



10

星期五

2025年1月3日

13508257150

□主编:洪叶

□编辑:杨蕙菱

□美编:刘侯彬

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州融媒APP。



达州融媒

抵抗焦虑和压力的“生活搭子” 不少年轻人愿为玩偶“掏腰包”

过去被视为儿童“专属”的玩偶,如今备受年轻人的青睐,成为年轻消费群体里的“顶流”。不少年轻人表示,玩偶不仅仅是简单的玩具,而是为他们提供情绪价值,是帮助他们抵抗焦虑和压力的“生活搭子”。

草莓熊、玲娜贝尔、柏文熊……近年来,玩偶在年轻消费者中广受欢迎,心甘情愿为之“掏腰包”,他们把玩偶挂在包上或放在床头作伴。记者注意到,在很多社交平台上,不少年轻人甚至把玩偶当成了自己的“生活搭子”,带着它们一起吃饭、工作或旅行。

“养宠物虽然能带来陪伴和情绪价值,但太麻烦了。”达州年轻女孩刘女士告诉记者,之前养宠物狗,除了陪它玩、给它洗澡,每天还要带它下楼转路、排便,花费也不少。后来因时间和精力不足,就放弃了。她现在转而“养”玩偶,她觉得玩偶不仅可爱、触感舒适,还能解压,没有养宠物那么多的负担。

“我的第一个毛绒玩具是4岁生日时妈妈用毛线给我缝制的一只小白兔。”家住达城西外的95后覃女士告诉记者,工作后,买玩偶成了她犒赏自己的方式,家里还有个衣柜专门用来摆放玩偶。“每次工作压力大时,回到家我都会投身于它们的怀抱中,仿佛回到了无忧无虑的童年,让自己内心得到了治愈。”覃女士说。

记者在淘宝、京东等电商平台上搜索发现,玩偶的价格从几十元到几百元不等,尺寸较大的玩偶甚至要上千元。其中,独角兽公仔、草莓熊、大白鹅、泰迪熊等热门款均在毛绒玩具类销量排行榜前列,有的款式更是经常处于断货状态。

达州某动漫科技有限公司负责人冯先生介绍:“我们主要做毛绒玩具代加工,平

均每个月能生产20万只毛绒玩具,产品主要销往国内各地,也有少部分销往国外。”据了解,目前达州不止一家玩偶加工厂,由此可见,玩偶的市场规模在持续扩大。

冯先生表示,现在的年轻人喜欢玩偶,是因为它不仅是一种消遣,更能满足成年人对解压、好奇心、社交和个性化的需求。

“毛绒玩具对年轻人来说,往往具有情

感上的安抚作用。在现代社会中,成年人面临着诸多压力,如工作压力、经济压力、人际关系压力等。毛绒玩具柔软的触感可以带来一种舒适和安全感,帮助成年人缓解紧张和焦虑情绪。”专家表示,情绪消费虽然可以带来心理慰藉,但也会造成过度消费,在购买时需理性判断,不应盲目跟风。

□记者 郝富成



毛绒玩偶。

“干噎酸奶”突然爆火! 紧急提醒

“吃完这款酸奶脖子能长出八块腹肌”“咽的时候脖子要伸得很长”……你吃过黏住上牙、卡嗓子的酸奶吗?

最近,网上刮起了一阵炫“干噎酸奶”的风潮。不少网友发布品尝视频,展示这款酸奶的干噎程度。甚至有人尝试在家自制“干噎酸奶”,晒出各种配方。“干噎酸奶”到底是啥?为此,记者也帮大家了解了一番。

“干噎酸奶”不含乳清 形态酷似石膏

记者检索电商平台后发现,售卖“干噎酸奶”“干巴酸奶”的店铺不在少数。排名靠前的店铺销量数已超10万。部分商家通过打出“噎出天鹅颈”“脖子撑到二里地”等字样吸引消费者。

