



环保风吹袭! 可降解产品成热销货

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 魏捷仪 图/电商平台截图

8月21日,广东省发改委官网发布《关于进一步加强塑料污染治理的实施意见》,其中提出,到今年底,广东省范围内餐饮行业禁止使用不可降解一次性塑料吸管,不得主动向消费者提供不可降解一次性塑料餐具;广州、深圳城市建成区的商场、超市、药店、书店等场所以及餐饮打包外卖服务,禁止使用不可降解塑料袋;到2022年底,广东全省快递禁用不可降解的塑料包装袋。

羊城晚报记者近日浏览各电商平台看到,可降解的一次性餐具、垃圾袋等产品正迅速走红,不少产品打出了“环保”、“可降解”的旗号,颜值方面也符合大众审美,虽然价格比不可降解的一次性产品略高,但还是受到了不少注重环保的消费者的青睐。

一次性可降解产品呈现多元化

根据观研天下数据中心整理的数据,我国生物降解塑料行业需求量和市场规模逐年增长,需求量从2012年的22万吨增至2019年的52万吨,复合增长率为13.08%,2019年同比增长15.56%;市场规模从2012年的25.12亿元增至2019年的61.47亿元,复合增长率为13.64%,2019年同比增长19.59%。

资料显示,不可降解一次塑料有不稳定的溶解特性,一般以聚乙烯和聚氯乙烯作为原料,如果任其自然降解,大约需要200年,对土壤河流都有极大危害。而可降解产品更有助于保护环境,循环利用,降解塑料能在短时间内自然降解,最终形成二氧化碳和水,对人体以及自然环境影响小。

据记者观察,目前市面上热门并大量投入使用的一次性可降解产品包括餐盒、吸管、垃圾袋等。材料可分为两种,一是天然材料所制作,例如纸制品、秸秆、玉米淀粉等;另一种是以可降解塑料为主要成分,加入淀粉、光敏剂等物质所组成。在《GB18006.1-2009(塑料一次性餐饮具通用技术要求)》中,对餐具可标“降解”的要求包括:生物降解率须达到60%以上,有



一次性可降解产品价格虽高,销量却不错

记者浏览各大电商平台了解到,不少一次性可降解餐具的专门店,在销量上按月逐渐增加。在上海心格实业电商店铺中,同月可降解餐具比同类普通塑料餐具的月销量高出400多件。有些热门店铺的一次性可降解餐具销量比同类普通餐具高出3000多件。总体看来,在电商平台上可降解餐具销售价格高于相同规格的普通塑料餐具。

在价格方面,记者在电商平台了解到,北欧国度牌可降解垃圾袋与普通塑料垃圾袋相比,同规格两卷装的垃圾袋相差6元,

约有1.5倍的差距;相同规格100支的可降解吸管比普通塑料吸管高大约12元,约是3倍的差距,单支相差约0.1元;国产相同规格50个装可降解餐盒比普通塑料餐盒高约14元,约1.5倍差距,单个相差约0.3元。在电商平台上,普遍可降解餐具销售价格高于相同规格的普通塑料餐具。

价格虽贵,但不少产妇却依然青睐可降解产品。“每月只需多花八块钱,就可以用上可降解垃圾袋,支持环保,何乐而不为?”王女士的说法代表了不少人的观点。

如何正确辨认可降解产品?专家有话说

由于可降解产品已成为市面上热销的产品,少数不良商家为牟取利益而生产假冒伪劣产品,为保护消费者的合法权益,专家也给出了辨认是否可降解产品的建议。

普通消费者可通过“一看,二摸,三闻”的方法作为辨认的主要依据。

一看,是指首先通过看产品上的QS标识;其次是看产品表面是否光滑,有无黑点杂质。一般而言,透明的塑料餐盒多使用纯聚丙烯作为原料,颜色鲜艳

的可能使用了废塑料,所以一般而言,颜色越深越不安全。

二摸,是指摸一摸餐盒的强度,使用回收废料或工业级的产品,强度一般都很差,轻轻一撕就会裂开,反之,使用正规的可降解材料强度较大,不容易轻易撕破。

三闻,是指闻一闻餐盒是否有异味,经过合格检验的可降解产品是无异味的。

消费者在购买此类产品之前,要根据以上的标准,对产品进行检查,以免买到假冒伪劣产品,维护自己的消费合法权益。

美食

● 检测:66款电动自行车被抽查不合格

近期,广东省市场监督管理局对101家企业生产的178款电动自行车产品,以及19家企业生产的22款电动自行车充电器产品开展了监督抽查,结果显示,超过三分之一的电动自行车不达标,超过一半的充电器不合格。那么,市民应该如何选择安全性能高的电动自行车呢?



