

Оздоровительные приборы «Тяньши»

Электроприбор для чистки
фруктов и овощей
DICHU

Евро-Азиатский регион
Отдел продвижения
продукции





“农药茶”风波延烧 知名
【字体：大 默认】
稿件来源：新华网 发布时间：2015-05-07 14:32:51
台湾省
农产品
件

Распрос
«ча
Даж
бренд
内
原料
据介绍，不含
牧场洛神花、
食药

Старение деревни приводит к осложнению надзора за высокой токсичностью агрохимикатов.

Остатки агрохимикатов в овощах превышают норму в 280 раз. Есть овощи или агрохимикаты?

文/郭元鹏

4月26日晚，《向人民承诺——电视问政》2015年第二期开播，本期问政主题是“食品安全”。现场反映了这样一件事情：南宁埌东市场检测出豌豆的农药残留超标280倍。摊主表示，豌豆来自五里亭蔬菜批发市场。行风监督员发现，五里亭蔬菜批发市场内的农产品检验检测中心大楼大门紧闭。商贩介绍，虽然检验检测中心24小时值班，但工作人员一般只在凌晨、早上和下午才出来抽检。（4月27日《南国早报》）



говор за
ИМИКАТОВ.

，沈老伯因犯生

要种植大白菜、

磷”的农药，浇
沈老伯说，这种
管理很严，也听

但是为了节约，觉得扔了可惜，所以想把它用完为止。”

成熟，沈老伯收割好让老伴拿到农贸市场去卖。农业部门的执法人员发现“甲基对硫磷”的瓶装农药，并对他种植在田地里的蔬菜进行抽样。经市农业

均检测出含百



农业部：如果不使用农药 中国肯定会出现饥荒

2012年05月18日 15:30 来源：中国新闻网 [参与互动\(166\)](#)



中新网5月18日电 据农业部网站消息，农业部日前就农产品中的农药残留及安全问题进行解读。文章指出，中国是一个人口众多耕地紧张的国家，粮食增产和农民增收始终是农业生产的主要目标，而使用农药控制病虫草害从而减少粮食减产是必要的技术措施，如果不用农药，中国肯定会出现饥荒。

Вред земледелию от болезней из-за насекомых, живущих в траве, может достигать 70%.

При использовании правильно подобранных пестицидов убыток может составить около 40%.

有研究指出，农作物病虫草害引起的损失最多可达70%，通过正确使用农药可以挽回40%左右的损失。中国是一个人口众多耕地紧张的国家，粮食增产和农民增收始终是农业生产的主要目标，而使用农药控制病虫草害从而减少粮食减产是必要的技术措施，如果不用农药，我国肯定会出现饥荒！

Фран
среда
фран
убытк
приме
кажде
приме
приве
долла
Фран

«ружающая
ий отчет»
юмические
горым не
0 евро на
казано, что
ний может
о (82 млн
/ для всей



Остатки агрохимикатов



Газета «Китайские продукты питания»:

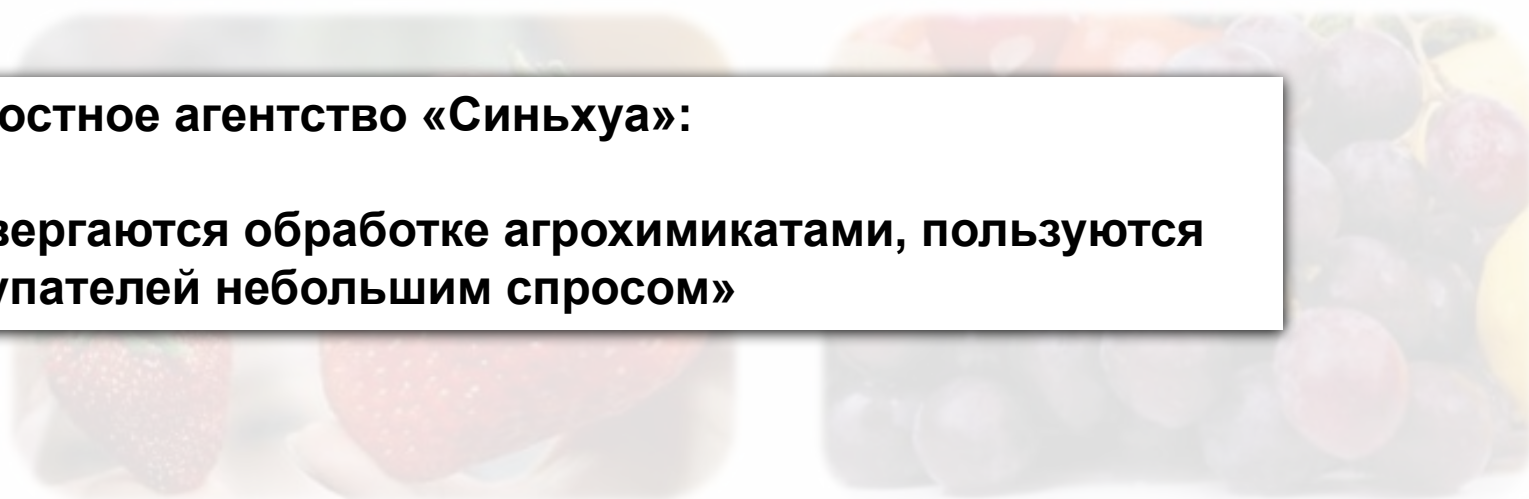
«Четыре мануфактуры в Вэньчжоу, прошедшие инспекционную проверку, использовали агрохимикаты для создания красивого внешнего вида пророщенных бобов»

Допустимо ли использовать агрохимикаты для улучшения внешнего вида и вкуса пищи?

