

食盐有这么多种隐藏功能？

专家友情提示：你想太多了！



“快速消毒不用慌，一把食盐细菌光”“冰箱有异味？放点盐试一试？”“食盐美容术，重现皮肤光彩”……食盐是日常生活中最为人们熟知的一种调味品，最近除了调味功能，食盐还被一篇篇标着“生活小妙招”“食盐大作用”的文章赋予了某些“不可思议”的妙用。看完后你可能会惊叹：“能消毒可治病，原来你竟是这样的食用盐！”

那么，食盐真的有我们不熟悉的千般妙用吗？专家友情提示：“你想太多了！”

敷盐防脱发？

可能对头皮造成损伤

日常生活中，许多人都有掉发的烦恼，用过防脱发洗发水，试过各种偏方，却一点效果都没有。

近日，有人表示，将浓盐汤涂敷于头发根部，几分钟后用清水洗净，每日早晚各一次，坚持一段时间后，可以治疗脱发。对尝试过各种“防脱术”却未见成效的人来说，这一方法似乎值得一试。那么，“敷浓盐汤防脱”的说法是否有科学依据呢？

“这不可能，是没有科学依据的！”当科技日报记者询问浓盐汤是否真的有防脱发作用时，首都医科大学附属北京世纪坛医院皮肤科主任医师周平当即否定，“食盐的主要成分为氯化钠，用浓盐水防脱发的方式不会带来任何治疗效果，而且浓盐水具有刺激性，用浓盐水敷涂很容易造成头发和皮肤的损伤。用浓盐水防脱发这种方式，并

不会带来任何治疗效果，甚至会带来伤害。”

不光“敷浓盐汤防脱”对头皮无益有害，淡盐水和盐粒也是如此。“脱发分为很多种，常见的有遗传因素引起的雄激素性脱发、精神紧张和免疫因素引起的斑秃、油脂过多引起的脂溢性脱发等，可以针对病因和脱发类型分别治疗。”周平告诉记者，常见的雄激素性脱发已有口服及外用药物可供治疗选用。

搓盐去黑头？还是去专业医院吧

爱美人士之间交流与传播一些不为人知的“美容偏方”似乎是一种默契。随着网络的发展，“美容偏方”的传播变得更为广泛。在网络上查询“日常生活中有什么美容小技巧”，“搓盐”这一价格低廉的美容方式是热度较高的回答。推荐者认为，食盐搓脸可以去黑头和粉刺，并且只需花费较少的代价，就可以达到不错的效果。

食盐真的有去黑头、粉刺的功

效吗？对此，周平指出，食盐搓脸可以去黑头和粉刺是无稽之谈。“我们都知道食盐根本不是一种药物，怎么会有去黑头和粉刺的效果呢？”以食盐搓脸，不仅不能达到治疗皮肤疾病的效果，而且很有可能对皮肤造成伤害。“高浓度的食盐有较强的刺激性，刺激性大小与浓度呈正比，而且治疗黑头、粉刺目前也有许多效果不错的药物可供使用，没有必要用食盐”。

对于人们所关心的去黑头、粉刺方法，周平表示，使用硫磺香皂可能会起到一定作用。但多数情况下，还是建议大家及时就医，合理用药，以科学的方式保护皮肤。

食盐能除菌？关键看浓度

洗抹布时往水中加入一勺食盐清除细菌，似乎成了新型居家必备的小技巧。但是，食盐真的可以起到清除细菌的作用吗？

“从某些方面来说，食盐确实可以达到杀菌效果，但这必须是建立

在超高浓度之上的。这个浓度一般是我们日常所食用的几十倍，才能够达到杀菌效果。在我们觉得合适的浓度范围内，食盐是无法杀死细菌的。”中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红表示，“想仅仅依靠一勺或几勺食盐达到杀菌的效果，是没法做到的。”

根据来源不同，食盐可分为海盐、井盐、矿盐、湖盐、土盐等，其主要成分都是氯化钠。国家甚至有明文规定，井盐和矿盐中的氯化钠含量不得低于95%。

“氯化钠本身毒性很小，不能杀菌。但是它极易与水分子结合。现在某些地方仍然习惯于通过腌制的方式来提升食物的保质期，原因是高浓度的氯化钠会吸收食物中的水分，使细菌难以存活。在某种程度上，这也是达到了抑制细菌的效果。”范志红解释道。