● 商家:速度符合国家标准 可防火防水防电

8月24日,记者走访了广州各大销售电动车的门店,暂未发现上述不合格产品。在天河区一家商场里,记者看到,各种品牌电动车整齐摆放着,但人流较少。“这些电动车最高车速不超过25km/h,符合国家标准。”一名销售人员告诉记者,行驶速度一旦超过15km/h,电动车就会发出警报提醒驾驶人,“如果有的想要篡改速度也是改不了的,我们有防篡改速度的设计,确保安全。”

该销售人员告诉记者,按电力提供的方式,市面上的电动车

提示音“淋水涉水性能”“电气强度”“过流保护功能”等。

记者发现,产品不合格的原因主要集中在两个方面,淋水涉水性能差和车速过快。在本次抽查中,有20款产品淋水涉水性能项目不合格,这容易造成外壳漏电或短路,影响正常使用。车速限值项目不合格,可能会导致电动自行车车速过快,车体难以控制,刹车时容易侧翻,或影响制动距离,严重的可致使车架和前叉叉等主体结构的负荷加大而出现断裂危险,对骑行者及他人

造成人身伤害或交通事故。而当产品发出车速提示音过小时,则会导致骑行者错误判断当前车速,影响行驶安全。

同时,该局还抽查了22款电动自行车充电器,发现有13家企业生产的13款产品不合格。不合格项目主要有:“对触及带电部件的防护”“电气间隙、爬电距离和固体绝缘”“制造者或责任承销商的名称、商标或识别标志”“产品型号(规格)”等。充电器不合格,则容易引发触电的危险。

● 专家:应关注安全性能 选择正规店购买

多位专家指出,无论购买哪种车辆,均需重点关注车辆的安全性。新国标规定,电动自行车时速不大于25km/h,重量不大于55公斤,电机功率不大于400W,必须要有骑行脚踏功能,电池电压要不大于48V,两轮间的轴距要不大于1250mm,最大宽度不大于450mm,必须满足

可以大致分为两类,一种是连接外部电源来获得电力,一种是用储能电池来供电。记者发现,这两类电动车的价格相差不大,以雅迪电动车为例,连接外部电源获得电力的电动车和通过储能电池供电的电动车,相差仅100元。销售人员称,这两类电动车充满电均需7-8个小时。“充满电后一般可以行驶40公里,比较适合家用,电池续航性强的可以行驶70公里,这种外卖小哥比较常用。”另一销售人员补充说,车身材料都是防导电的,“下多大的雨

都不怕,只要水不高于车身的一半就可以,因为电池在踏板的下面,不可以潜水。”当记者询问充电器的安全性能时,某品牌电动车销售负责人称,电池和充电器均是防火材料,同时强调必须用商家原装的电池和充电器,以确保安全:“充电口有盖子盖住,有很多保险丝,充电器是密封的,防水,有雨也不会淋到。”该负责人还表示,充电时温度相对较高是正常现象,达到一定的温度会自动断电,高过85℃就会停止充电,小于60℃才会正常充电。

2020年8月27日/星期四/广州新闻全媒体编辑部主编 责编 邓伟东/美编 伍岩龙/校对 李红雨

A15

不时不食

野生蘑菇傻傻分不清 专家教你正确“食菌”

文/羊城晚报记者 宋昀潇 徐伟伦 图/广东省微生物研究所(署名除外)



2020年8月27日/星期四/广州新闻全媒体编辑部主编 责编 邓伟东/美编 伍岩龙/校对 李红雨

菌菇佳肴 无惧舌尖挑剔

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇 徐伟伦

蘑菇被称为舌尖上的山间美味,内含有大量蛋白质、多种氨基酸,可以增强人体免疫力。广州的酷热夏日即将过去,来点蘑菇补充营养,在换季时对自己的身体好点。

香菇炒鸡肉,色香味俱全

鸡肉的消化率较高,容易被人体吸收,同样可以增强免疫力、促进儿童智力发育;香菇含有丰富的维生素D和多种氨基酸,是解决消化不良的好助手。

做法:

将干香菇用温水泡发洗净后切成小块,用调味料和料酒腌鸡肉十分钟,生姜、蒜苗起锅,然后与鸡肉、香菇一起翻炒,调味后,一道色香味俱全的香菇炒鸡肉就能上桌啦。

菌菇火锅,鲜味又暖胃

老广向来重视健康,又喜爱“打边炉”,那么一道菌菇火锅就能满足老广挑剔的舌尖。鸡枞、松茸、牛肝菌、鸡油菌等近100种菌类都可以“打火锅”,不仅味道鲜美,还有滋补身体、抗癌、降血糖等功效。

做法:

凉水下锅,放入适量姜片、葱、蒜,随后根据个人喜好,加入洗净的红枣、桂圆、枸杞等,煮十来分钟就可以先后来各种肉类和菌类——一锅鲜味十足、风味独特、营养丰富的菌菇火锅绝对可以暖心又养胃。



近日,云南一名女子吃完一种牛肝菌“见手青”(因菌肉压伤或手碰伤后呈靛蓝色得名,有毒性)后发生中毒事件,并称自己看到很多小精灵手舞足蹈。事实上,每年7、8月份,雨量增多,气温上升,野生蘑菇进入生长旺盛期,蘑菇旺季随即到来。