Гар
внешнего вида

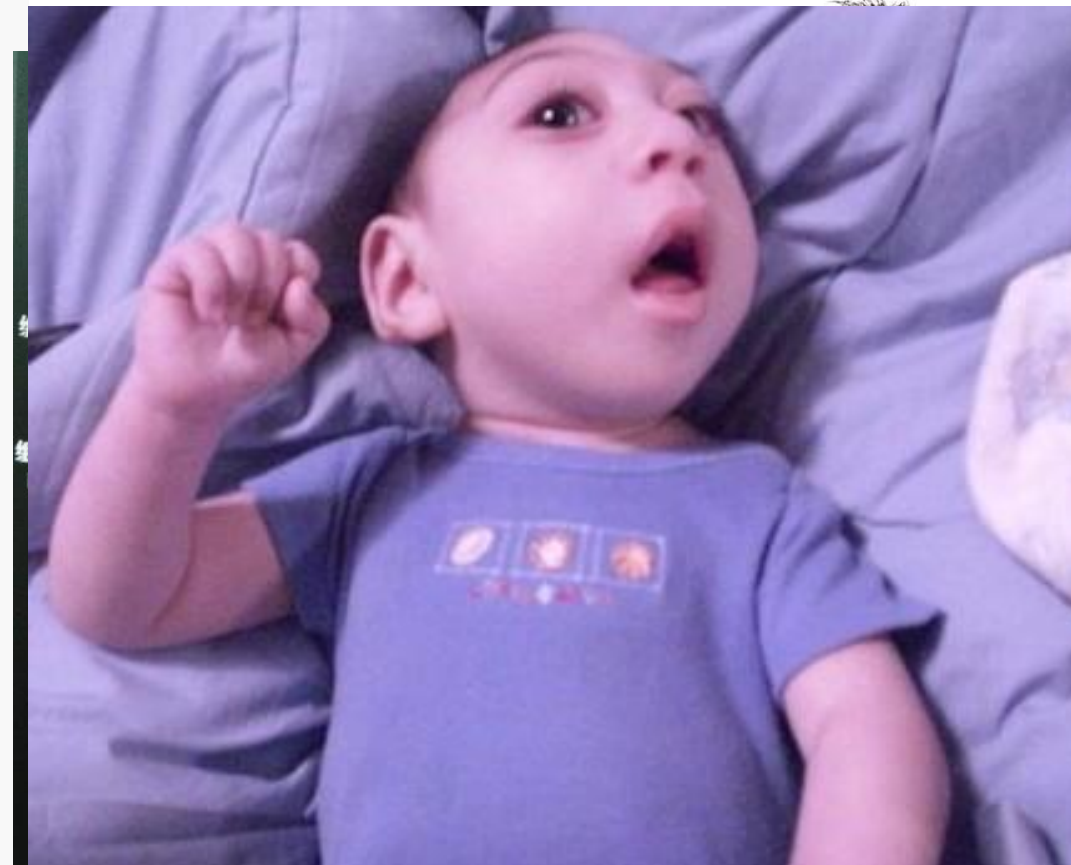
Новостное агентство «Синьхуа»:

«Овощи, которые не подвергаются обработке агрохимикатами, пользуются у покупателей небольшим спросом»





Вред от агрохимикатов





Вред от хронической интоксикации



**Влияние
агрехимикато**



**е
и**



Как устранить загрязнение?



Промывание в
чистой воде



Срезание
кожицы



Очищение с
помощью
моющих средств



Воздействие
высоких
температур





Замачивание и промывание в чистой воде

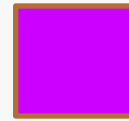


- **ЗАМАЧИВАНИЕ В ЧИСТОЙ ВОДЕ**


- Исследования показывают, что после замачивания фруктов в чистой воде, количество агрохимикатов увеличивается! Согласно теории коллоидных растворов, при замачивании овощей и фруктов, содержащиеся на их поверхности пестицидные вещества переходят в раствор, клетки овощей и фруктов равномерно распределяют большее количество растворенных в воде агрохимикатов, тем самым увеличивая степень своего загрязнения.

