

羽绒服为什么没有鸡绒?

■ 陆静怡

冬季保暖,羽绒服是必不可少的御寒装备。那么,有鸭绒服、鹅绒服,为啥没有鸡绒服?羽绒服应该怎么选?

关于羽绒的正确解读

羽绒服之所以保暖,是由于内部填充了羽绒纤维。想了解羽绒服,得先从鸟的羽毛说起。鸟类的羽毛具有独特的结构,而贴近鸟类体表的绒羽结构更加松散,具有更好的热绝缘性能。

羽绒是最接近鸟类体表绒羽结构、保暖性最好、最柔软的胶质纤维。羽绒主要分布在家禽的脖颈窝、胸腹部,用来保暖的则藏在毛片里面,从活着的家禽身上是很难一眼就看到的,必须扒开外面的毛片。因此,羽绒相对来说具备了柔软度、保暖度以及稀缺度。

大部分羽绒来自肉类加工产业,鸭、鹅每年自然脱毛一两次,但一只鹅一生可能被人工揪毛16次之多。鹅的成熟期用时更长,所以成熟的鹅绒比鸭绒绒丝更长、绒朵更大、蓬松度更高,手感和舒适度更佳,自然价格也就更贵。在饮食结构等因素的影响下,鹅绒的异味比鸭绒小,稍作处理气味就会减少。

随着科技的进步,近几年也出现了由聚酯超细纤维代替真羽绒的做法,这种人造羽绒因其特点也颇受市

场欢迎。

鸡作为陆地动物,其毛比鸭毛、鹅毛更硬,湿了之后还不容易干,不仅成不了绒朵,还在顶端“配备”足以刺穿羽绒服布料的坚硬羽轴。加之鸡毛比鸭和鹅的绒毛少,御寒性也不如鸭毛,因而鸡毛更适合做掸子而非衣物。

鸡作为三大家禽之一,其毛虽不配进入羽绒服界,却被一些不良商家非法使用。有些羽绒服厂家会偷偷把鸡毛粉碎、水洗后,从中筛选短而细的单根鸡毛纤维——“鸡羽绒”。

成本低廉的“鸡羽绒”不仅容易“跑绒”,还会造成羽绒粉尘含量过高,以及潮湿环境下腐烂变质,引发微生物繁殖等危害健康的问题。

挑选羽绒服需看四个关键词

含绒量

根据羽绒服装标准规定,含绒量低于50%的羽绒不能制作羽绒服。一般以70%~80%的含绒量才能制作羽绒服。

生产厂家为了追求羽绒服“轻”和“薄”,对含绒量要求更高,一般在90%以上。相同体积的羽绒服,其含绒量越高,重量越轻,保暖性越好。

充绒量

充绒量是一件羽绒服填充的全部羽绒的重量。以90%左右含绒量的羽绒服为例,一般情况下,如果气温在0~10℃,可选充绒量为76g/m²的



秋薄款。如果气温在-10~0℃之间,可选充绒量为92g/m²的冬薄款。气温再低时,充绒量就需要更高。

蓬松度

羽绒的蓬松度越高,说明在同样充绒量下的羽绒可以固定更大体积的空气层来保温和隔热,保暖性也就越好。

填充物

羽绒服中的填充物,最常见的是鹅绒和鸭绒,有白鹅绒、灰鹅绒、白鸭绒、灰鸭绒。

通常来说,鹅绒的保暖性略高于鸭绒,但差距很小,人体几乎感觉不到。市场上对于白鸭绒好于灰鸭绒的说法并不准确,白鸭绒更广泛用于面量是浅色的羽绒中,但两者除了颜色差别,保暖性并无差异。

