

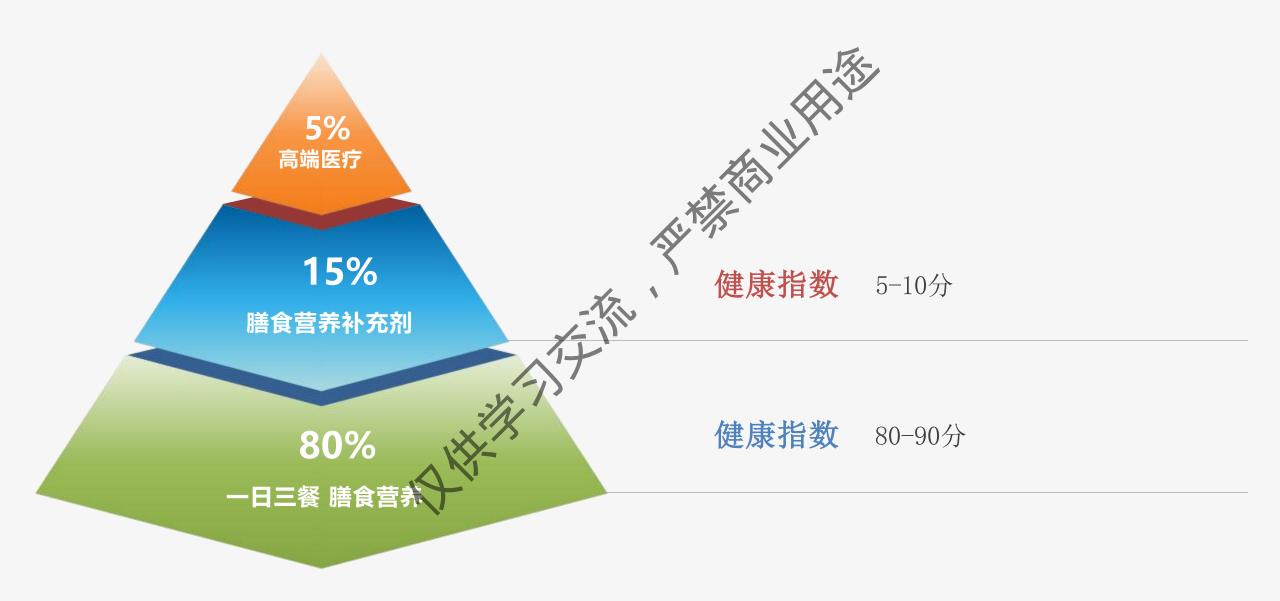
孙宝国

全国政协委员、中国工程院院士、北京工商大学教授

推进食育立法,守护舌尖上的安全

孙宝国建议,我国食育教育体系的构建需要明确立法目的和基本原则,明确食育的定义、目标和范围,以及相关主体的责任与义务。他提出,政府应承担主导责任,提供经费保障;食品企业应加强自律,提供安全健康食品;学校应将食育纳入课程体系,开展系统教育;家庭应履行教育责任,从小培养孩子良好饮食习惯。同时,还应建立完整的食育实施体系,包括制定国家食育标准、加强食育人才队伍建设、建设实践基地等,并定期评估食育效果,不断改进工作。此外,孙宝国还建议完善食育保障机制,设立专门的食育管理机构,负责统筹协调食育工作,明确安排财政投入,设立食育专项经费;加强监督管理,确保食育工作规范有序实施;建立激励机制,鼓励社会各界参与食育,形成多元化的食育服务体系。

https://www.instrument.com.cn/news/20250307/771031.shtml 来源: 仪器信息网





一个早餐

非肉类蛋白

推荐:鸡蛋1个

肉类蛋白

推荐: 牛肉/鸡肉

(100-200克)

能量五谷

推荐:五谷杂粮粥

公碗

便捷选择:

馒头或面包均可

缤纷果蔬

黄瓜半根或

小西红柿4-5颗

(生食)

干北科技研发团队

Qianbei Technology High Talented Team.









