

这个新单品 卖爆了!

专注细分领域
宁波企业拿下
烘鞋器全网销量第一



如今的烘鞋器，颜值和功能都有了大幅提升。

用空气炸锅做饭，用咖啡机泡咖啡，用扫地机打扫卫生，甚至护肤用品也住进了专用的化妆品小冰箱——在今天，各式各样的小家电成了都市人生活的重要组成部分。而在这个深秋到来的时候，又一个小家电单品——烘鞋器成了爆款。

1 小小烘鞋器突然成爆款

“它已经是我们家最忙的小家电了，基本从下午我们回家就要开始工作，一直到所有人的鞋都被烘得服服帖帖为止。”市民周女士最近在同事的推荐下入手了一个烘鞋器，几天的使用让一家人爱不释手。“老公儿子有脚汗，我和婆婆又怕冷，这个小东西真的很实用。接下来宁波湿冷的冬天或者雨天，都好过多了。”周女士笑着说。

和周女士一样，时下这种小小

的烘鞋器不管是在小红书、抖音还是各大传统电商平台，曝光量都大幅提升，一些头部主播纷纷为此类产品带货，也成为不少对生活品质有一定追求的消费者下单的对象。做到月销几千甚至一万多只业绩的店铺亦不在少数。

记者了解到，区别于曾经简单粗暴的“两块铁片加热”，现在的烘鞋器不仅颜值高，功能方面更是有“降维打击”。除了除湿烘干的作

用外，还有除臭、紫外线杀菌的足部健康护理功效，有的甚至还能根据不同鞋子的材质，调整自身的热度和风力，“定制化”提供烘干，并在安全等级上有了很大提升。

从种草笔记和消费者的评论上不难看出，外观时尚、使用方便、省电安全等都是消费者青睐于它的关键词。在价格方面，这类产品根据大小和功能不同，售价从几十元到百元不等，可谓丰俭由人，选择余地很大。

2 甬企拿下烘鞋器全网第一销量

消费端的火爆自然也让前端生产线忙得热火朝天。

在众多烘鞋器产品中，“NK”是最多被消费者提及的品牌。这个定位创新家电科技的牌子，来自于诺氟（浙江）科技有限公司旗下，尽管目前已经成为天猫、京东、抖音三大电商平台烘鞋器类目销量第一的产品，但其产品上市不过短短一年多时间。

随着冬季使用高峰和双11的临近，为了备足货源，这两天“NK”烘鞋器的3家合作工厂也处于最忙碌的时候，流水线每天15000台的生产量仍然供不应求。

“我们已经做了10年小家电，

和很多宁波从事小家电生产的企业一样，以前什么产品都做。两年前，突然发现一种鞋类除臭喷雾的产品因为定位细分领域，已经有了百亿元的规模。当时我们也做烘鞋器，所以想着为什么不把两者结合，研发更好的产品呢？”谷文杰是诺氟（浙江）科技有限公司总经理，当看到大健康范畴的足部护理产品已经具备一定市场规模和消费需求时，他果断勒转马头，成立新公司，研发新产品。“我们判断，随着人们对健康的日益关注以及生活品质的提高，这种足部健康细分领域的产品一定会越来越有需求。”谷文杰说。

因为客单价低，技术含量不高，

市场上原有的烘鞋器产品大都品质一般。而在谷文杰看来，如果想要吃上这口需求风头的红利并快速占领市场，一款好产品才是最大的武器。因此，公司投入了500万元研发资金，从市场调研到专用模具开发、再到技术功能研发，全部“好好地过了一遍”。

2021年9月，“NK”烘鞋器正式上线，并很快以具备先进的温控及除菌技术和行业首创的“双V速干”技术，获得消费者认可。目前“NK”烘鞋器在京东的市场占比为60%，天猫30%，而在抖音上则到了80%，一年的销售总额在5000万元以上。

记者 黎莉 文/摄



科普中国
CHINA SCIENCE COMMUNICATION

宁波市科学技术协会与本报联合推出

科普与生活

7种“催老剂” 日常生活中要尽量注意

谁都希望自己能够保持年轻，延缓衰老，不过生活中，一些“催老剂”就在我们的饮食中，我们要尽量去避免。



科普港二维码



科普中国二维码

肝脏“催老剂”：酒精

酒精（乙醇）的氧化代谢90%在肝脏中进行。乙醇代谢过程中产生的自由基增多，自由基的过量产生导致了氧化应激状态。氧化应激是导致衰老的重要因素之一，因为它会损害脂肪组织、DNA和蛋白质，进而导致年龄老化有关的疾病。

