

多家银行加大住房按揭贷款投放规模

最快半天审批、一周放贷

记者日前从某股份行地方分行人士处获悉,今年3月初,该行总行要求各分行加大对重点房地产开发商、大型二手房中介公司营销房贷业务,加大按揭贷款投放规模。

记者调研北京多家银行发现,各家银行目前住房按揭贷款额度充足,投放速度加快,部分银行最快可以半天之内审批、一周之内放贷。

按揭贷款额度充足

工商银行北京分行一位客户经理对记者透露:“目前住房按揭贷款额度充足,若客户符合贷款条件、携带资料齐全,最快可以在半天之内进行审批,通过审核后,一周之内就可以放贷。”

“去年底贷款额度较紧,一般都需要两三个月,现在最快两三周内就能到账,最慢也只需要一个月。”农业银行北京分行一名员工表示,目前

住房按揭贷款投放速度有所加快。

中国银行个贷部一名客户经理也表示,目前其经手客户,在资料齐全情况下,大约可以一周内完成审批,之后一周内完成放贷。

对于近期贷款投放速度加快的原因,渤海银行北京分行客户经理告诉记者,每年年初是资金宽裕的时期,目前自家银行住房按揭贷款额度充足,其他各家银行情况也基本相

同。

江苏银行北京分行某人士直言:“今年并不存在额度紧张的问题,今年二季度客户可以放心申请贷款。”

不过,各家银行分支机构情况有所不同。有银行客户经理向记者表示,目前没有感觉到按揭贷款投放力度加大的情况,也没有接到内部政策调整的通知,审批流程和往常一样,大约一个月之内可以完成放贷。

积极信号频现

记者调研发现,不仅住房按揭贷款投放力度有所加大,受积极政策影响,房地产开发贷、并购贷款投放近期也频现利好。

3月16日,国务院金融委召开专题会议,研究当前宏观经济和资本市场相关问题,关于房地产企业,会议指出,要及时研究和提出有力有效的防范化解风险应对方案,提出向新发展模式转型的配套

措施。银保监会提出,积极推动房地产行业转变发展方式,鼓励机构稳妥有序开展并购贷款,重点支持优质房企兼并收购困难房企优质项目,促进房地产业良性循环和健康发展。

3月14日,兴业银行在全国银行间债券市场成功发行了400亿元金融债券,其中100亿元将用于房地产项目并购贷款投放。此前,福

州万科已获兴业银行并购贷款近30亿元,用于支持福州万科通过股权收购、整体操盘的方式补充在建项目资金。

据记者梳理,目前已有招商银行、平安银行、广发银行、浦发银行、兴业银行等银行提供并购融资支持,受益的房地产企业涉及华润置地、保利发展、万科、碧桂园、美的置业、建发地产等房地产企业。

总体偏审慎 风险可控

对于房地产行业的融资,金融机构整体审慎。

一家民营房企地方融资业务负责人告诉记者,目前房地产开发贷款和并购贷款受到了政策面的大力支持,但资金能否下达企业和市场行为有关,总体来看,银行对房地产行业的融资依然十分审慎。

至于外界关心的房地产行业风险敞口的问题,招商银行、平安银行日前发布的2021年年报显示,截至2021年,两家银行房地产业不良贷款余额和不良贷款率有所提升,但整体保持在较低水平。

中国平安首席投资执行官(拟任)邓斌日前在2021年业绩发布会表示,平安保险集团的不动产风险敞口可控,控制在合理区间。未来,平安集团会做符合国家政策导向的不动产投资,其中包括碳中和数字经济、医疗健康等相关概念的优质不动产项目,优质的商业不动产,保障性廉租房,保障性租赁住宅等这类与国家经济发展息息相关的不动产板块。

(中国证券报)

被央视曝光后,酸菜还能吃吗?