37 人

研发人员共计37人,催化剂开发4人,电极开发8人,电堆开发3人,系统开发5人。

90%

硕士学历者占比90%,专业 涉及材料化学、机械设计、 电气自动化、热能与动力工 程、环境工程等。

荣誉资质」



联合 浙江大学 (产学研)

农业部设施农业装备与信息化重点实验室 农产品产后质量安全控制与装备示范基地

【企业资质】

高新技术企业认定

《CCTV15 荣誉展播》

中国质量认证监督管理中心授予 中国食品净化行业最具影响力企业 中国企业产品技术监督中心授予 中国食品净化行业最具影响力品牌















中国企业产品技术监督中心授予 国家权威质量检测合格产品 企业产品技术监督中心授予 中国绿色环保产品

IS09001《质量管理体系》认证 IS014001《环境管理体系》认证 IS045001《健康管理体系》认证

CE 欧盟认证标准

【产品质量认

【发明与专利】

中国科学家论坛 授予

2019 中国科技创新发明奖 核心专利 共23 项







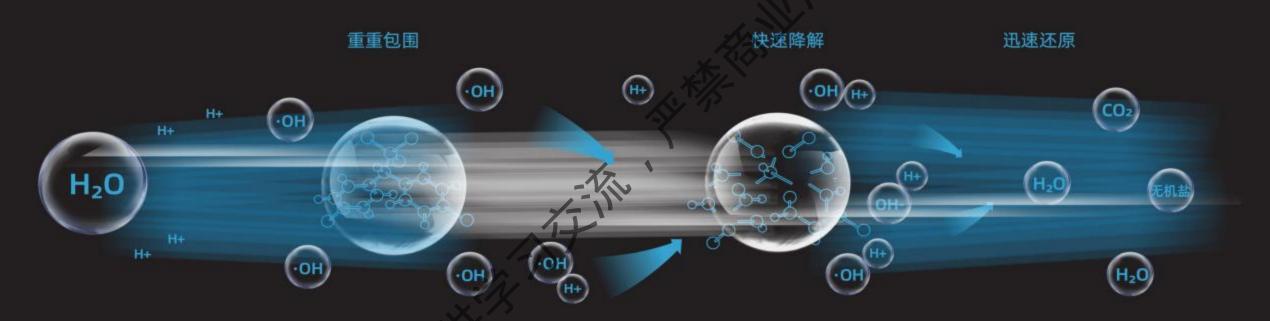




英格尔/国家食品质量监督检测中心/谱尼SGS/SQS

SCIENTIFIC RESEARCH STRENGTH 科研实力」

——高燃氧离子净化技术——



净化过程无添加,无耗材,不产生二次有害衍生物

平用先进的催化材料技术,以水为媒介,在超低电压下将水分子激发产生大量高燃氣离子。

高燃氣离子通过氧化作用打断农药分子的共价键,使其矿化分解,同时高燃氣离子可以穿透微生物细胞膜,使其裂解死亡。











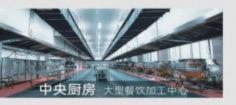


GET RID OF THE HEAVY

HORMONES















工业系列(即将上市)

