，家电产品包括冰箱、洗衣机、电视、空调、电脑、热水器六大品类，但只补贴一级能效或水效标准产品；汽车报废更新、置换更新依旧享受补贴。

看补贴标准，数码家电产品继续享受15%补贴比例，数码产品单件最高补贴500元，家电产品最高补贴1500元；汽车更新调整为按价格比例补贴，最高补贴2万元。

消费市场的另一大变化，来自海南离岛免税政策调整：免税商品由45类增至47类，享惠对象扩大至离境旅客；一个自然年度内有离岛记录的海南岛内居民，在本自然年度内可不限次数购买15类“即购即提”商品。

政策利好叠加元旦假期，海南离岛免税市场迎来“开门红”。据海口海关统计，1月1日至6日，海南离岛免税购物金额11亿元，同比增加90.6%；购物人数13.3万人次，同比增加40%；购物数量73.3万件，同比增加31.8%。

## 服务：供需两端齐发力，保障举措更暖心

一张车票，满足游客多样需求——最近，不少旅客发现，东北地区铁路15日旅游计次票推出。一张高铁票，覆盖14个车站，一次购买可分段乘坐，15天内有效，凭票即可畅游长白山、哈尔滨等冰雪旅游热门目的地。

2025年11月27日起，铁路部门在212个车站陆续推出新版旅游计次票产品25款。旅客可在指定发到站范围内，自由选择2—10段行程，支持提前预约席位和直接刷证两种方式乘车，让“坐着火车去旅行”更加方便快捷。

两条新规，折射绿色转型发展——1月4日，市场监管总局会同有关部门发布《绿色产品认证与标识管理办法》，首次对绿色产品认证活动系统性作出全面、统一规范。1月5日，商务部等9部门发文实施绿色消费推进行动，7方面20条举措涉及吃、穿、住、行、用、游等各领域。

未来，从绿色农产品、绿色餐饮、绿色饭店，到绿色家居、绿色汽车，绿色消费将更加便捷普及，从而带动各行各业加速绿色低碳转型。

一个礼包，饱含暖心贴心帮扶——“这是一个特别的新年礼物。”河北张家口万全区水泉堡村村民姚大爷患尿毒症多年，新的一年收到中国红十字会总会送出的“博爱温暖包”。与往年发放的米面油不同，这次创新采用电子兑换券，受助群众可从30种套餐中按需自选，真正做到精准对接群众需要。

中国气象局践行“观测即服务”理念，加强气象预警与灾害预报、应急响应联动；国家林草局出台促进林下经济发展的若干措施，加强林下经济项目“一对一、点对点”科技服务；市场监管总局组织开展“你点我检”活动，对群众关注的肉蛋奶、节令糕点、生鲜果蔬、礼盒套装等热销品开展抽检……新年伊始，一系列政策举措聚焦经济社会发展方方面面，以实干将宏伟愿景一点点变成美好现实。

## 生育：2026年育儿补贴开始申领，惠及千万家庭

“一年3600元，这是国家给孩子的红包。”北京朝阳区居民张女士很兴奋。

1月5日，2026年育儿补贴开始申领，可通过线上或线下办理。线上渠道包括支付宝、微信等平台的育儿补贴小程序，以及婴幼儿户籍所在省份的政务服务平台育儿补贴申领专区；线下则可到婴幼儿户籍地的乡镇、街道办理。

据介绍，本次线上申领新增续领功能，2025年已申领过育儿补贴且符合新一年继续申领条件的婴幼儿，申领人可申请续领。

数据显示，31个省区市均已发放2025年育儿补贴，



在武夷山市，专场家电补贴促消费活动现场人头攒动。(资料图片)

## 消费指南

## 原切牛排、调理牛排 您能分清吗？

□本报记者 黄靓 文/摄

2025年12月，连锁餐饮品牌必胜客多家门店因牛排产品标注争议被市场监管部门突击检查，成为引爆全网的消费热点。消费者反映，标价59元至85元的“西冷牛排”口感怪异、与菜单图片严重不符，被质疑是合成肉。无独有偶，网红李维刚带货的“原切牛肉卷”也因煮熟后无天然纹理，被网友疑为合成肉。

从连锁餐厅到网红直播间，牛排行业的“原切肉”“整切肉”“调理肉”等概念模糊问题凸显，标注隐晦、以次充好导致消费者深陷“不会选、不敢吃”的困境。



进口原切牛排

## 菜单与产品包装未标注

记者走访了南平城区多家西餐厅发现，菜单标注不规范是普遍现象。餐厅的菜单仅标注“西冷”“菲力”“丁骨”等部位名称，未明确说明是原切牛排还是调理牛排。当记者询问店员时，多数人含糊其词答不上来。

消费者叶静颖告诉记者，她曾花近百元在某餐厅吃牛排，以为是原切的，结果感觉口感软。后来自己上菜场买牛排回家烹饪，有明显的纤维口感，肉质也更硬一些。“这么贵竟然是调理牛排，感觉自己被欺骗了。”叶女士这才反应过来，可能在餐厅吃到的并非原切肉。

