2026年10月30日 星期五
编辑/毕文婷 投稿邮箱：rdbh@zgkpw.org.cn
科普时报

纯钛保温杯是智商税吗

□ 科普时报记者 **胡利娟**

天冷了，保温杯又“上岗”了。比起小几十块的不锈钢杯，动辄几百上千元的纯钛杯到底贵在哪儿？

纯钛杯的核心优势在于材质本身的安全性与适配性。中国地质大学（武汉）环境学院教授童蕾介绍，钛的表面会天然形成一层氧化防护膜，耐酸耐盐，本身不含镍，金属溶出量极低，用来盛放茶水、咖啡、果汁等酸性饮品更加稳妥。同等条件下，钛材质还要比不锈钢轻大约四成，外出携带、户外使用负担更小，适合经常出门或者介意镍元素的人群。

很多消费者会陷入误区，认为纯钛杯保温性能更强。实际上保温杯的保温能力由真空夹层结构决定，和杯身材质没有关系。市面上不少纯钛杯为了突出轻便，采用单层杯体设计，反而保温效果有限，选购时不能把钛材质等同于强保温。

童蕾表示，如果核心需求就是保温，预算也比较有限，正规合格的304、316不锈钢真空保温杯是性价比之选。304、316不锈钢依靠铬氧化膜实现防腐性能，材料硬度高，生产成本较低，做成双层真空结构后保温表现出色，能够满足日常喝水、装热水的大部分场景。但不锈钢保温杯也存在短板：长期盛放果汁、咖啡等酸性饮品或高盐饮料，杯体容易发生局部腐蚀；同时，部分不锈钢含镍，镍过敏人群应谨慎选用。



AI制图

想要买到真正的纯钛杯，要避开辨别陷阱。“磁铁吸附测试并不能区分钛和不锈钢，不要依靠土方法判断。”童蕾建议，优先查看产品标识，合格纯钛杯会明确标注TA1或TA2牌号，同时符合GB4806.9食品接触金属制品国家标准，也可以查看商家提供的检测报告核实材质。

无论是仅内胆采用钛材的纯钛杯，还是杯体、杯盖、茶隔等所有金属配件均为钛材的全纯钛杯，原材料与加工成本均高于不锈钢保温杯，选购时切勿盲目追求低价。市面上几十元价位宣称“全纯钛”的产品，大多仅在不锈钢基材表面镀一层钛膜，并非真正的通体纯钛杯。

延伸阅读

钛杯能抑菌？

专家指出，从科学角度来看，这些都属于营销噱头，并没有可靠依据。不过钛制品的抑菌特性并非完全空穴来风，只是普通纯钛杯的抑菌作用十分微弱。真正具备抑菌能力的钛杯、钛餐具，大多是经过专门研发的抑菌钛合金，例如钛铜、钛银合金等特殊配方，才能实现相应抑菌效果，但不能默认所有纯钛杯都有抑菌功能。

看视频，长知识

这类真菌感染全球仅百余例，却有致命危害

□ 科普时报记者 **毛梦囡 史 诗**

近日，一位曾多次救助流浪猫狗的爱心博主秦思雨在甘肃省白银市不幸离世，年仅27岁。秦思雨的丈夫表示，妻子是因东方伊蒙菌感染引起继发性噬血细胞综合征，病情危重，在ICU抢救22天后离世。

解放军总医院第五医学中心感染病医学部生物损伤救治科主任徐哲介绍，东方伊蒙菌是一种罕见的真菌。它属于新兴真菌属，常见于黄鼠、沙鼠、豪猪等啮齿类动物。

“东方伊蒙菌在人体内感染十分罕见。当感染者免疫力低下时，真菌可先定植于肺部，再借助巨噬细胞随血液播散，累及皮肤、淋巴结、肝、肾、骨髓等。”徐哲表示。

在感染东方伊蒙菌早期，患者表现缺乏特异性，包括发热、皮肤丘疹、结节或溃疡，随后出现咳嗽、胸痛等呼吸道症状，与普通肺部感染甚至肺结核十分相似。病情进展很快，容易引发播散性感染，也就是真菌通过血液扩散到身体其他器官。严重时可导致呼吸衰竭，危及生命，死亡率达50%左右。

这种真菌感染的症状缺乏特异性，且常规检测方法的阳性率低，很容易被误诊为其他疾病。同时，由于病例较少，在全球范围内都没有成熟的治疗方案。

据了解，当前全世界关于伊蒙菌感染报告病例仅百余例，其中非洲伊蒙菌在南非地区相对高发，而我国为罕见发病地区。“国内已报告的病例，多为器官移植后、长期使用免疫抑制剂的人群；也有少数感染者的免疫功能基本正常，但存在明确土壤、粉尘暴露史。”徐哲说。

目前，秦思雨的具体感染途径没有公开。徐哲提醒，东方伊蒙菌感染属于极小概率事件，也不会通过日常接触在人与人之间传播，公众不必过于恐慌。日常生活中，做到避免接触野生动物，进入废墟、荒地等啮齿类动物常出没的区域时注意做好防护即可。

对于养宠家庭来说，也不必过分担忧。养宠者真正需要日常留意的是皮肤癣菌感染，也就是俗称的“猫癣”“狗癣”。专家建议，科学养宠的核心是“预防优先”，如定期为宠物进行体内外驱虫和健康检查；宠物出现脱毛、皮屑增多或皮肤破损时，尽早带其就医并做好环境消毒。免疫功能较低的家庭成员在清理猫砂、处理宠物粪便时，可佩戴手套，并避免宠物舔舐人类面部或伤口。

电饭煲涂层脱落吃了会致癌吗

□ 科普时报记者 **毕文婷**

网传电饭煲涂层少许脱落就不能继续使用，因脱落碎屑混进饭里会致癌。重庆市中医院康复科副研究员左的于表示，这个说法并不严谨。

电饭煲不粘涂层大多是特氟龙（聚四氟乙烯），化学性质十分稳定。煮饭温度最高也就100多摄氏度，远达不到特氟龙分解需要的260摄氏度。而且，就算少量涂层碎片脱落吃进肚子，人体也无法吸收，大多会直接随粪便排出。

“但这不代表破损内胆可以肆无忌惮地继续用。”左的于说，涂层掉落后，不粘效果失效，煮饭极易糊底，焦糊米饭会产生丙烯酰胺这类有害物质。如果金属基材裸露，长期接触酸性食物，还可能有铝析出风险，不利于身体健康。

左的于建议，电饭煲内胆出现零星小脱落、没露出金属，可短期继续用；若成片脱落、看见内胆金属，建议尽快更换内胆。日常别用钢丝球刷内胆，减少涂层刮伤。

看视频，长知识