

爱国情
奋斗者

与宁波共成长

我才角现

10年研制不怕油的油烟机

孙圣:我对当初选择回宁波发展而感到庆幸和自豪

很多市民可能都有这样的体验:每当一段时间后,总要对油烟机进行清洗,但每次清洗不但费时费力,还不一定能清洗干净。其实,去年,欧琳推出了一款不怕油的油烟机,只要用清水冲洗或沾水的抹布,就能将不锈钢表面的油腻去除。这款油烟机就是由欧琳研究院副院长孙圣领衔团队花了10年时间研制的。

昨天,记者在欧琳公司采访孙圣的时候,他正在和同事讨论新产品的研发方案。“未来厨房产品将是朝着健康、智能化、人性化的方向发展。为此,我们必须提前进行智能化布局,并适应各种新事物和新技术。”孙圣说。



孙圣和同事研制的油烟机。

10年研制清水净油技术的油烟机

10多年前,机械工程及自动化专业毕业的孙圣决定回宁波。在当年的毕业会上,他看到了欧琳公司的摊位。“欧琳那时在宁波和业内都已经很有名气了,而且跟我的专业也比较吻合。”孙圣告诉记者。

作为一名技术人员,10多年来,孙圣成为了正高级工程师,并为公司研发、设计了众多智能厨房产品。不过,他自认最得意的作品,是去年8月才面世的不怕油的油烟机。

从刚进入这个行业,孙圣就注意到,传统油烟机的清洗一直是厨房清洁的难题和痛点。大吸力、高吸净率等油烟机技术的更新迭代,并不能杜绝烹饪过程中,升腾的油烟粘附在油网、油杯和机身外壳上。油烟机的清洗,仍然是整个厨房清理的痛点和难题。

从油烟机机身外壳,到油网、油杯,每一个部位的清洁,都要耗费大量的时间和精力。尽管如此,很多顽固的油污还是无法有效去除。油腻腻

的清洁工作,令很多人对厨房望而生畏。

通过多年来不断的实验、测试以及改进,这个不怕油的涂层材料终于达到应用的技术要求,并最终用在产品上实现了量产。涂层不但能让附着的油渍轻易洗去,而且是食品级的,附着力好,耐高温耐腐蚀,使用寿命长。

昨天,记者在孙圣的陪同下,在欧琳公司的展览室里看到了不怕油的油烟机,它看起来和普通油烟机并没有很大区别。孙圣说,其实在这个油烟机表面涂上了涂层。这层涂层能使油烟机钢板表层具备超强亲水性,水能够轻松渗入油污与钢板表层之间,令油污浮起,因此用抹布沾水一擦油腻就可擦去。

除了涂层材料,另一项技术是智能变频大吸力技术。排烟受阻时会自动增压,只要轻触一个按键,在短时间内就能把爆炒油烟清除。

孙圣说,现在不怕油技术已经用到最新研发的欧琳集成灶、橱柜台面、水槽等新品上。

还能和公司院士工作站驻站院士交流学习

10多年的职业生涯,孙圣在欧琳公司取得了不少荣誉,撰写过上百项专利,研发的产品曾获中国专利奖、省部级科技进步奖;在产品工业设计方面,所设计的产品也获得过国际红点奖、国际IF奖、中国创新设计红星奖等奖项。

刚进公司的时候,他就感觉到了公司对他们这些大学生不遗余力的培养。有一段时间,孙圣经常外出学习,参加国内外各类培训、参观各种展览,甚至还会专门让他去德国的大厨具公司参观学习。

此外,公司还专门成立了博士后工作流动站和院士工作站。中国工程院院士徐志磊每年都要来公司三四次,而他来的这段时间也成了孙圣学习交流的良机。“我们很多产品的核心点就来自于徐院士的启发。”孙圣说,即便是平时,他一有问题

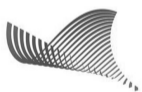
就会在邮件上和徐院士进行交流,徐院士帮助他们解决了不少转型升级中的技术瓶颈。

“我对当初选择欧琳感到无比庆幸和自豪,现在我也深切感受到了各级政府和公司对人才的重视和关心。”孙圣说,他是宁波人,选择欧琳,也是因为家就在宁波,而且宁波又非常适合居住。

“未来,我希望能结合项目,更好地培养团队每个成员。”孙圣说,虽然取得了一些成绩,但他觉得还是要学习不少东西,“正如我们总裁所说,信息化时代,产品更新换代很快,需要新的功能亮点加入,研发人员需要不断学习新的技术知识。”

为此,他们正要努力学习和适应各种新事物、新技术,比如5G技术。“我们会提早对厨房产品5G技术的导入进行规划,从而抢占未来厨具的制高点。”孙圣说。

记者 林伟 文/摄

科普中国
SCIENCE COMMUNICATION CHINA

宁波市科学技术协会与本报联合推出

●科普与健康

“野生鱼”更加健康?