线上渠道的牛排乱象更为严重。在某电商平台，记者搜索“牛排”，跳出来的商品主页面几乎都打着“原切”宣传字样。记者翻阅了某品牌的牛排售价，120g的牛排10片仅售139元，也就是每片13.9元。在

商品评价中，网友心心表示，切面有气孔状，和超市的牛排差别很大，口感像合成肉；网友春晓反映，实物跟直播间完全不一样，肉非常软烂，一点不像牛肉，欺骗消费者；网友李林留下差评说，直播间说是高品质原切牛排，结果到货一看全是食品添加剂。网友李林还附上了商品图。记者发现，商品配料里含有大豆分离蛋白、复配增稠稳定剂等二十多种添加剂。而包装袋上并未与宣传首页一致，标注出“原切牛排”。

记者在多个网红直播间看到，主播们往往强调“原切”，展示的样品肉质优良，但商品详情页的配料表却暗藏玄机。一款标注“原切雪花牛排”的产品，配料表中却含有卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶等黏结剂，实为合成的调理牛排。

## 原切、整切、重组肉到底有何不同？

市面上的牛排品类名目繁杂，原切牛排、整切牛排、原肉整切、调理牛排……五花八门的概念让人眼花缭乱，稍不留意就可能落入商家精心设计的消费陷阱。有时候，消费者以为自己买到的是货真价实的纯牛排，仔细查看配料表才发现，看似诱人的肉排背后，竟附着一长串陌生的添加剂名称，更有可能是由碎肉拼接塑形而成的“重组牛排”。

记者采访了某品牌牛肉面原料供应商林女士，她指出，牛排市场的混乱，根源在于消费者对相关概念的认



原切牛排纹理自然

知模糊，以及商家利用这种模糊性进行误导。事实上，我国现行食品标准已对牛排的分类和定义有明确规定。

原切牛排是最接近牛肉天然状态的产品，仅以鲜冻分割牛肉为原料，经过清洗、切割、冷冻等物理工艺处理后直接包装，不含任何辅料、调味品或食品添加剂。调理牛排属于菜肴制品，执行《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》(GB19295)或《预调制肉制品》(SB/T10379)标准。根据加工方式的不同，可分为“整切调理”和“重组调理”两类。整切调理牛排以整块牛肉为原料，经过腌制、滚揉、入味等工艺处理，添加调味品和少量辅料；重组调理牛排也就是俗称的“合成肉”则由碎牛肉、肉丁或肉糜，加入谷氨酰胺转氨酶、明胶、大豆蛋白等黏结剂，经搅拌、压模成型制成了。

大豆蛋白的凝胶能力较强，能使肉制品更有弹性，而谷氨酰胺转氨酶可让碎肉紧密黏结，不易散开。林女士认为，这类添加剂只要符合国家标准要求就对人体无害，添加这类食品添加剂的牛排也并非劣质产品，消费者无须过度担心。只是生产厂家和销售商应在外包袋或菜单上明确标注，让消费者拥有知情权和选择权。

## 相关链接

## 三步教你避开消费陷阱

满心欢喜买块牛排，煎出来却又散又柴，嚼着口感奇怪？会不会是买到了合成牛排呢？近日，福州市场监管局发布了实用鉴别法，让消费者选肉不迷茫。

首先，原切牛排是从牛身上特定部位直接切割而成，仅经过物理分割、低温冷冻等基础加工，全程不添加任何辅料和添加剂，最大程度保留牛肉的天然属性。它的纹理自然粗长，呈树枝状或大理石纹路分布，不同部位的纹理差异明显；颜色分布不均且富有层次感，从浅红到深红过渡自然，表面带着微微的水润光泽；边缘也没有刻意修整的痕迹，形态随性不规则，每一块都是独一无二的模样。

合成牛排的颜色均匀，缺少新鲜牛肉的水润质感，看起来略显干瘦。它的形状大多规整，以圆形或方形为主，大小厚度几乎一致。它是用碎肉、肉渣，依靠卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶等添加剂黏结重组，再经模具压制成型的。仔细观察边缘，还能看到明显的拼接痕迹。

用手触摸也能快速分辨两者差异。原切牛排摸起来

紧实有弹性，手指轻轻按压后，肉体会迅速回弹，不留凹陷，指尖还能清晰感受到肌肉纤维的凹凸纹理，触感扎实又有韧性。合成牛排的触感则偏软，几乎没有弹性，按压下去后凹陷处久久不能恢复，甚至会有轻微的粘手感觉；表面也十分光滑，完全没有天然肉的纤维感，摸起来更像一团紧实的“肉泥”，缺少牛肉应有的扎实质感。

消费者在购买时一定要仔细查看产品标签。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)规定，生、鲜肉禁止添加任何食品添加剂，因此原切牛排的配料表干净，只有“牛肉”二字。合成牛排的配料表除了牛肉，还会列出卡拉胶、大豆分离蛋白、食用香精、亚硝酸钠等多种添加剂，执行标准多为企业标准或调理肉制品标准。

建议消费者不要一味地关注牛排价格，并非价格越高就是原切牛排。而是通过以上方式仔细鉴别，并选择大型商超、品牌旗舰店等正规渠道，选购标签清晰、信息完整的产品。

(黄靓 整理)