

创新科技再获认可

美的冰箱问鼎“节能突破贡献奖”

6月28日,由中国电子报社、苏宁云商、中怡康公司联合举办的第六届中国冰箱产业年会暨中国冰箱创新产品发布会在北京隆重召开。会上,美的凡帝罗对开门冰箱BCD-550WKGPM A从众多产品中脱颖而出,问鼎“2013年中国冰箱产业节能突破贡献奖”。

美的冰箱相关负责人表示,在当前国家倡导的绿色可持续发展经济形势下,“节能”已经成为家电企业技术和产品创新的关键指标,作为美的冰箱“芯节能”产品系列之一的美的凡帝罗对开门冰箱BCD-550WKGPM A每天耗电量仅0.88度,是同容积段的冰箱中最为节能产品,该记录刷新了中国高端冰箱节能的技术标杆和产品标杆。

掌握创新科技 引领节能升级

一直以来,美的冰箱都致力于节能产品的研发与推广。今年4月,美的冰箱重磅推出

的“芯节能”系列新品,更是集国际知名超高效压缩机、创新真空多元发泡、超低待机功率、制冷系统优化、制冷结构优化五大关键节能技术于一身,一举刷新行业节能新高。其中,由美的独创的多元发泡技术,在应对世界环保问题、打破能效技术堡垒等都方面,更具有举足轻重的战略意义。

据了解,创新真空多元发泡技术是美的冰箱专利技术,在同等使用条件下,可使能耗降低至5%以上。凭借此项技术,美的冰箱一举夺得2012年科技月技术创新类项目集团大奖;国内外多家一线冰箱制造企业也对该技术抱以极大关注,纷纷主动联系美的,寻求技术交流与合作。

树立行业标杆 领跑低碳时代

在不断改写行业节能记录的同时,美的冰箱还专注于技术沉淀。截至2012年年底,美的冰箱研发团队已超过400人,其中10年

以上从业经验的超过了30%,5年以上的占60%~70%,充分保障了企业自主研发的创新能力。同时,2011年到2012年,美的冰箱更是投入了近2亿的资源用于品质改善和产品的升级。

据统计,截至2012年年底,美的冰箱事业部全年新申请各类专利高达1320件,同比增长17.65%;新增授权专利1006项,同比增长300%。伴随专利申请量和专利授权量的快速增长,美的冰箱还荣获安徽省首批年申请超千件专利企业、2011年“工业设计创新奖”等众多荣誉。与此同时,美的冰箱还将目光延伸到国际舞台。美的冰箱的相关负责人透露,美的冰箱目前已通过美国UL安全认证、欧洲节能之星认证、TUV质量认证等多项国际权威认证,这也为其驰骋海外市场奠定了坚实基础。(刘鹏省)

国内4K电视市场成国产天下

市占率超9成

中国内地五一假期4K*2K(解析度3,840*2,160)液晶电视正式开跑后,经过两个多月时间的推广宣传,4K电视业绩和上市率取得明显进展。

市场人士调查表示,国产彩电品牌在中国内地拿下近95%的4K液晶电视市场占有率,遥遥领先日韩彩电品牌。

另据中怡康统计数据,目前50英寸4K电视的销售量份额接近3%,55英寸销售量份额约为1%。

50英寸4K电视以康佳LED50X9600UE 7999元的报价最低;TCL55英寸4K电视L55E5690A-3D则以9990元领低国内外同尺寸彩电厂商;65英寸4K电视,海尔LD65H9000报出22989元的同行最低价,意图借助新一轮的4K大潮顺势上位。

日韩彩电品牌方面,超大尺寸、超高售价几乎是标配。LG推出的84英寸4K电视售价14万,索尼84英寸4K电视售价高达17万,三星85英寸4K电视售价24万元,比索尼、LG的多了一寸,然价格却高了7万元,被网友调侃过称“三星电视一寸值7万”。

据悉,外资彩电中尤以索尼对4K电视的期望值甚高。

索尼平井一夫时代提出了“One Sony”概念,4K技术的意义即在于整合内部资源以形成优势产业链。索尼欲在全线产品上布局4K,4K摄像机、4K制播设备、4K播放机、4K解码电视芯片、4K电影、4K电视机正逐步形成产业链条。

