

你的毛巾选对了吗?

5招教你挑选一条好毛巾

什么样的毛巾是好毛巾

柔软蓬松。纯棉毛巾是由棉花纺织而成的,所以决定毛巾是否柔软的第一要素就是棉花品质的好坏,第二要素是合理的织造工艺设计。

吸水。这里有两个概念:第一是吸水量大,第二是吸水快。重量超过120克的毛巾吸水量就很大,同时棉花等级高、捻度小、毛圈长度长的毛巾吸水快。所以选择了由好棉花纺织的毛巾,就等于选择了柔软、蓬松、吸水的毛巾。

不掉毛。很多人都会疑惑,为什么纯棉毛巾会掉毛呢?是因为质量不好吗?其实,所有纯棉毛巾都会存在浮毛或掉毛的现象,这和毛巾的材质和制作工艺有关,并不能说明它的质量不好。

安全标准等级。按照国家标准规定,成人毛巾的标准是合格品B类,婴幼儿毛巾的标准是一等品A类,最高标准是优等品A类。品质越高,其对应的价格也相对高一些。

“功能毛巾”作用被夸大

市场上还有一些功能性毛巾,如具有抗菌、美容作用的,耐用、不板结的,还有可以智能感应污物的,可它们中有多少是可信的呢?苏州大学纺织与服装学院副院长王祥荣表示,毛巾的功能取决于其材质,以及针对材质进行的附加处理。只要了解其制作工艺,就不难判断它的功能是真是假。

木纤维毛巾更柔软、吸水性更好、抗菌、不易板结?纺织专业领域中有大量以木材为原料制成的再生纤维素纤维,如Modal(莫代尔)纤维就是奥地利一家公司开发的以欧洲榉木为原料的再生纤维素纤维,这种纤维分子间隙较大,无定形区,排列疏松,因此具

有良好的吸湿性能。但毛巾的柔软性除了与纤维材质有关外,还取决于纤维粗细、组织结构以及制作工艺。另外,大多数以木材为原料的再生纤维素纤维达不到抗菌的要求,除非经过特殊的处理或采用特殊木材和纤维制备工艺获得的再生纤维素纤维。

竹炭纤维毛巾超耐用、能抗菌?竹炭纤维是选用纳米级竹炭粉,将其通过特殊工艺加入切片或纺丝液中,再经近似常规纺丝工艺纺出的纤维新品种。竹炭是以毛竹为原料经过干馏热解或土窑烧制方法获得的多孔性材料,超强的吸附性能使其具有除臭、吸附异味等特殊功效,并具有除湿、调节环境温度、抗菌的特殊性能。因此,以竹炭纤维为原料制备的毛巾具有一定的抗菌性。

智能感应变色毛巾遇汗液、油脂变色,去污后就能复原?从化学原理上分析,上述变色反应是可能的。确实存在能够随液体pH值变化而变色的材料。当液体pH值为中性时,毛巾

是原始颜色,沾染汗液后,pH值降低,呈现偏酸性,毛巾就会遇酸环境变色。此外,还有一些染色材料会随温度而变色,或在不同干湿情况下变色。说到底,这些被宣传为智能感应变色的神奇毛巾,是应用了一些材料或染料特有的化学或物理特性。

买毛巾时,按照自己的基本需求选择即可。即便是普通毛巾,只要勤消毒、更换,也能保证其使用舒适和卫生。

好毛巾应该怎么选

看外观。好毛巾色彩柔和鲜亮、用料讲究、工艺好,如果是印花毛巾,它的图案一定很清晰,看上去十分有质感。

闻气味。好毛巾不会有异味,如

果在闻的时候嗅到类似蜡烛味或氨气的味道,说明毛巾中柔软剂过量。如有酸味,它的pH值可能超标。如有刺鼻味,则说明使用了含甲醛的固色剂,有部分甲醛析出。这些对人的健康不利,不建议购买。

