

几款净水器检测不合格 选购时请擦亮眼



近日,北京市消协公布了多款市售净水器的检测结果,其中TCL牌反渗透净水器被检测出耗氧指标不符合国家标准要求,LONSID朗诗德LSD-L006A型龙头净水器被检测出砷含量超标,Alikes牌INF8000F型净水器被检测出砷、铬含量超标。消息一出,引发社会广泛关注。那么,广州市面上的净水器品质如何?街坊们应该如何挑选净水器呢?

文/羊城晚报记者 马灿 实习生 刘裕华 图/实习生 刘裕华

市民 采访中近七成家庭使用净水器

随着人们生活品质提高,不少家庭都使用净水器。在记者的随机采访中,近七成家庭购买了净水器。在追求质量的同时,越来越多的人更加追求净水器的“便捷”使用。市民何女士称,自从她有了小孩后,一直使用净水器,但一段时间就要清洗滤芯,有点麻烦。记者发现,市面上已经出现了自动清洗滤芯的净水器。“每72小时就会自动排污冲洗滤芯,滤芯寿命到了就会响警报,提醒更换。”销售人员称,该款净水器的滤芯寿命更长,可达三到四年,过滤后的水,口感更甘甜,而且可以除重金属。记者留意到,纯水过滤机的过滤精度据称高达0.0001微米,销售人员告诉记者,纯水过滤后的水偏酸性,不含矿物质,虽然纯水过滤的精度非常高,但滤芯机更受顾客喜爱,记者看到,其宣称“可以保留对人体有益的矿物质和微量元素,比较适合人体长期饮用”。

销售人员称,该款净水器的滤芯寿命更长,可达三到四年,过滤后的水,口感更甘甜,而且可以除重金属。记者留意到,纯水过滤机的过滤精度据称高达0.0001微米,销售人员告诉记者,纯水过滤后的水偏酸性,不含矿物质,虽然纯水过滤的精度非常高,但滤芯机更受顾客喜爱,记者看到,其宣称“可以保留对人体有益的矿物质和微量元素,比较适合人体长期饮用”。

商家 滤芯材质达医用级别

8月4日,记者对广州各大商场进行走访,尚未发现上述所提到的不合格产品。记者发现,广州市面上的净水器主要有两种,厨下式和壁挂式,价格在两三千到两万元不等,多位销售人员称“基本都能去除杂质、重金属和有害细菌,并保留矿物质元素。通过净水器过滤后的水,大部分可直接饮用”。采访中,市民除了看重品牌和性价比,更加注重净水器的滤芯。市民刘先生称,他一般都是买陶瓷和活性炭的复合滤芯:“这种机更安全,而且净水效果比较好。”

一净水器销售人员告诉记者,机头只是带动水的过滤,重点是要看净水器是物理过滤还是化学过滤。“化学过滤会添加银离子、KDF铜锌合金等过滤细菌。”据他认为,物理过滤的原理是拦截细菌,会更为安全,“杀菌功能就没必要了,因为杀菌过程中也会添加一些物质。”

除此之外,销售人员称,滤芯的材质和去除率是影响净水器质量的重要因素。记者发现,不少品牌的滤芯材质均声称达到医用级别。销售人员告诉记者,滤芯的除菌膜已应用在疫苗、血浆透析等领域:“过滤孔径精度可以达到0.01微米,有效去除细菌和重金属,过滤后水可以直接喝。”

另一名销售人员也向记者表示,他们销售的产品,其细菌截留能力、重金属去除率、挥发性气体去除率均达99%以上:“我们的活性炭棒也是高精度医疗级别,可以去除三氯甲烷等挥发性致癌有机物。”