中怡康预计4K电视将占据今年彩电市场份额的2.33%,销售规模约为100万台。

中怡康品牌总监左延鹤表示,4K电视难以普及,第是价格问题。目前超高清产品平均价格大概为2万7千元钱,市场平均价格在4000元钱,相差整整7倍。第二是4K产业协同发展,目前是上游产业来推广4K面板技术,终端厂商才刚开始。

目前国内55寸级别的液晶电视价格方面,康佳55寸LED55F3550F售价仅4888元,创维、TCL等国产品牌55寸电视产品中端价格多在5000元~7000元区间,LG业已上市的OLED55寸电视价格是康佳55寸普通电视的16倍,即使是三星约18000元级别55寸产品,价格差亦达4倍。

因此,包括三星和LG在内的韩系OLED电视主导推动者也已经开始把目光转向4K超高清电视,使得4K电视迎来了新契机。

消息称韩系面板厂将在今年第三季度全面量产4K*2K电视面板,意图抢夺业已大规模启动4K2K战略下台系面板厂的市场份额。

左延鹤认为,4K电视将会如当年的3D电视,初期售价看起来很高,然随着技术进步和上游面板成本下降,4K也将成为大尺寸电视的标配,4K电视发展前景值得期待,预计3年期可见普及成效。

(家电网)

智能手机内存容量被疑“短斤缺两”

包装上写着16G内存的手机买回家,显示可用内存只有12G~13G,消费者疑惑自己是不是被骗了。1日,中消协、中国电子商会、北京市工商局、北京市消协联合召开“规范智能手机存储容量标识促进行业企业诚信自律”倡议会,与会的15家智能手机厂商同意改进标注方式,将硬件信息和可用空间明确标准。

智能手机必须预安装系统和软件,会占用一定的手机硬盘和内存,

每个品牌和型号手机具体的情况不同。多数情况下,厂商并非故意欺诈,但由于标注含混,确实有些厂商安装了过多的预存程序,令手机性能下降。

中国电子商会副秘书长彭李辉建议手机厂商,对实际可用空间进行明确、真实地标注,这像卖房子标注“建筑面积”和“使用面积”,告知真实使用率,让消费者一目了然。

(据《北京青年报》)



“过渡性”小家电受热捧 今夏空调扇卖得俏

酷暑之下,最受欢迎的家电是什么?黑马空调扇出尽了风头。据悉,武汉一些卖场空调扇已经卖断货,需要提前预订。

空调扇的原理是以水或特殊的冰晶为介质,可在短时间内送出等同于水温或冰晶温度的风。记者走访的几乎所有门店的店员都提醒记者,“空调扇不是空调,不能像使用空调一样关门窗。但电扇吹出来的是热风,空调扇吹出的是冷风”。

武昌区一家工贸家电的陈姓店员说,

空调扇现在只剩两台了,如果想要需预约,货到了再通知。另一家苏宁旗舰店的店员称,天热时每天都能卖出十几台,“与往年相比,今年好卖多了”。

空调扇介于电扇与空调之间,“比电扇凉快,比空调划算”,是一种过渡性家电,非常适合刚就业或租房客这些处在过渡时期的人群使用,一台品牌空调扇只需四五百元。同时,一台空调扇的功率仅为60瓦/小时,与空调比大大减少了耗电量。

(长江)



招数一: 冰箱内存放的食物不宜过满(最多七成满),过紧,要留有空隙,以利于冷空气对流,并尽量减少开门次数,缩短开门时间。还有,冰箱内的生食与熟食不能混放,最好用保鲜膜、袋分别装好,特别是熟食要放在保鲜盒或加盖的容器内,熟食放在冷藏上层,生食放在下面,这样既可以避免交叉感染,又可防止食品在贮藏过程中脱水干缩,破坏营养成分,还可以防止串味,保持食品的风味和鲜度。

