

300元到底能不能买一件真羽绒服?

随着天气渐冷,羽绒服消费上升,如何给自己挑一件温暖又轻盈的“过冬搭子”?市面上的80绒、90绒、蓬松度到底是什么意思?到底是鸭绒暖和,还是鹅绒更抗寒?

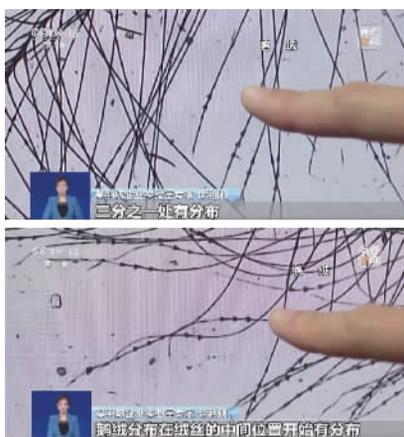
◆鹅绒和鸭绒有什么区别哪个更好?

羽绒服填充物常见种类有鹅绒和鸭绒,对于普通消费者来说,没有专业的设备,二者很难分清。

不同羽绒的绒丝菱节分布不同,鸭绒的菱节只分布分支的末梢,而鹅绒的菱节从中间位置开始分布,且几乎全支覆盖,所以鹅绒更能支撑静止空间,蓬松度更优。

菱节是羽绒的“天生基因”,研究发现:菱节直接影响羽绒的蓬松度。其他变量相同的条件下,羽绒的蓬松度越高,锁住的静止空气就越多,保暖性能会更好些。

买羽绒服时,我们常听的80绒、90绒,核心是“绒子含量”——这是2022年新国标正式上线后的“关键指标”。原来的“含绒量”包括绒子、绒丝、羽丝,而新国标只需看真正锁温的绒子占比,和国际标准对齐。绒子含量是影响保暖性



的主要因素,那么绒子越多就越暖和吗?

羽绒服的保暖性能并不是随绒子含量的增高而增高,消费者不要一味的追求高绒子含量。谈利刚介绍,成衣的保暖性还与充绒量、成衣结构等因素有关,在选择羽绒服时,要综合考虑多个因素。

此外,消费者买羽绒服普遍还关注“蓬松度”,如700蓬、800蓬,这指的是30克羽绒在标准压力下的体积。700蓬是指30克的羽绒在一定的压力下,体积为700立方英寸,800蓬就是800立方

英寸。蓬松度越高,羽绒锁住的静止空气的量越大,衣服的保暖性能也就相对越好。

◆如何选购羽绒服?鹅绒羽绒服更保暖吗?

消费者选购羽绒服时,如何看吊牌信息?一些消费者认为鹅绒更保暖,真是如此吗?

姚小蔓建议,消费者在挑选羽绒制品时,主要看两点:

执行标准:GBT 14272-2021是最新版的羽绒服标准;

填充物和绒子含量,这是正规厂家生产的羽绒服必须标明的内容。

今年鹅绒的价格为每千克800元到1200元之间,养殖时间越长的水禽,其羽绒的绒朵越大绒丝越长,蓬松度越高,舒适度保暖性就越强,价格也就越高。

在填充量、蓬松度,绒子含量一样的情况下,鸭和鹅的保暖性能没有区别。但因为近两年,普通白鸭绒价格每千克约420元至550元,鸭绒和鹅绒原料价格不同,因此羽绒服价格几乎相差一半。

针对市场上个别商家虚标产地,将国产商品伪装成“原装进口”欺骗消费者的情况,中国羽绒工业协会建立了

“全球羽绒追溯系统”,真实记录全链信息,为羽绒及制品打造透明可查的“身份档案”。消费者可通过扫描“安心购”二维码,查看羽绒产地、加工流程、检测报告等信息。



对于网上热议300元到底能不能买到一件真羽绒服?

低于300元的羽绒服如果没有质量问题,可能是:

填充量在100克以下的轻薄羽绒服、面辅料材料基础款、儿童款;

填充羽绒绒子含量为70%、80%以及灰鸭绒合格品(灰鸭绒价格比白鸭绒低一点)。

此外,羽绒市场价格也随行就市,不能一概而论。

(央视新闻)

原来我们都“误会”午餐肉了

午餐肉总被当成垃圾食品或不正经的肉,这可着实有点冤枉午餐肉了,仔细看一下配料表,你就会发现其实午餐肉里的肉含量超高的!

午餐肉的优缺点

午餐肉的成分

根据我国猪肉糜类罐头国标(GB/T 13213-2017)的规定,午餐肉淀粉含量通常不能超过7%,优级火腿猪肉罐头的淀粉含量不能超过3.5%,比一勺米饭的淀粉还少。

其中猪肉含量需要大于80%,一些优质的午餐肉罐头包装上还能看到“猪肉含量90%”的标识,并且没有添加其他的肉(比如更便宜的鸡肉),可见午餐肉里的肉很多呢。

午餐肉的优缺点

不过午餐肉确实确实属于高盐食品。根据大部分午餐肉品牌的营养成分表,钠含量在600-800毫克/100克,一般一罐午餐肉的重量是340克,也就是说吃一罐午餐肉,其他什么也不吃,一

天摄入的钠含量就超标了(《中国居民膳食指南》规定成年人每天摄入钠含量不超过2000毫克)。

另外,午餐肉的营养比例不均衡,脂肪和盐的比例过高了,而我们没办法做到剔除午餐肉里的油和盐只吃蛋白质。所以在日常生活中不建议将午餐肉作为新鲜肉类的替代品来食用,至少别把它当正餐的一部分。

虽然不能和新鲜肉相比,但午餐肉在某些特定时刻(如露营、登山等)能快速补充能量和营养,维持体能,而且不需要任何烹饪,是不错的蛋白来源。随着食品科技的发展,现在的一些即食鸡胸肉、即食牛肉片等,也能做到比午餐肉蛋白质含量更高,脂肪含量更低。

午餐肉里有大量防腐剂吗?