专家 应及时更换滤芯

据悉,北京市消协工作人员以普通消费者的身份购买了19个品牌19个型号的反渗透净水器,以及11个品牌12个型号的一般水质处理器(龙头式净水器)进行检测。反渗透净水器方面,TCL牌反渗透净水器(型号TJ-CRO515A-5)被检测出耗氧量指标不符合国家标准要求,朗诗德LSD-L006A型龙头净水器被检测出砷含量超标,爱尼克斯牌INF8000F型净水器被检测出砷、铬(六价)含量超标。有媒体报道,不符合的原因可能与其原料及冲洗过程有关;若原材料存在质量问题会导致净水器产品析出有毒有害物质;如果产品说明书对冲洗过程的描述不明确不具体,或者冲洗时间不够长等原因也会导致整机卫生安全项目不符合国家标准要求。

80%,不满足标准要求,涉及朗诗德、爱尼克斯、九牧等品牌。

在消费者实际使用时,龙头式净水器的净水流量普遍高于其标称净水流量。本次对比试验,采用净水流量为4L/min条件模拟消费者实际使用情况。在此条件下,有7款龙头式净水器的去除率(三氯甲烷)低于80%,涉及苏泊尔、碧水源、飞利浦、九阳等品牌。对此,专家建议,消费者选购净水器时,应优先选择净化效果好(净化效率≥80%)、额定总净水量大的产品。

在日常使用时,如果净水器的额定总净水量较小,应及时更换滤芯,确保具有良好的净化效果;同时,在使用时,尽量不要将水龙头全开,使净水流量处于较慢状态,会有更好的净化效果。



杨采钰身着迪奥七夕情人节限定系列

以七夕为名 来一波爱的营销

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 金瑜 图/受访者提供

根据百度指数搜索热度,七夕的热度一直高于“214”情人节和“520”。此前受到疫情影响,在上半年的214和520,人们只能通过“云表白”“云约会”来表达爱意,随着疫情得到了一定程度的缓解,市场推断2020年七夕情人节的关注度可能会迎来一个全新的高度。

在浪漫诗意与浪漫的盛夏,各大品牌紧盯中国市场,使出浑身解数,为8月底的七夕推出各种限定款产品以及周边活动,兼具实用与浪漫,让消费者有了更多选择。虽然七夕限定款核心依然是爆款营销,但是以七夕为关键词,使限定款多了一层情感意义。“物以稀为贵”,消费者在消费过程中往往会被稀缺心理所影响。各大品牌的七夕限定系列,节日过后易出现“绝版”的现象。限定正是抓住了消费者的心理,令产品销量增长。

跨界联名:多样玩法超乎意料

过去几年中,越来越多的品牌展开了跨界合作。在七夕营销中,与不同行业品牌的不同调性进行碰撞,能吸引更多的目光,产生1+1>2的效果。节日跨界合作始于海报合作,却不止于海报,七夕跨界联名还有更多玩法。最近Fendi与插画师Mr.Doodle就携手推出七夕限定联名,透过Mr.Doodle的黑色马克笔和涂鸦笔触,将品牌经典包款染上涂鸦图案及亮黄配色。并增添红色心形图案,体现品牌的多元性。T-Shirt、鞋款、棒球帽等时尚单品也都换上全新的涂鸦衣裳,既搞怪又可爱,而男用皮件也推出运动风的尼龙和印花皮革制背包,且口袋与内袋也同样有着涂鸦印花,相当吸睛。



FENDI七夕限定联名包色

七夕限定:“爆款”成送礼热门

图案,象征用苹果来代表心中的爱。近日在广州太古汇,GUCCI举办了2020年秋冬预览,七夕限定款成为了场内焦点之一。由双G苹果图案全新装点的手袋系列,包括极具代表性的Padlock、GG Marmont,品牌还推出双肩包、复古相机包、腰包、圆饼包、托特包等丰富款式;此外,卡夹、迷你包、手机护套及本身即为双G苹果造型的零钱包也十分适合对细节要求完美的人。该系列中多款被施以苹果爱情魔法的女士成衣作品、帽子、鞋履、丝巾、配饰、腕表与家居饰件,七夕情人节要送另一半礼物,不妨去看看是不是她爱的风格?

