

# 集体涨价还供不应求“球” 羽毛球咋成了“奢侈品”？

“容易上手，老少皆宜，只要有块空地就可以运动。”打羽毛球已成了不少市民首选的运动消遣方式。然而，羽毛球价格近日开始大幅上涨，甚至出现了供不应求“球”的局面。对此，锡城球友有何反响，记者进行了走访。



## 羽毛球“涨价潮”来袭

“哪怕月薪2万也打不起羽毛球了。”“买球买出了炒股的感觉！”随着羽毛球价格的“水涨船高”，不少市民感叹，“羽毛球这项大众运动变得‘奢侈’了起来。”

7月初，包括红双喜、尤尼克斯、威肯、羽翔狮鹏等品牌在内的多家品牌羽毛球厂家迎来新一轮涨价。目前，国内头部羽毛球厂商的涨价幅度较去年普遍在二三成，部分型号高至60%以上。

羽毛球与其他球类运动不同，使用时容易耗损。球友邵先生告诉记者：“如果打得‘暴力’些，一场下来球就不能用了，再往后就开始掉毛，失去平衡，满场乱飞没法打。”前羽毛球运动员小宁补充道：“日常训练和比赛中都需要频繁更换新球。对专业比赛选手来说，每局比赛21分，三局两胜，往往一场比赛就得消耗掉一桶球。按照没涨价前的价格，差不多要100多元。”小宁提到，“从2009年打到现在，还是第一次见羽毛球涨价这么厉害。”



## 体育用品店提前囤货

今年四五月份，尤尼克斯、亚狮龙、威肯等品牌的多款羽毛球都经历了全网断货的时刻。不少体育用品专卖店的老板提前嗅到了“涨价”的气息，滨湖区云辉乒羽专卖店老板李先生告诉记者，在去年九月份，就隐约感觉厂家不太愿意供货，“比如要两箱，对方会劝我少定点，只肯给一箱。”今年年初，李先生提前囤了货，“亚狮龙7号这个球型囤了五箱。”据介绍，以尤尼克斯为例，其主流高端款AS-05羽毛球，零售价从4月前的210元/打涨到225元/打，7月后价格进一步飙升，直达275元/打，而去年的价格每打在100元至110元，“现在这款网



## 毛片供应下跌是主因

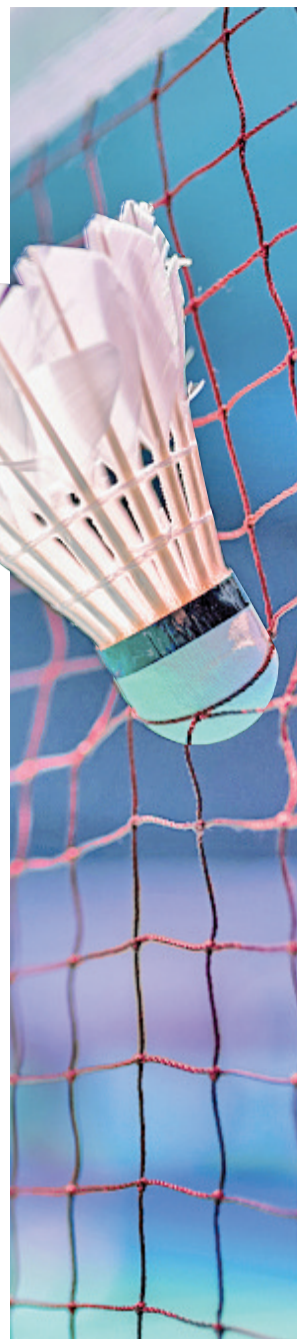
羽毛球价格“一涨再涨”究竟为何？李先生告诉记者，鹅、鸭毛片是羽毛球的核心原材料。此番价格上涨的原因正是制作羽毛球的毛片涨价。

业内人士介绍，一颗球需要16根刀翎，每只鹅的左翅和右翅各自最多7片刀翎适合被用来制作羽毛球，加上羽片大小、翎管粗细的不同，需要超过2只鹅才能分别利用左翅和右翅上的刀翎制作出一颗球。然而，2020年后国内的鸭鹅产量下跌，根据今年2月官方公布的2023年统计结果，鸭的出栏量为42.18亿只，鹅的出栏量为5.15亿

