

夏天到了,伸出鬼没的“蚊子大军”让人很烦恼,一些驱蚊神器成了网红产品。6月1日,现代快报记者对市场上的防蚊产品进行探访。

现代快报+记者 徐梦云 季雨



夏天来了,“招蚊星人”开启防蚊大战

热销的防蚊服真的有效吗?



防护手环 现代快报+记者 季雨 摄



驱蚊App页面截图

夏天已来,防蚊服热销

在电商平台上搜索“防蚊衣”,有数千条候选商品。随意点开一家童装防蚊衣的售卖页面,商品介绍中提到,该款衣服精选轻薄面料,外出防晒、运动防风,最重要的是添加了天然艾草纤维,可以抗菌还可以驱蚊防虫。为了证明自家产品确实能防蚊,商家还晒出了检测报告。不同商家推出的防蚊服,采用的驱蚊原理并不相同。除了天然艾草纤维,有的则含有避蚊胺、驱蚊物质菊酯等驱蚊成分。

有不少商家解释称,防蚊服是通过物理原理进行防蚊,主要是长袖和宽松的收缩口。还有防蚊服的产品详情中这样介绍,“在机器制作过程中,机器设置的低频声波,可以降解有机物质本身的异味,从而达到干扰蚊虫的效果。”记者询问客服时,对方表示可以防蚊。

此类防蚊服的价格从39元到100余元不等,有的店铺月销量可达数百单。对于防蚊服的效果如何,买者们褒贬不一。有的说,“夏天也可以去户外放肆耍了”“确实有效果,再也没被蚊子咬过了”,也有买家认为防蚊服是“智商税”,“穿长袖长裤,本来就不会被蚊子咬”“感觉和普通的防晒服也没什么区别”……

防蚊服的售卖主要集中在线上平台,线下几乎没有此类产品在售。

6月1日,现代快报记者走访了南京数家小商品集合店,均未发现相关防蚊服产品有售,而线下销售的驱蚊产品,主要集中在驱蚊手环、驱蚊纽扣、驱蚊贴纸等。

买前看看防蚊服测评结果

防蚊服真的有用吗?近期,广州市消保委发布相关测评报告,结果显示,20款样品洗前防蚊性能(驱避率)、甲醛含量、pH值、可分解致癌芳香胺染料、纤维成分含量项目均符合指标要求,但有5款样品表现一般,主要是氯菊酯指标偏高,洗后防蚊性能(驱避率)不达标。其中,洗后防蚊性能(驱避率)反映了防蚊服装反复洗涤和穿着后对蚊虫驱避的能力。测试结果显示,品牌为奇趣岛的儿童天丝长裤(网页宣称艾草驱蚊)以及商标为奥巴马的婴儿套装(网页宣称添加艾草纤维,能有效驱蚊),洗后防蚊性能(驱避率) $R \leq 30\%$,未能达到GB/T 30126-2013《纺织品 防蚊性能的检测和评价》效果评价标准。

氯菊酯是一种杀虫化合物,过量残留可能存在一定的安全隐患和健康风险。根据测试结果分析,2款样品的氯菊酯含量明显超出T/CTCA 3-2017《氯菊酯防蚊面料》标准要求。

广州市消保委提醒消费者选购时应注意以下几点:首先注意面料

的品质;其次不要选择带有刺激性味道的衣服,衣服上的化学物质越多风险越大。为了使服装具有防蚊功能,防蚊服通常会添加防蚊整理剂,所以要谨慎购买有明显刺激性气味或特殊气味的服装。

同时要留意防蚊原理。市面上热销的物理防蚊服装没有添加特殊材料处理,只在款式上设计成宽松收口款,以此达到防蚊的目的,但不能保证防蚊效果。经防蚊处理的服装,通常是将防蚊整理剂(如含有氯菊酯的整理剂)与织物纤维紧密结合在服装中,形成高效的防蚊保护,防蚊效果比物理防蚊好,但对于防蚊处理的服装,应留意有氯菊酯残留量超标的风险。

防蚊“神器”是智商税吗?

植物驱避剂类驱蚊产品(驱蚊手环、驱蚊贴、驱蚊扣等)是近几年新兴的驱蚊产品,因为与身体接触,大多以纯植物成分为卖点,销售对象也针对婴幼儿、孕妇、体弱者等特殊人群。这类驱蚊产品真的有用吗?是不是智商税?

2020年,深圳市福田区消费者委员会和宝安区消费者委员会对市场上的驱蚊产品进行了对比试验,



防蚊服网络截图

20款驱蚊环、驱蚊贴产品中,除一款产品外,其余19款均未达到“完全驱蚊”效果(即有效保护率100%)。

此外,在某种草平台有不少网友分享了各种驱蚊App。记者下载了一款驱蚊助手App,其页面显示可以通过声波驱蚊、荧光捕蚊。声波驱蚊是通过模仿蚊子的天敌或者是雄蚊子的声音频率来驱赶叮人的雌蚊子,因此页面显示的声音有雄蚊子、蝙蝠、麻雀、超声波。

不少网友还分享了使用感受,“用过,无效,一晚上好几个包。”“一点用都没有,我对着宿舍蚊帐上的蚊子声音开到最大,蚊子纹丝不动。”还有网友进行科普,蚊子振翅的频率与其种类有关,即使某一频段的声波确实能驱除某种蚊子,也不可能对所有蚊子都有效。