个人定制:潮酷搭配适合型人

在讲求个人的消费时代,没有什么比亲手制作一只专属印记的手袋更有仪式感,送礼也更显诚意。Longchamp“珑骧”今年七夕推出了升级“甜蜜配方”。不但有多色系的饺子包可选,还以个性化定制年轻人的心。在My Pliage Signature系列中,3种包型,15种包身颜色,1-3个大写字母与数字任你挑选,N种搭配选择尽情发挥个性创意。这一系列选用100%环保再生聚酯帆布作为包袋面料,由10至23个来自西班牙和中国的回收塑料瓶再生面料制成。包身字母与数字采用绿色转移印花工艺,在无水洗涤晾干的制作过程中,大量降低了化学气体排放,同时减少了对水源和空气的污染,当环保遇上时尚,注定有更多的营销话题。



有专属印记的手袋,既环保又有创意

美食热话

文/图 羊城晚报记者 宋陶潇 实习生 屠欣怡(署名除外)

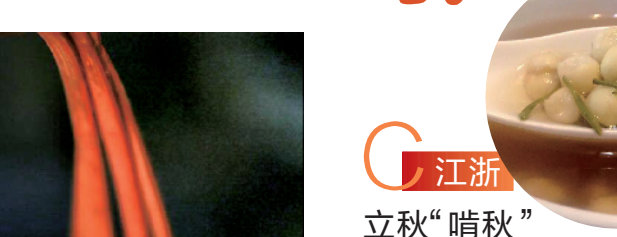
不经意间金秋将至 明天立秋,你会贴秋膘吗?

美食

A 广东 秋风起食腊味,煲仔饭最地道

广东地处亚热带地区,秋天来得特别晚。传统的岭南人有句俗语:“秋风起,食腊味。”在秋凉、秋风送爽时,制作腊味的季节也会到来。那时,不少传统店铺都会挂起一排排各式腊味制品,在灯光的辉映下,呈现出玛瑙般的鲜亮油光,空气中也会弥漫着浓浓的香味,吸引食客流连忘返。见此情景,老广们身体里的“腊味因子”就会蠢蠢欲动,期待一场腊味盛宴的味觉冲击。广式腊味的食用方法多种多样,既可以信手煮熟保留原始风味,也可以搭配各种素菜炒焖。而腊肠、腊肉、腊鸭肉煲仔饭则是老广们最喜爱的“腊味三宝”。

大暑已过,秋季将至,明天8月7日便是2020年立秋。它是秋季的第一个节气,对于农民来说,立秋象征丰收季节的前奏;而对于食客而言,立秋是品尝美食大快朵颐的号角。立秋时节,全国各地又有哪些立秋必吃传统美食?现在就让我们一起去寻找秋天的味道吧。



江浙 立秋“啃秋”最爱水中鸡头米

在江浙水乡一带,有一道美食是江南人秋季餐桌上的独宠,那就是鸡头米。它是芡实的俗称,以苏州洞庭最出名。芡实圆圆的果实尖端有些突起,像鸡头,因此就有了“鸡头米”名字的由来。芡实生长于池塘中,采摘期一般是从盛夏到立秋。每到立秋前后,很多地方大大小小的池塘中,不时会见到许多种植鸡头米的农民在弯腰采收芡实,据说,一个人一天最多可以采摘5斤左右。鸡头米刚出水时就像穿了刺猬盔甲一般,得先从顶端处撕去一块,然后顺着破损处将外皮全部剥去,露出裹着红色软壳的果实,再用手一捏,一粒粒圆滑的鸡头米就会滚落下来。

江南民间食用鸡头米的方法有很多,最大众的吃法是鸡头米羹。其制作方法也十分简单,水烧开后,把新鲜的鸡头米倒入锅中,煮沸后以藕粉勾芡,出锅后在碗中加入少许糖桂花即可食用。鸡头米本身较难入味,但口感软糯,配上桂花糖提香,口感清爽可降火,是一道老少皆宜的秋季美食。除了鸡头米羹,还可以与虾仁、芹菜等食材一同烹炒,是不少人在秋季的家常菜。