这些酸奶口味丰富,有黄桃、可可、草莓等多种味道,与日常的风味酸奶无异。但区别是,“干噎酸奶”不含乳清,由普通酸奶过滤而成,质地偏浓稠,形态酷似石膏,看起来有点固态的冰激凌,也被称作“希腊冷萃酸奶”。

一罐100g的“干噎酸奶”售价大约在20元-30元区间,消费者还可选择直接打包购买240g的6种口味拼盒,价格大约在65元左右。

在一家销量超1万的商铺里,“干噎酸奶”的商铺介绍页面写着:特添加德式乳杆菌保加利亚亚种、双歧杆菌等益生菌,促进消化吸收,助力身材管理。

有直播间主播介绍,“干噎酸奶”质地醇厚,挂勺不倒,倒立不撒,需要挖着吃,饱腹感更强。

据网友描述,“干噎酸奶”的口感不同于以往的冰激凌,更像果味的乳酪,有吃蛋糕的感觉,刚吃进嘴里口感很丝滑,但往下咽就会发现酸奶卡在嗓子后半段,需要使劲吞咽。“感觉噎在气管里了,的确需要伸

长脖子往下咽。”

品尝过“干噎酸奶”的小胡告诉记者,这款酸奶偏干,味道并不甜腻,咀嚼时会黏住上牙槽。小胡认为,因其本身还是酸奶制品,不会像甜品那般热量偏高,还是比较适合减脂代餐。“我‘双12’时一次性买了12种口味。”

那么,“干噎酸奶”究竟是如何制作出来的?

记者也在社交媒体上搜索了相关制作方法。在普通酸奶制作步骤的基础上,用铺上过滤布的过滤器将酸奶水分、乳清滤掉,就会得到质地偏浓稠的“干噎”版。

“干噎酸奶”适合所有人吃吗? 医生提示慎用人群

然而,如此“干噎”的酸奶适合所有人吃吗?自制过程是否存在问题?有媒体报道,就在12月初,一位河南郑州的女士因食用了自制“干噎酸奶”呕吐不止,送医后被诊断为细菌超标。

当事人描述说,她将酸奶用洗脸巾包裹着放进了冰箱。没想到取出来食用后,开始出现肚子疼的症状,后来恶心呕吐。

“在操作过程中,卫生没有达标,就容易引起食品安全问题。酸奶发酵要求较高,如果操作不当就容易导致菌群失调,从而出现一些细菌超标的情况。”杭州市第三人民医院全科医学科主任李鹏解释,酸奶本身是奶制品,在过滤酸奶的过程中,要保

持干净状态,用无菌纱布或专业过滤器,避免和容易滋生细菌的物品摆放在一起。

说起“干噎酸奶”的爆火,李鹏提醒大家谨慎跟风,理性下单。“酸奶富含的乳清,有助于补充蛋白质、维生素、矿物质、乳糖等营养物质,起到增强身体免疫力的作用,过滤掉会损失这部分营养成分。大家去买这款酸奶时,也应考虑是否真如商家所言一般对身体有益。”

同时,李鹏医生建议,在吃“干噎酸奶”时,应小口食用,切勿大口吞咽,以防造成卡住嗓子呼吸困难等情况。“吞咽过程中,需要在咽喉肌、食道肌等肌群蠕动配合下,将食物送到胃里。团块状黏稠物,本身就很容易卡住,哪怕立刻喝水,也只是起到润滑、冲刷的作用,并不一定能够让卡住的食物顺利咽下去。”

特别是,对于平时有胃部不适的以及老人、孩童等人群来说要慎重选择。

而就“干噎酸奶减脂代餐”这一说法,李鹏也提出了不同看法。

他认为,代餐食品通常都是经过科学配比,充分考虑人体所需糖类、脂肪和蛋白质的比重。“如果是无糖零脂的‘干噎酸奶’,的确有高饱腹感、消化速度较慢等减重饮食所需的优势,但前提是整体饮食搭配要合理,不注重热量摄入,把‘干噎酸奶’当作‘减肥秘密武器’,也很难达到减重目标。”

□钱江晚报记者 俞倩玮 通讯员 徐思鹏