教你一招

口香糖粘衣服上怎么办

■ 苏澄

1.家里如果有汽油的话,可以准备适量的汽油,然后把汽油滴在有口香糖的地方,汽油可以有效地溶解掉口香糖,从而达到清除口香糖的目的。

2.家里没有汽油的情况下,可以把粘有口香糖的地方折叠向外;然后把衣服放在一个干净的塑料袋里面,需要注意的是口香糖不要粘在袋子上;接着将袋子的口封上,然后把袋子放进冰箱里冰冻几个小时;最后把装有衣服的袋子拿出来,把袋子打开,试一下用手能不能把口香糖抠下来。如果不行的话,建议找一个比较钝的片状物,在片状物的协助下,可以很好地使口香糖迅速从衣服上脱落下来。

生活厨房

虾仁豆腐煲

■ 王方平

日本豆腐2~3条、小米椒1个、金针菇一小把、虾仁10只、生抽2勺、蚝油1勺、玉米淀粉适量、蒜4瓣、姜3片、水半碗。

1.豆腐从中间切开,再拿掉外包装切块,将每块豆腐在淀粉中均匀地打个滚。

2.平底锅放少量油,将豆腐煎至两面微焦倒出备用。

3.锅里放蒜蓉、老姜、虾仁爆香,金针菇铺在锅底,虾仁、豆腐放上面。

4.将2勺生抽,1勺蚝油(也可以放少许淀粉)和半碗水调匀浇在豆腐上,盖锅盖烧2~3分钟出锅,享受美味吧。



牛奶是白的,奶粉怎么变黄了?

■ 黄莹莹

人们形容牛奶的时候常说“乳白色的”,所有的牛奶广告也都是纯白的奶,但为什么有的奶粉却是黄色的?是因为加了什么东西吗?其实,这是一个物理和化学共同作用的结果。

有色成分

虽然看上去牛奶是白色的,但其实有很多微量成分是有颜色的。牛奶中最主要的颜色成分是胡萝卜素和叶黄素类物质,比如维生素B₂,也就是核黄素。早期这种维生素就是从牛奶或鸡蛋中提取,直到人工合成的方法出现。胡萝卜素和叶黄素来自牧草,因此夏秋季放牧时的奶偏黄,而冬季吃饲料的时候奶比较白。

不过这些有色成分的含量很低,在液态奶中颜色并不明显。当奶粉从液态奶浓缩成奶粉(浓缩比约7:1),乳黄色就显现出来了。

美拉德反应

牛奶变成奶粉就是去掉水分,这就需要经过高温处理。在高温下,牛奶蛋白、氨基酸和糖分会发生“美拉德反应”,产生褐变效应。加热温度越高,时间越长,褐变的程度越重。有些进口常温奶褐变明显,就是高温灭菌时间太长的缘故。不过不用太担心,因为美拉德反应太常见了,家庭烹饪中煎炒烹炸都有它的存在。

牛奶加工过程中的美拉德反应对营养的影响很有限,同时美拉德反

应还会产生很多复杂的化合物,这是食物丰富香味的主要来源之一。

光散射

除了上述两个化学因素,还有一个物理现象会加深牛奶的白色。

牛奶中有乳脂,它们以微小的液滴形式均匀地悬浮着。这些小液滴像透镜一样产生光线的折射、反射和散射,视觉效果上就会呈现发白的颜色。如果你在半瓶水里滴几滴食用油,然后使劲晃一分钟,也能看到白色的乳化现象。

其实无论液态奶还是奶粉,无论巴氏奶还是常温奶,影响其营养价值的主要因素是乳蛋白、乳脂和乳糖,而不是奶的颜色。

欢迎订阅 2022年《重庆科技报》

四开16版 全彩印刷
每周二、四出版全年198元
半年99元

邮局订阅代号:77-9



《重庆科技报》是全国公开发行的报纸,国内统一连续出版物号:CN50-0033。

办报宗旨:宣传科技创新成就和科技工作典型经验,传播前沿科技资讯,培养创新文化,助推科技发展,提高全民科学素质。

主要栏目:《科技要闻》《科技创新》《科技服务》《科技生活》等。

咨询电话:023-63659853 传真:023-63658857

地址:重庆市渝中区双钢路3号科协大厦11楼