长期酗酒很容易导致肝细胞受损，诱发各种肝脏疾病。

心脏“催老剂”：反式脂肪

反式脂肪禁令有助于降低心脏病、中风发病率。

反式脂肪有两个来源，一是天然食物，二是加工来源。我们需要控制的主要是人工合成的。

配料表当中，包括人工植物油、人造黄油、人造奶油、起酥油、植脂末这些比较常见的配料，都是人造反式脂肪。卫生主管部门规定，每人每天摄入的反式脂肪不应超过2.2克，过多摄入将有损健康。所以，在选择零食、甜品时一定要先查看配料表。

皮肤“催老剂”：甜食

很多女性特别喜欢吃甜食，但甜品吃过多了对身体健康非常不利，甜品中糖分较高，过多糖分摄入会加速皮肤衰老，使皮肤慢慢失去弹性，也容易出现大量的皱纹和色斑。

平时应该限制添加糖、精制糖的摄入，比如甜饮料、点心、饼干、糯米类的食物要少吃。

胃“催老剂”：高盐饮食

食盐的高渗透压会对胃黏膜造成直接损害，出现充血、水肿、糜烂、溃疡、坏死和出血等一系列病理改变，同时还使胃酸分泌减少，胃黏膜易受攻击。

我们吃进高浓度的食盐后，会损伤胃黏膜，成为致癌物质的“帮凶”，增加致癌物的致癌作用。多项研究发现，高盐和盐腌食品是胃癌发病的危险因素，可以使胃癌发生的危险增加2倍-6倍。因此，平时应该清淡饮食，少吃盐腌食品。

建议纠正重口味的习惯，借蔬菜本身的风味提升菜的口感。用醋、柠檬汁等酸味调味汁替代部分盐和酱油，选低

钠盐，同时警惕调味料、包装零食中的隐形盐。

食道“催老剂”：烫食

食管的表面，覆盖着娇嫩的黏膜，食物的温度对它有很大影响：10℃-40℃最合适；50℃-60℃勉强能耐受；65℃以上，会造成烫伤。不要觉得65℃温度很高，一颗热饺子就能超过这个温度。食物温度过高，会灼伤食管黏膜并使之出现炎症、坏死，长期下去就有可能发生癌变。

食道、胃等消化器官的人体“感受度”比较差，即使食道烫伤了，人体也很难有知觉，即使出现微小病变也并不容易被我们察觉。所以，吃饭最适宜的温度就是不凉也不热，我们的嘴唇刚好能感觉到它是温的，这就是最适宜的。

肠道“催老剂”：饮食不当

正常人的“肠道年龄”与其生理年龄相差不大，但随着年龄增长，生活工作压力增大，加之饮食不当，肠道内有益菌群数量减少，而有害菌群不断增多，最后可能导致肠道菌群失调，肠道

功能出现“老化”。

胃肠是人体重要的消化和吸收组织器官，其蠕动讲究规律。不少年轻人偏食、过度节食、不科学减肥、酗酒、抽烟、过度熬夜，这些无“章法”的生活方式给胃肠道带来极大负担和刺激，导致其“肠道年龄”大大超过实际年龄。

建议平时规律饮食，保证膳食纤维摄入，每天一斤蔬菜半斤水果，主食三分之一为粗杂粮。

肺“催老剂”：厨房油烟

厨房油烟可引起鼻炎、咽喉炎、气管炎等呼吸道疾病，长期的油烟吸入还可以导致慢阻肺。严重些还可能引起食欲减退、心烦、精神不振、嗜睡、疲乏无力等症状，医学上称为油烟综合征。

做饭时不能只开抽油烟机，最好同时打开厨房的窗户。炒完菜抽油烟机再开10分钟。平时能吃炖菜、拌菜就不炒菜。一定要炒菜，油温控制在5到6成热即可。即油入锅后，拿一小片葱皮扔入锅中，如果葱皮四周冒出许多泡泡，就要在变色前将食材下锅。

王元卓 洪阳