然而,在食菌季,误食野生毒蘑菇的事件时有发生,尤其是云南、四川、贵州、广东等地。究其原因,除了误采,还有错误的烹饪方法所致。羊城晚报记者联系广东省微生物研究所专家,和大家一起学习如何区分毒蘑菇,以及如何学做安全有营养的广式蘑菇菜。



90%死亡事件由这种蘑菇造成

中国疾病预防控制中心数据显示,2004年-2018年,全国共上报毒蘑菇事件836起,造成5205人中毒,死亡1054人;病死率达20.25%。

广东省微生物研究所首席专家李泰辉接受羊城晚报记者采访时表示:“在云贵州和华南等生物多样性地区,野生蘑菇的生长十分旺盛,种类繁多。除了在森林里,家居木头、公园草地、湿润的田地都会长出蘑菇。”

李泰辉向羊城晚报记者表示,在广东,最常见的毒蘑菇是铅绿褶菇(也称青褶伞),而致死

事件最多的毒蘑菇是致命鹅膏(白毒伞)。世界上90%以上的毒蘑菇中毒死亡事件都是由鹅膏菌造成的,该菌种的柄底有类似包状的菌托、菌柄上常有菌环。

李泰辉表示,鹅膏菌有一部分种类是无毒的,但由于野生蘑菇种类较多,一些可食和有毒种类外形相似,人们是很难分清有毒和无毒的,所以,误食中毒事件时有发生。另外,在我国,除了致命鹅膏,亚稀褶红菇也造成较多的中毒死亡事件。

千万不要自行采摘野生蘑菇。

值得注意的是,蘑菇中毒的类型包括:急性肝损害型、急性肾衰竭型、胃肠炎型、神经精神型、横纹肌溶解型等。若不慎中毒,应保留样本、及时就医。李泰辉表示:“中毒后应及时催吐、洗胃、导泻;及时将中毒样本送至广东省微生物研究所等研究毒蘑菇的专业机构,分析中毒类型以便对症治疗。”

李泰辉指出,肝脏损害型毒蘑菇中毒者常存在假愈期,在治疗过程中,胃肠炎症状好转后还应继续检测肝、肾等指标,以防病情加剧。

民间区分毒蘑菇存在很多谬误

“颜色鲜艳的蘑菇有毒,颜色普通的无毒。”这一说法曾在民间一度盛行,李泰辉向羊城晚报记者否定了这一说法,他表示,这一谬论正是误导群众误食毒蘑菇的重要原因之一,我们不能根据颜色来区分蘑菇的毒性,比如,颜色鲜艳的红鹅膏和油鸡菌等都是可食用的,而颜色普通的裂皮鹅膏和亚稀褶红菇是剧毒的。

此外,蘑菇不会与银器、生姜、大米、蒜头等产生颜色反应,民间“蘑菇与银器、生姜、大米、蒜头等一起煮,颜色变黑就有毒”的说法是错误的;而其他谬误还包括“长虫、长蛆的蘑菇

这些蘑菇都有毒
灰花纹鹅膏
致命鹅膏
致死
致命
鹅膏

广州街坊买蘑菇不看产地、至爱煲汤

为了解广州街坊吃菇的情况,羊城晚报记者走访位于高德置地冬广场的永旺超市,并采访了十余名前来选购蘑菇的顾客,一半以上顾客表示“买蘑菇主要是想煲汤”,也有不少顾客会用来自制火锅,又或者用白蘑菇来做意大利面、松茸用来煎。

一名做餐饮生意的顾客说:“社区市场不会有这么多品种,如果想做特别的菜式,我们通常会来超市选购。”记者发现,这里的蘑菇产地主要有云南、福建、广东和河南,一

名来自湖南的顾客表示:“平时我不太敢吃云南产的蘑菇。”一名广州街坊则说:“我去过很多次云南,吃过很多次‘见手青’都没有中毒,倒是丈夫吃了另一种牛肝菌就出现呕吐的症状。”也有顾客坦言,自己买蘑菇从来不看产地,只看品种、价钱和新鲜程度,在正规超市买蘑菇会比较放心。

广州港美餐饮管理有限公司总经理李睦明接受羊城晚报记者采访时表示:“最近,蘑菇是当季食材,松茸、牛肝菌、鸡枞菌顾客都比较喜欢点。”他说,广东人爱喝汤,松茸煲鸡、鸡枞菌滚瘦肉汤都比较热销。此外,松茸的做法较多:刺身、煎、烤、煲汤……都可以;而烤黑松露则是广受顾客欢迎的高端菜式。

广东人吃菜向来很讲究,李睦明说,菌类除了与肉类搭配以外,还会配合食疗的做法,比如搭配白胡椒,不仅去除寒性,还能达到提鲜的作用;将松茸撒上海盐,去除水分,去除湿气,同时保证营养和口感;另外,生姜和老蒜也是菌类煲汤的常用配料。



香菇炒鸡肉