总结起来，“食用盐可以杀菌”这一说法并不适用于日常生活。大家在清洗抹布时，这一勺盐可以省下了。

可吸附冰箱异味？这个效果真没有

有人习惯在冰箱里放些食盐，据说这种方法可吸附异味。食盐真的有此功能吗？

“从‘吸附’这一角度来说，食盐本来就是晶体，分子结构较为紧凑，所以它是不具有吸附性的。因此，在冰箱中放入食盐吸附异味是没有科学依据的。”范志红表示，“即便不讨论‘吸附’二字，食盐作为固体，也不会与冰箱中的气体分子发生反应，‘放盐去异味’这种做法，是达不到我们想要的效果的。”

另外，近来有人开发出了“简便版”冰箱异味吸附袋，其制作教程在一些网络平台上广为传播。制作这样的吸附袋只需要三步：拿个口罩，装上烟丝，放上食盐。

范志红告诉记者，放入烟丝与食盐来给冰箱去味的方法并不科学。这种吸附袋去除异味主要是利用干燥疏松的烟丝对气体产生的吸附作用。但是，烟丝释放的烟味并不健康。此外，烟丝与食盐间无法发生奇妙的化学反应，将烟丝与食盐放在一起，并不能起到想象中的作用。

“其实使用干燥疏松的茶叶或者活性炭，就能起到一定的吸附异味作用，而且可以做到无毒无害。”范志红建议，大可不必大费周折，为冰箱添置“简便版”异物吸附袋。

冰箱会出现异味，多数情况下是因为日常清理不到位。此外，如果放入冰箱里的食物没有用保鲜膜密封，或者液体食物溅射到冰箱内部，也会引起冰箱异味。

范志红表示，想要清除冰箱中的异味，放入食盐并没有效果，定期进行冰箱的清洁、食物放在密闭的保鲜盒中储藏、在液体食物溅射到冰箱中时立刻擦拭，这些方法是切实有效的。

(陈瑜 葛军霞)

平顶山日报传媒集团物流配送 春节特色商品展示

 <p>【五香牛腱】 原价 189元/提 读者价 166元/提</p>	 <p>【原切牛肉 2斤装】 原价 126元/提 读者价 99元/提</p>	 <p>【原切牛肉】 原价 178元/提 读者价 146元/提</p>	 <p>【坚果礼盒】 原价 178元/提 读者价 98元/提</p>	 <p>【黑燕麦片】 原价 98元/提 读者价 78元/提</p>
 <p>【韭菜挂面】 原价 108元/提 读者价 98元/提</p>	 <p>【垆土铁棍山药】 原价 100元/8斤 读者价 90元/8斤</p>	 <p>【蛋白质粉】 原价 148元/提 读者价 98元/提</p>	 <p>【阿胶枸杞 莲子羹】 原价 148元/提 读者价 98元/提</p>	 <p>【原味燕麦片】 原价 78元/提 读者价 68元/提</p>
 <p>【豆腐粉条菜】 【饸饹面】 原价 88元/提 读者价 68元/提</p>	 <p>【翟集 将军米醋】 原价 108元/提 读者价 98元/提</p>	 <p>【山野八珍】 原价 139元/提 读者价 108元/提</p>	 <p>【沂蒙山小米】 原价 88元/提 读者价 68元/提</p>	 <p>【羊蝎子火锅】 买就送燕麦片一袋 原价 158元/提 读者价 138元/提</p>
 <p>【老卤匠牛肉】 原价 148元/提 读者价 138元/提</p>	 <p>【烤鸭蛋】 原价 75元/提 读者价 60元/提</p>	 <p>【海鸭蛋】 原价 68元/提 读者价 56元/提</p>	 <p>【东坡肘子】 原价 158元/件 读者价 110元/件</p>	 <p>【真空烧鸡·2只】 原价 98元/提 读者价 88元/提</p>

更多商品请来店，您只要一个电话，市区我们免费配送到家！

门店1地址：平顶山日报社大门东侧50米 鹰城淘(建设路西段鹰城广场对面)

门店2地址：平顶山日报社大门西侧50米 读者服务中心(建设路西段鹰城广场对面)

咨询电话：8980198 4943059