今年中央电视台“3·15”晚会,曝光部分老坛酸菜竟靠“土坑工艺、足踩发酵”。据报道,这种“土坑酸菜”制作极其“狂野”:制作人员或穿拖鞋或光着脚在酸菜上踩来踩去,边抽烟边干活,抽完烟头直接扔在酸菜上。整个制作过程让人看得触目惊心。

抛去卫生与否不说,酸菜这类腌制食品本身就不少人又爱又怕——喜欢它们的风味却又担心食用会影响健康。那么,这种担心是小题大做还是真有必要?记者为此专访了食品和营养专家,看看他们怎么说。

“酸菜属于泡菜的一种,也被称为盐渍发酵蔬菜。”天津科技大学食品科学与工程学院教授王浩在接受记者采访时介绍,我国酸菜的种类有很多,如四川的酸菜、广西的酸笋等。

酸菜里含有大量的膳食纤维和植物酵素,它们除了可以促进肠胃消化,还能增进食欲。

不过,关于酸菜等腌制食品中含有亚硝酸盐、会致癌的说法一直甚嚣尘上,这让一部分人对酸菜望而却步。

对此,王浩表示,亚硝酸盐对人体的确存在直接和潜在的危害。亚硝酸盐可以把正常的血红蛋白氧化,使其失去运输氧气的能力,最终导致组织缺氧,使人出现头晕、昏迷甚至休克等不良反应。此外,亚硝酸盐进入人体的肠胃,在特定的酸碱度、温度、微生物条件下,与特定的物质发生反应,会生成强致癌物——亚硝胺。人体长期吸收亚硝胺,会增加患胃癌的概率。

“不过,大家也不必谈亚硝酸盐色变,蔬菜在采摘后,本身就含有硝酸盐和亚硝酸盐。”王浩解释,新鲜蔬菜吸收

了土壤中的氮肥后,氮素暂存于植物体内产生硝酸盐。硝酸盐本身没有毒性,但经过一系列的还原反应,就会变成亚硝酸盐。

“发酵初期,在硝酸盐还原酶作用下,蔬菜中大量硝酸盐被转化为亚硝酸盐,亚硝酸盐含量会急剧增加。”王浩介绍,但随着发酵过程中氧气减少、乳酸菌的生长,导致pH值降低,杂菌的繁殖受限甚至出现死亡,乳酸菌逐渐演变为优势菌群。由于乳酸菌代谢产生的乳酸及乳酸菌自身的酶系统,会使相当一部分亚硝酸盐被降解,也同时削弱了其他菌株还原硝酸盐的能力。至发酵结束时,亚硝酸盐含量降至最低点,甚至消失。

“发酵过程中亚硝酸盐含量变化会呈现出一个从波峰到波谷的过程,这是不可避免的。而且我们不能‘抛开剂量谈毒性’,只有足量的亚硝酸盐才能对人体造成伤害,少量的亚硝酸盐对人体的影响很小。”王浩强调。

消费者在选购时,还是需要注意一些问题。王浩建议,一定要去正规渠道购买,并且选择包装上印有SC食品生产许可证的产品,此外生产日期、保质期、厂名、厂址一个也不能少。

对于传统发酵的酸菜,吃前最好用清水泡一泡,仔细洗一下,这样也可以洗掉大部分亚硝酸盐。

(据科技日报)



重庆园博园春意浓

这是3月19日拍摄的重庆园博园景色(无人机照片)。

近日,重庆园博园春意盎然,一片生机勃勃的景象。

(新华社)

空气污染严重地区的新生儿体重更易偏低

以色列一项新研究发现,出生在空气污染严重地区的新生儿体重过轻的风险会增加25%。

研究相关论文近日发表在美国《环境研究》期刊上。

以色列希伯来大学等机构研究人员分析了2004年至2015年间近22.4万名该国产妇及其生育的超过38.1万名新生儿的数

据,同时参考了内盖夫本-古里安大学卫星数据提供的单日每平方公里空气污染物浓度信息。研究发现,孕妇暴露于空气污染环境下与新生儿体重不足之间存在明显关联,出生在空气污染严重地区的新生儿体重过轻的风险会增加25%。

(据新华社)