市面上常见的鱼主要是野生鱼和养殖鱼,很多人认为野生鱼相比起来会更有营养。其实,事实可能并非如此。

对于野生鱼而言,其生存环境存在很大的污染风险,野生鱼当中很容易富集一些有毒物质。比如,有些鱼类由于捕食了本身含有有毒物质的小鱼、小虾或海藻等食物,容易导致蓄积毒素,像河豚毒素、雪卡毒素都是容易导致食物中毒的毒素物质,摄入量较大时(严重者)甚至会威胁到生命安全。

相比较来说,野生鱼和养殖鱼在口感上可能会有细微的差别,但在营养物质的组成和含量上差别不大。

所以,“野生鱼”并没有想的那么健康,风险与安全问题共存。

“速冻鱼”营养价值低?

对于冷冻鱼,很多人觉得它们的营养价值低,而不愿意购买。其实,只要速冻鱼类是正规安全加工的鱼肉,它的营养价值

怎么吃鱼有讲究

(种类和含量)并不会比新鲜的差,完全可以放心食用。

和新鲜鱼肉相比,速冻鱼的口感和味道可能会稍逊色一些,但是和新鲜鱼相比会降低致病菌、腐败变质物等有害物质的侵袭风险。

鱼的这些部位不能吃

鱼胆一定不要吃 很多人说“吃鱼胆可以帮助身体清火明目”,这绝对是谣言。大多数鱼的鱼胆当中均含有毒素物质,比如胆酸、氢氰酸等有毒物质,毒性比同剂量的砒霜毒性还大。

此类毒素物质摄入过多容易造成肝肾功能的损伤,甚至有可能在短时间里造成肝、肾功能衰竭,严重者甚至有死亡的风险。

不是所有的鱼头都能吃 很多人很喜欢吃鱼头,认为“吃鱼脑可以补脑”,但这一说法没有任何科学依据,完全不能深信。鱼头可以吃,但需要挑选食用,像含有重金属汞比较高的鲨鱼、旗鱼、金枪鱼以及剑鱼,鱼头要尽量避免食用。

怎样吃鱼更健康安全?

每周建议最少食用3次 鱼类食品中

富含优质蛋白质等多种营养物质,建议每周都应该有摄入;建议每周最少食用3次,每次100—150克。另外,《中国居民膳食指南》(2016版)建议每人每日要摄入40—75克水产品。

拒绝食用“大型肉食性鱼类” 鲨鱼、金枪鱼、剑鱼以及旗鱼等鱼类属于食物链中层级较高的鱼类,更容易存在重金属汞等有害物质,食用风险较高,请不要使用。

蒸煮炖更优秀 煎炸炒烤等高温烹调方式加工制作出来的鱼类,会损失更多的不饱和脂肪酸等营养物质,另外还容易由于高温烹调产生苯并芘等有毒致癌物质。

所以,建议选择清蒸、煮炖的方式加工鱼类。

拒绝食用各种“腌制鱼肉” 和新鲜鱼相比,腌制鱼中含有更多的亚硝酸盐物质,经常摄入容易增加致癌的风险;除此之外,腌制鱼肉中含有较多的食盐,大量摄入容易增加高血压、胃癌等疾病的患病几率。

哪些人不建议吃(大量)鱼?

首先,对于鱼类食品过敏的人群应该拒食。

其次,患有高尿酸血症或者痛风的人群应该限量并依照病情控制食用。

●科普信息速递

中国人民银行将于2019年8月30日发行2019年版第五套人民币。新版人民币包含:50元、20元、10元、1元纸币和1元

●科普素养800问

(判断题)睡眠不足造成的脑损伤如同遭重物打击。这个说法对吗?

答案:对

解释:只要一晚上不睡觉,人的大脑就会发生变化,有脑震荡等脑损伤的化学物质标记在血液中的水平明显升高,它对人的影响和头部遭重物打击一样。

王元卓 洪阳



宁波科普二维码



中国科普二维码

本文专家:王思露,国家高级食品检验师,中华人民共和国HACCP食品体系内部审核员

本文审稿:刘少伟,华东理工大学食品药品监管研究中心副主任、教授

美国宾夕法尼亚州立大学食品科学博士,美国堪萨斯州立大学博士后