AUTHORITY 权威检测」

国家食品质量监督检验中心



国家食品质量监督检验中心(上海)上海市质量监督检验技术研究院



英格尔检测



SGS 中国



谱尼测试集团



经权威机构检测认证: 经糖保安食材净化器净化处理 5min, 农残、激素 / 抗生素、食源性致病微生物, 祛除率和杀灭率均达到 90% 以上。

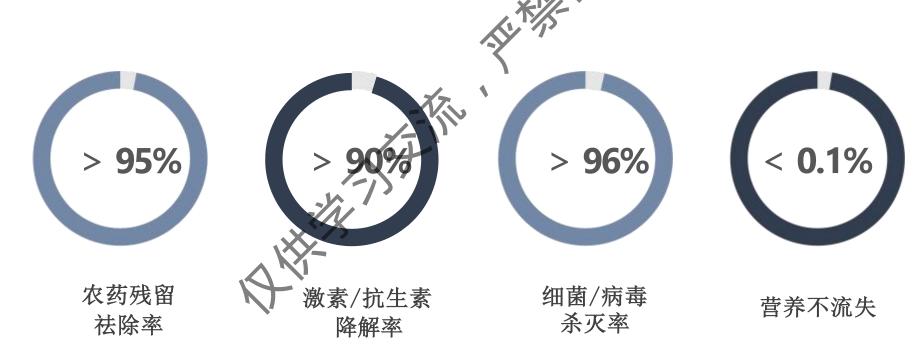
同步实现去除有害污染物、保留食材营养、且不产生有害衍生物的安全、绿色食品净化。

检測机构	检测项目	污染物类型	净化前	净化率	报告编号 / 祛除效果
国家食品质量监督 检验中心	放百虫	有机磷农药	0.60323mg/L	未检出	210458 (01-02) >99%
	State 1	有机磷农药	0.1.25mg/L	未检出	210458 (03-04) >98.4%
国家食品质量监督 金猛中心(上海) 上海市质量监督检验 技术研究院	法指案	植物生长调节剂	19.9µg/kg	未检出 (<10)	W021021000017 > 99%
	放放機	有机磷农药	222.0mg/L	20.6mg/L	W021021000019 90.7%
	四环素	抗生素	4.91×10°µg/kg	384µg/kg	W021021000021 99.2%
	盐酸克伦特罗	激素	1.18×10 ⁴ µg/kg	489µg/kg	W021021000016 95.9%
	大肠杆菌	食器性致病菌	6.5x10°CFU/mL	7.2×10 ⁸ CFU/mL	W021021000113 (07) 99.9%
	AR	有害衍生物	< 0.005mg/L	< 0.005mg/L	W021021000113 (12) 无臭氧生化
	如果果	有裏衍生物	< 0.005mg/L	< 0.005mg/L	W021021000113 (13) 无游离氮生
SGS	毗虫啉	超碱类杀虫剂	2.01mg/kg	Trace (小于 0.01)	ASH19-009136-13 >99.5%
	糖死蝉	有机磷农药	1.73mg/kg	Trace (小于 0.01)	ASH19-009136-15 >99.4%
	製製菊醛	叔除虫菊酯类农药	0.22mg/kg	ND (未检出)	ASH19-009136-15 >99%
	泉诺沙星	抗生素	1.72×105µg/kg	5.35×10²µg/kg	ASH19-009136-19 >99.6%
	大局菌群	致病菌	>1.5×10°CFU/g	5.0×10²CFU/g	ASH19-009136-17 杀灭率 >96%
ICAS 英格尔集团	地塞米松	※本	528µg/kg	25.0µg/kg	SHF19090298-01/02 >95%
	孔雀石绿	鱼药	611µg/kg	未检出	5HF19090298-03/04 祛除率 >99.99
	蛋白质	营养物质	19.7g/100g	20.8g/100g	5HF19090298-05/06 营养成分不瓷失
	抗坏血酸	营养物质	58.9mg/100g	63.6mg/100g	SHF19060168-11/12 實养成分不流失
谱尼	AR	有書衍生物	净化后水槽内水槽 <0.01mg/L		GNBMVMAW47327505 不产生有喜衍生物
	MAK	有害衍生物	净化后水槽内水样 <0.005mg/L		GNBMVMAW47326505 不产生有害衍生物

净化效果

不同的食材种类及数量、不同的实验环境,会影响最多的检测 效果,以下数据为第三方检测机构的平均实验数值。

高燃氧离子净化技术,还能高效杀灭食源性致病微生物。实验 室条件下,仅需数分钟,便能安全有效祛除:





2020

核心专利「高燃氧离子食品净化技术」 填补中国食品安全绿色净化技术空白 "膳保安®",智能食材净化设备完成家用系列、 共享系列和商用系列开发 2023

凭借科研文力,2023年8月获央企投资入股,

双方携手推动

中国食品安全行业的高质量发展



联合浙大建立产学研合作 中国食品安全绿色净化技术立项

2021

被浙江大学农业农村部设施农业装备与信息化重点实验室授予

「农产品产后质量安全控制技术 与装备示范基地」

2024-2025

智净未来, AI护航 以"食安校园"为核心的市 场布局全面启动



食安中国

PURE FOOD, PURE BEAUTY, PURE ENDLESS