招数二: 食物摆放要有一定顺序,一般冷藏室内越靠近门处温度相对较高,靠近后壁处温度较低;上层温度较高,下层温度较低。冰箱门架处宜放一些有包装但已经开封的食物,如番茄酱、沙拉酱、芝麻酱、海鲜酱、奶酪、黄油、果酱、果汁、蛋类等,直接入口的熟食、酸奶、甜点等可放在上层靠门处;易滋生细菌的剩饭菜、剩豆浆、包装豆制品等放在上层后壁处;各种蔬菜、水果,为防温度过低而冻坏和水分丢失,要用保鲜袋装好,放在下层靠门处。不能把瓶装液体饮料放进冷冻室内,以免冻裂包装瓶。应放在冷藏箱内或

门档上,以4℃左右温度贮藏为最好。冷冻室里的食物,最底层应放肉类、鱼类、海鲜等生食,中间层放冷冻加工食品,如鱼丸、水饺等,最上面则应放需要冷冻的小食品,如冷饮。

招数三: 每种食物在不同的温度下都有保存期限,一般情况下肉类、牛奶、豆制品等3天左右,蔬菜3天~5天(将蔬菜存放数日后食用是相当危险的,即使储存在冰箱内也不宜超过3天),水果5天~7天。鸡蛋在冰箱里最多冷藏15天。绿叶蔬菜冷藏5天后,即使没变色,最好也不要吃。冷冻室内,新鲜的鱼、肉存放的时间最好不要超过2个月。如果肉冻得发黄,说明脂肪已

夏用冰箱有窍门

存放食物最多七成满

经被氧化,最好丢弃。另外注意,鲜鱼、肉要用塑料袋封装,储藏蔬菜、水果要把外表面水分擦干再放入冰箱。最好买那些不沾水的,这样存放的时间会稍长一些,维生素也不容易流失。

招数四: 从冰箱取出的饭菜需要加热处理(放置室温后),而且要彻底加热。因为食物进行再加热是有风险的,每加热一次,细菌就有两次繁殖的机会,一次是在加热过程中,另一次是在冷却过程中。食物再加热时,其温度往往达不到烹调时的温度,不足以消灭毒素或带有芽孢的细菌,所以食物再加热时必须要有足够的温度和时间。还有,烹调后的食物,冷却至室温时即应存放,在室温下存放的时间越长越危险。

另外,冰冻的肉类和禽类的烹调前应该彻底解冻,再充分均匀加热煮熟,经化冻的肉类和鱼等不宜再次置冰箱保存。

招数五: 有些食品不宜放入冰箱储存,比如香蕉放置在12℃以下地方储存,会发黑腐烂,不能食用;荔枝在0℃以下环境放一天,即可使表皮变黑,果肉变味,营养受损;黄瓜放置在0℃的环境中,只要3天时间,其表皮就会出现起泡现象,瓜味变淡,瓜质变软,难以煮熟,营养成分大部损失;西红柿低温冷藏后,肉质呈泡状,显得软烂或出现散裂现象,表面有黑斑,不易煮熟,无鲜味,营养损失大部分,甚至酸败腐烂,食后中毒;火腿放在冰箱低温贮藏,其中水分就会结冰,脂肪析出,

失去很多营养成分;巧克力在冰箱中冷藏,一旦取出,很易发霉变质,失去原味,营养受损;面包等面食也不宜在冰箱内保存,否则会导致其支链淀粉中的直链部分慢慢缔合,从而逐渐变硬,出现“变陈”现象。还有一些不易变质需室温保存的食物,如土豆、萝卜、胡萝卜、南瓜、柠檬以及干果、干菜、饼干、罐头、粮食等都不必放在冰箱里。

招数六: 夏季最好每周对冰箱清洗一次,除菌、消毒。除常规部位外,更需注重用冰箱专用消毒剂对冰箱内部的滴水槽、隔板槽等死角喷洒消毒。冰箱内壁、死角喷雾完成后,应将冰箱门关闭5分钟~10分钟,让消毒剂充分杀菌,最后用抹布擦干净。若无冰箱专用消毒剂,可用0.5%的漂白粉擦洗。在清洗完冰箱的排水口和蒸发器后,可在此处放置一些新鲜的大蒜,以抑制真菌的生长繁殖。

电冰箱不是保险箱,更不是消毒柜,人们要提高警惕,特别是高温酷暑之际,对食物要妥善保存,以确保持身体健康。

(宁蔚夏)