操作便捷,口味在线,厨房小白也能变大厨……近年来,预制菜备受欢迎,逐渐成为厨房新宠。从政策方面来看,预制菜也收获更多的关注。今年,预制菜被写入中央一号文件,不少地方也出台相关政策,规范产业发展。正在引领“新食尚”的预制菜是怎么生产出来的?近日,现代快报记者来到江苏徐州新沂,走访了预制菜工厂,揭开厨房小白变大厨背后的秘密。

通讯员 戴子松 实习生 张双琳 现代快报+记者 张晓培 马壮壮/文 郑阳/摄

快报记者走进预制菜工厂

来瞧瞧厨房小白变大厨的秘密



工人正在给鱼去内脏



机器给鱼肉切条

厂家“打下手”,下个锅开吃

新沂窑湾镇五墩村有家预制菜公司,初夏时节,车间里工人们正有序地进行预制菜生产。净菜、调制、滚揉、加工……数十种预制菜产品正待“出炉”。这些经过加工处理后的菜品,不久后会进入冷链,端上全国各地的餐桌。

快节奏的生活,让不少都市青年爱上了预制菜。这家公司有款罐头制品的原料来自广西,成品销往广州等地,名叫雪芽。“你看,这里面水都是清的,白色的玉米粒颗颗分明,这个可以和芹菜、虾仁一起炒,清爽可口,还可以烧汤,同样美味。”公司负责人姚顺良表示,雪芽是热销产品,公司刚刚进了1.4万斤原料。

姚顺良表示,做预制菜就是要让消费者感觉像是从家里厨房刚端出来的一样,这对生产技术有很高的要求。“首先灌装抽真空,然后再高温杀菌,最重要的就是杀菌环节。温度高了玉米会爆开,影响口感和卖相,温度低了杀菌不彻底,所以对温度的把控要很精准,123℃刚好。”隔壁车间是另一幅场景。这里

整齐堆放着各种水产,有毛刀鱼,有花白鲢。窑湾靠着运河、沂河,各种水产丰富,公司里的招牌水产预制菜基本是当地水系产出的鱼类。处理鱼类的工序比较烦琐,去内脏、漂洗、定型、切条、滚揉入味、挂糊、速冻等,俨然是把厨房里“打下手”的工作都完成了,消费者只需下锅就能吃到美食。“预制菜就是通过现代化流水作业,对菜品原料进行前期准备和制作,再进行科学封装。有的开袋即食,有的需要通过简单加热或烹饪,为消费者省去了洗、切等步骤。”姚顺良说。

据了解,窑湾镇从事水产品预制菜的企业有20余家,从事蔬菜预制菜的企业也有二三十家,当地正在把烧烤必点菜——鲜食毛豆打造成特色品牌。

如何兼具色香味形?看研发

中国菜讲究色香味形,预制菜如何攻克这个难题?研发是关键。王大清是徐州当地接触预制菜比较早的一批企业老板之一,已经从业15年。香脆鸡胗、深海贝皇脆、拆骨蹄块、兔耳丝……他们公司的预制菜种类多样,在他看来,预制菜要想向

前发展,最主要的就是研发。

“比如一只乌鸡,大家都知道很滋补,但它的味道比较腥,不是每个老百姓都有大厨的水准,拿到家里可能无从下手。”王大清所说的研发指的是处理这些棘手的问题,不同的食材需要不同的处理方法。滚揉浆制,可以把肉变嫩;排酸,可以把腥味去掉;再加入中药材等材料,可以更加滋补;腌制好真空包装,可以锁味保鲜……就拿乌鸡来说,工厂处理好,消费者买来后拆开包装放进锅里,只需加水、点火就可以煮出一份鲜美的鸡汤。

更新设备、研究配方、去除农残、机械化运作……“预制菜走进更多人的生活,在网络上相关话题也很火,这对整个行业的发展来说是一件好事。”王大清说,研发过程需要和名厨合作,鸡鸭鱼肉都有不同的制作方法,只有不断研发,才能不断端出美味。

市场升温,多地出台标准

随着“懒人经济”兴起,烹饪小白们让消费市场发生很大改变,预制菜产业迎风崛起,而预制菜作为农产品食品化的有效载体,一头连

着种植业和养殖业,另一头连着餐饮业和消费者。

如今,国内预制菜赛道在持续升温。有数据指出,2022年,市场规模已达4196亿元,全国相关企业从2018年的8000家增至近7万家。预计未来3年至5年,预制菜产业每年增速将达20%至40%,市场规模有望达到万亿元。

随着市场不断扩大,预制菜品的安全、健康成为关注的焦点,已有多地就预制菜制作出台相关标准。2022年,江苏省消保委发布《长三角预制菜点质量及服务评价规范》团体标准,对预制菜的“还原度”,即色泽、气味、口感、形态、质感、杂质6个方面进行规范。另外,广东还推出粤菜预制菜的地方标准。

在新沂,越来越多的预制菜企业入驻。有企业投资6500万元建设年产1200吨预制菜生产项目,上马预制菜生产线4套,瞄准网红小吃领域生产无骨鸡爪、夫妻肺片等预制菜,也有企业依托当地优质淡水水资源就地取材,将沂河、沐河的刀鱼、小黄鱼等通过专业加工,制作成水产品预制菜,送到全国各地老百姓的餐桌上。



扫码看视频



挂上糠的鱼柳