泡水测色牢度。质量好的毛巾一般采用的是活性染料,当染深色毛巾时,大量的水解染料吸附在纤维上很难洗净,所以初次洗涤会有脱色现象。但是需要注意,如果浅色毛巾初次洗涤掉色过多或深色毛巾多次洗涤仍然掉色,说明染料不合格。

摸手感。好的毛巾质地蓬松,手感柔软。这样的毛巾摸起来富有弹性,贴在脸上柔软舒适而不滑腻,如果有滑腻感说明添加了过多柔软剂。若柔软剂过多,不仅影响毛巾的吸水性,而且不利于我们的健康。

滴水检测。好毛巾吸水性较好,滴水在毛巾上,好毛巾会很快渗透。但是质地差的毛巾会形成不渗透的水珠,出现这种情况则表明毛巾中柔软剂过量,不建议购买。(本报综合)

食材包装被病毒污染后 个人应如何做好防护

张桂贵

近日,因在食材包装中检测出新冠病毒呈阳性,多地疾控中心发布外出采购食材防护提示。那么冷冻类食品还能不能吃?外出采购我们应该如何做好防护,避免交叉污染?

新冠肺炎不是食源性的疾病,不是吃出来的,目前没有任何科学证据表明新冠病毒是通过消化道传播的。因此,消费者选购的水产、肉类等食品只要按照一般卫生操作规程做熟了吃,一些即食型蔬菜、水果洗干净再吃。

在某些中高风险地区,存在小概率的食品包装被新冠病毒污染,但也不需过分担心,因为在正常情况下,冠状病毒在一般食品包装上过了3天就不会存活。中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石表示,新冠病毒在食物中不会生长、不会繁殖,即使接触到食品表面的病毒,也不会通过吃人体内而感染。此外,新冠病毒不耐高温,足够时间的食物烹调和加热都可以杀死新冠病毒。

不过,陈君石也指出,为保障人民群众身体健康,食品加工企业要从源头上做到严格到位的卫生管理。对于有疫情的地区,除要加强生产线和环境的清洁消毒外,还要防止通过各种接触形成的交叉污染。

对于个人防护来讲,做到世界卫生组织提出的“食品安全五大要点”即可确保安全,即保持清洁、生熟分开、煮熟烧透,在安全温度下保存食物、使用安全的水和食物原料。

在疫情期间消费者应不吃生的动物性食品,包括水产和肉类。尽管病毒不通过食品传播,但处理和制作过程中,病毒可能会通过人在环境中扩散,从而形成污染。

此外,目前正值夏季,需要注意的是食源性疾病,像沙门氏菌、李斯特菌等食源性致病菌会在食品表面和里面生长、繁殖,引起食源性疾病。

(本文由中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石进行科学性把关。)



生活厨房

干炒牛河

丁玲

干炒牛河是广东地区的特色小吃之一,起源于清末民初。干炒牛河比较讲究,炒出来干而不油腻,又不失光泽,河粉上色要均匀,豆芽要爽脆,牛肉需入味鲜嫩,河粉又不能粘成团,且不断、不散。那么粤式炒法该怎么做呢?我们一起来学习一下。

材料:

牛肉150克,河粉500克,绿豆芽250克,韭黄、洋葱、洋葱、盐、生抽、老抽、白糖、花生油适量。

做法:

1.牛肉切片,加少量水拌匀,再加生抽、白糖拌匀,最后加适量花生油腌制半小时。

2.将河粉粘连的部分掰开备用。

3.绿豆芽洗净备用,韭黄、洋葱、香葱洗净后切段备用。

4.锅里加油烧热,下牛肉走油,牛肉变色后捞起滤油。

5.锅中倒油,将绿豆芽、河粉、洋葱一起入锅翻炒,炒到绿豆芽稍微变软即可。

6.将锅离火,加入牛肉、韭黄、葱段翻炒,再加入适量的盐、生抽、老抽拌匀。

7.调好味道后,将锅置回火上,快速炒匀即可出锅。