午餐肉最初是战备物资,可以保存很长时间不变质,所以很多人下意识认为午餐肉里会有大量防腐剂。其实午餐肉依靠了多种防腐手段,如灭菌技术、严密的包装等,还有就是防腐剂——亚硝酸盐,这是为了防止肉毒杆菌生长产生

剧毒的肉毒素。虽然有防腐剂,但正规产品里防腐剂的含量是不会对人体造成危害的,完全可以放心食用。

建议的食用方法

控制分量,搭配蔬菜和全谷物

可以把午餐肉等即食熟肉类视为一种“调味品”或“应急食品”,而不是主食。一次食用量最好控制在50克以内——差不多是切一两片的分量,同时注意在其他餐减少盐和脂肪的分量。

如果吃午餐肉,最好搭配新鲜蔬菜、

水果和全谷物,以平衡营养。

选择更优产品

现在很多午餐肉商家都推出了营养成分更优秀的午餐肉产品,购买时可以先看营养成分表,选择钠含量和脂肪含量相对较低的产品,比如“低钠”或“减盐”版本的午餐肉。不过有些低脂产品可能是通过用鸡肉代替猪肉实现的,口感上会有一些差别,大家可以根据自己的需求购买。

优先选择新鲜肉类

对于日常饮食,最优项还是选择新鲜的鱼、虾、禽类、红肉、蛋类、豆制品等作为蛋白质的来源。

(科普中国)

表2 理化指标

项 目	火腿猪肉罐头		午餐肉罐头		火腿午餐肉罐头	
	优级品	合格品	优级品	合格品	优级品	合格品
蛋白质	≥ 14.0	12.0	12.0	10.0	13.0	11.0
脂肪	≤ 18.0	22.0	24.0	26.0	20.0	24.0
淀粉	≤ 3.5	5.0	6.0	7.0	6.0	7.0
水分	≤ 70		68		64	
氯化钠	≤		2.5			

“异宠”不能随意宠!“神奇动物”暗藏哪些风险?

当前,一些追求潮流、猎奇的宠物爱好者,掀起饲养“异宠”的热潮。所谓“异宠”,即有别于传统猫、狗等宠物之外,被人们当作宠物饲养、观赏和经济利用的外来野生动物。

“异宠”能随意养吗?“异宠”交易、饲养都有哪些潜在的安全风险?

“异宠”受热捧 需求交易快速增长

在多地宠物市场看到,爬行、两栖、昆虫、甲壳、软体、鹦鹉类等动物种类繁多。在一个陆龟饲养基地,看到几十只产自世界各地的陆龟正在暖房里栖息、觅

食。基地里的苏卡达陆龟,产自非洲,在我国被核准为国家二级重点保护动物。由于每只陆龟身上的豹纹各有不同,观赏性强,成为市场玩家的抢手货。花纹较多的品类价格高,约2-3万元。随着社会经济不断发展,年轻人群体对情感陪伴的需求日益增加,催生了异宠这个新兴市场。

“异宠”不能随意买卖 国家保护物种有要求

一些小型观赏鹦鹉在“异宠”市场很受欢迎,然而大多数鹦鹉其实都是国家重点保护动物,不能随意养。一位鹦鹉养殖户表示,他饲养的是一种产自非洲名叫

费氏牡丹的品种,这种鹦鹉也是买卖的主流鹦鹉品种。目前,当地已繁育出几十种颜色各异的费氏牡丹鹦鹉。随着《濒危野生动植物种国际贸易公约》对保护珍稀动植物物种级别进行了调整,费氏牡丹鹦鹉在我国被核准为国家二级保护动物,这意味着费氏牡丹鹦鹉养殖销售均需办理相关手续,不得违法买卖饲养。人工繁育的费氏牡丹鹦鹉,养殖户不能卖,野外也很难生存,难以放归自然。

警惕“异宠”潜在风险

人类饲养“异宠”的历史普遍较短,对它们携带的病原微生物以及在交易、养殖

过程中可能造成的疫病传播缺乏深入了解和有效对策。同时,“异宠”逃逸或被弃养,也可能带来生物安全隐患。有关部门建议,购买“异宠”前要了解清楚法律风险,同时避免被有毒“异宠”伤害。当前,由于“异宠”医院少看病难,饲养具有一定难度。此外,大多数受追捧的“异宠”在国内没有自然分布,属于外来物种,它们可能在新环境中缺乏本土天敌等生物和非生物制约因素,在生存竞争中处于优势,会抢夺和挤占本土物种的食物资源和生存空间,导致本土物种的生存及其所在的生态系统受到冲击。一旦这些“异宠”逃逸或被弃养,有可能威胁我国生物安全,甚至会引发生态灾难。

(央视新闻)