只，对比2019年的数据就知道毛片供应量也相应下跌。

只，对比2019年的数据就知道毛片供应量也相应下跌。在羽毛球涨价的当下，小宁给了一些保养羽毛球延长其寿命的小贴士。她建议市民在打球前提前熏球，将羽毛球桶的上下盖打开，将进球口（羽毛部分）朝下放在加湿器或蒸球机的出气口上，让水汽均匀地穿过球桶。时间不宜过长，约30秒左右即可。如果没有加湿器或蒸球机，可以将热水瓶的塞子打开，让热气自然地穿过球桶。熏球后再打球，可以提高其耐打性。

（晚报记者 陈怡迪）



# 这么火的代餐，到底是不是“智商税”？

热辣的暑期正是减肥高峰期。为了能快速瘦身，很多爱美人士将目光放在了各类代餐上。凭借便捷、低热量、强饱腹感的特性，代餐产品火爆出圈，部分年轻人甚至将其完全替代正餐。

食品专家提醒，天然食物各具有独特的营养价值，长期单一食用代餐很可能导致营养失衡。

## 代餐备受上班族欢迎

在锡城一些零售商店的货架上，各式各样的代餐产品让人眼花缭乱。长条状的蛋白谷物棒包装上印着“低卡”“高营养”等字样，净含量虽然只有25克，价格却一点也不“轻巧”，每件零售价超过10元。红豆薏米粉、核桃芝麻黑豆粉等五谷类代餐产品往往占据中大型超市的“黄金”位置，碰上促销活动还能现场试吃，在销售员的“好吃不怕胖”的劝说下，浅尝一小勺很可能抱上两大桶回家。记者发现，目前市场上的主流代

餐分为两类，一是粉状代餐，一是非粉状代餐。粉状代餐以山药薏米芡实粉、紫薯魔芋粉等五谷粉类销量最好，非粉状代餐则包含蛋白棒、代餐粥等多种形态，口味涵盖椰子、咖啡、抹茶等“网红款”。虽然品牌、配料不同，但商品宣传页和包装上多将“减脂”“营养”“抗饿”等作为销售卖点。

根据中国营养学会发布的《代餐食品》团体标准，代餐是指“为满足成年人控制体重期间一餐或两餐的营养需要，专门加工配制而成的一种控

## 不能完全代替天然食物

公开报道显示，从2020年到2023年，国内代餐市场规模从200亿飙升至千亿，资本助推、营销火热，各类代餐品牌层出不穷，被热衷于减肥和瘦身的年轻人青睐。但网络上也有人质疑，代餐是不是“智商税”？

江南大学食品学院副教授吴凤凤介绍，《中国居民膳食指南》提倡食物多样化，每天摄入的食物种类不少于12种，但现在生活节奏快，人们追求方便，代餐应运而生，“代餐把各种

营养素富集起来，有的直接用食物作原料，如果达不到规定指标，会添加一些微量营养素。”

“代餐含高蛋白和高纤维，确实解决了忙碌中人们的营养摄取需求，但长期且单一食用代餐很可能导致营养失衡。”吴凤凤指出，碳水化合物、蛋白质、脂类、水、无机盐和维生素这六大营养素是人体不可或缺的，碳水化合物、蛋白质和脂类为人体提供能量，维生素、矿物质等微量元素，



制能量的食品。”艾媒咨询数据显示，2023年代餐的消费主力为上班族，九成以上消费者是20-40岁的中青年，70%为女性。代餐在大学生群体也颇受欢迎。江南大学人文学院的叶同学介绍，自己常备一款魔芋代餐粉，“有时候为了赶早上的课，舀一勺填肚子，热水冲一冲就能吃，而且饱腹感强。”

虽然人体需求量不大，但每一种都非常重要，需要从多样化的食物中获取。除了基本营养素外，天然食物中还包含许多其他对人体有益的功能性成分。“食物的加工方式不同，导致的血糖变化量差别很大，就像米粥、米饭、米糊虽然原料都是大米，但升糖速度完全不一样，控糖人群在食用代餐时需要多加注意。”吴凤凤提醒。

（陈婧怡/文、摄）

