



几款净水器检测不合格 选购时请擦亮眼

文/羊城晚报记者 马灿 实习生 刘裕华
图/实习生 刘裕华

近日,北京市消协公布了对多款市售净水器的检测结果,其中TCL牌反渗透净水机被测出耗氧量指标不符合国家标准要求,LONSID朗诗德LSD-L006A型龙头净水器被测出砷含量超标,Alikes牌INF8000F型净水机被测出砷、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?

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。市民刘先生说,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牌反渗透净水机(型号TJ-CR0515A-5)被测出耗氧量指标不符合国家标准要求,朗诗德LSD-L006A型龙头净水器被测出砷含量超标,爱尼克斯牌INF8000F型净水机被测出砷、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直接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。

龙头式净水器的额定总净水量远小于反渗透净水器,大多在300L以下。

在额定总净水量和标称净水流量条件下,有3款龙头式净水器的去除率(四氯化碳、三氯甲烷)低于

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。本次比对试验,采用净水流率为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,应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。

不经意间金秋将至

明天立秋,你会贴秋膘吗?

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,既可以信手蒸熟保留原始风味,也可以搭配各种素菜炒、腊肠、腊肉、腊鸭肉煲仔饭则是最地道的老广出品。出锅前

加些许葱花、香菜、花生油、酱油,看着都让人口水直流。吃到最后,锅底一层香脆的锅巴,随手倒一杯清茶进去,香脆清爽,慢慢刮,细细品,至颗粒不剩,这道经典的广州美食就有了一个完美结局。

那么,在哪里可以买到正宗的广式腊味?各大品牌腊味门店、超市、肉菜市场都会有售。其中,广州酒家旗下的“秋之风”腊味由采用优选食材打造,因此成为不少老广及外地游客的选购首选。据悉,“秋之风”腊味的产品多达70余种,无菌包装入袋。除了单品,还有“五福临门”、“大四喜”等优惠价礼盒在售。

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,秋季天气转冷后,人体需要多补充富含蛋白质和脂肪的肉类以弥补夏天食欲差、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在农历已经入秋,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、增强皮肤弹性和韧性,对



腊味煲仔饭 王敏 摄

猪蹄 黄国强 摄



腊味煲仔饭 王敏 摄

猪蹄 黄国强 摄

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觅秋天的味道吧。

那么,在哪里可以买到正宗的广式腊味?各大品牌腊味门店、超市、肉菜市场都会有售。其中,广州酒家旗下的“秋之风”腊味由采用优选食材打造,因此成为不少老广及外地游客的选购首选。据悉,“秋之风”腊味的产品多达70余种,无菌包装入袋。除了单品,还有“五福临门”、“大四喜”等优惠价礼盒在售。

那么,在哪里可以买到正宗的广式腊味?各大品牌腊味门店、超市、肉菜市场都会有售。其中,广州酒家旗下的“秋之风”腊味由采用优选食材打造,因此成为不少老广及外地游客的选购首选。据悉,“秋之风”腊味的产品多达70余种,无菌包装入袋。除了单品,还有“五福临门”、“大四喜”等优惠价礼盒在售。

那么,在哪里可以买到正宗的广式腊味?各大品牌腊味门店、超市、肉菜市场都会有售。其中,广州酒家旗下的“秋之风”腊味由采用优选食材打造,因此成为不少老广及外地游客的选购首选。据悉,“秋之风”腊味的产品多达70余种,无菌包装入袋。除了单品,还有“五福临门”、“大四喜”等优惠价礼盒在售。

那么,在哪里可以买到正宗的广式腊味?各大品牌腊味门店、超市、肉菜市场都会有售。其中,广州酒家旗下的“秋之风”腊味由采用优选食材打造,因此成为不少老广及外地游客的选购首选。据悉,“秋之风”腊味的产品多达70余种,无菌包装入袋。除了单品,还有“五福临门”、“大四喜”等优惠价礼盒在售。

腊味煲仔饭 王敏 摄

猪蹄 黄国强 摄

立秋·啃秋
最爱水中鸡头米

江浙

鸡头米羹

江浙

鸡头米羹