在江苏一带也有立秋吃西瓜的习俗,被称为“啃秋”。这是因为人们认为立秋过后,早晚天气转凉,如果再吃凉性食物会对肠胃造成影响,所以在立秋大吃一顿之后就不再吃西瓜了。

B 北方 立秋贴秋膘,吃顿猪蹄来开胃

民间有句俗语:“立秋到,贴秋膘,冬去春来身体好。”都说天凉好个秋,秋季天气转凉后,人体需要多补充富含蛋白质和脂肪的肉食以弥补夏天食欲差、流汗多带来的亏虚,提高身体免疫力。以北京为首的北方一些省市为例,人们在立秋这天有包饺子、吃猪蹄的习俗。饺子作为嗜面食的北方人心头至爱,自然不用多说,但为什么要选择在立秋这天吃猪蹄呢?那是因为人们认为虽然农历已经入秋,但很多地方立秋当天的天气仍然比较燥热,所以人们会吃猪蹄开胃。猪蹄是很多人爱吃的食品,逢年过节、宴请宾客常常会在餐桌上见到它的身影。猪蹄富含胶原蛋白,脂肪含量却比肥肉低。据说,食用猪蹄能防治皮肤干瘪起皱、增强皮肤弹性和韧性,对延缓衰老、促进儿童生长发育都有帮助。猪蹄的食用方法有很多,无论炖、烧、卤、蒸,还是炖汤都十分美味。其中,红烧猪蹄是家常做法,如何在自家自制美味的红烧猪蹄呢?首先,将剥好的猪蹄冷水下锅,放入葱姜、料酒,水开后煮5分钟,捞出后用冷水冲洗备用。接着在锅中加油,放冰糖炒出糖色后倒入猪蹄翻炒上色,并加葱姜、料酒、盐、老抽、八角等调料翻炒,加适量开水烧滚。如果想快,可倒入高压锅,上汽之后改中小火煮5分钟,食用前回锅收汁即可。这样,一道色香味俱全的红烧猪蹄就出炉啦!有资深大厨表示,用高压锅煮出来的猪蹄色泽红润饱满,软烂入味,略甜而不腻,肥美可口,啃一口,幸福满满。



秋风起,食腊味 王敏 摄



猪蹄 黄国强 摄

不时不食

柔嫩多汁清热回甘 冰镇雷公苗 助你暑假“爽一夏”

文/图 羊城晚报记者 宋陶潇 实习生 潘民列(署名除外)



憨态可掬的雷公苗

如今正值三伏天,是一年中最热、而且又潮湿、闷热的日子。这时候更需要通过进食清热解暑的食材来调节我们的身体状态。苦瓜虽苦,却是优选。大顶凉瓜(又名雷公苗)渣渣回甘,肉质晶莹剔透,乃凉瓜中的佳品。其做法有很多,其中,冰镇大顶凉瓜清爽回甘,可助你在暑假期间安然度夏。

凉瓜佳品雷公苗

你随便问一个老广,最好吃的凉瓜是哪个品种?相信,很多人会不假思索地告诉你:“雷公苗!”大顶凉瓜出于佛山大沥,别的凉瓜都长成条状,而大顶凉瓜的长相却与众不同:肥圆、呈锥形。后来,有人将大顶凉瓜引种到江门杜阮,于是在五邑地区就有了杜阮凉瓜这个名品。实际上,杜阮凉瓜是大顶凉瓜家族的其中一员。虽然,雷公苗在广东鼎鼎大名,但在省外知道的人却不多。

大顶凉瓜除了在外形上与普通凉瓜有所不同,其口感也有很大差别。切片后,大顶凉瓜的肉晶莹剔透,水分充足,口感生脆,成熟后会变得比较软滑。

冰镇绝对顶呱呱

凉瓜的做法有很多,清炒、煎蛋、煲汤、焖肉都可以,其苦味又不会沁入其他食材中,因此是不少食家的“最佳搭档”。冰镇凉瓜是后期出现的新吃法。位于佛山的福鸿山庄就有



冰镇大顶凉瓜