- **ПРОМЫВАНИЕ В ЧИСТОЙ ВОДЕ**

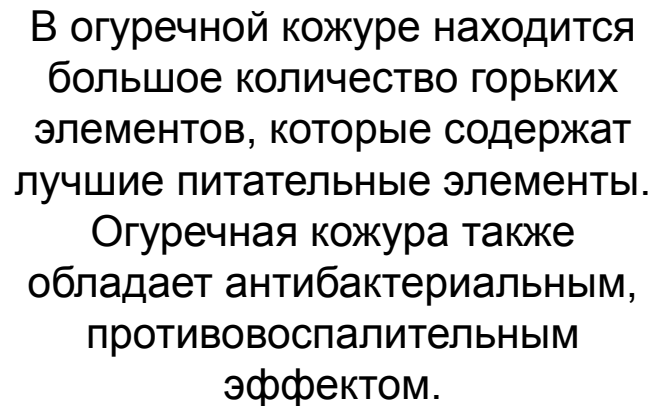
- Многократное промывание пресной водой обеспечивает удаление агрохимикатов на 80%, однако требуется большое количество воды, при этом время промывания должно в среднем составлять не менее 30 минут. В результате получаем больше ущерба, чем пользы.



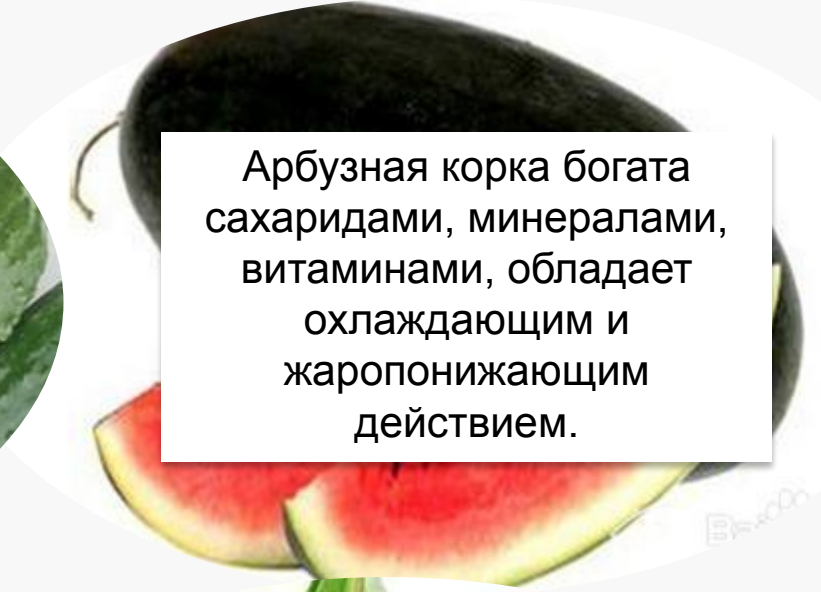
Как устранить загрязнение?



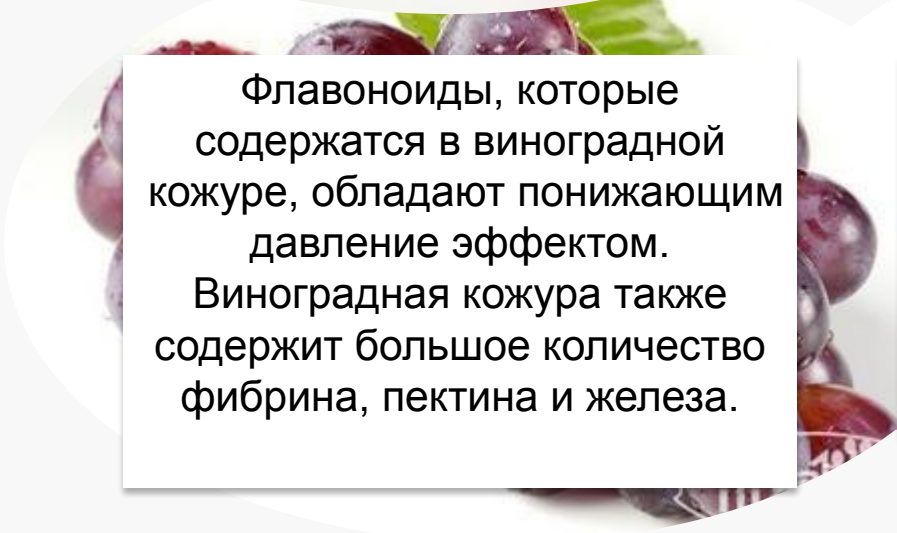
Стойкость к окислению у яблочной кожуры намного выше, чем у мякоти плода, а также выше чем у других овощей и фруктов.



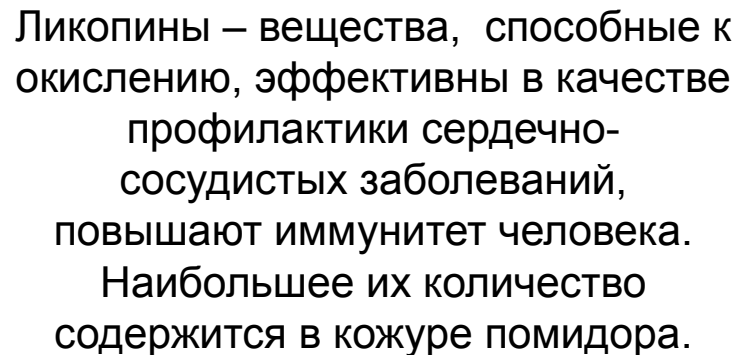
В огуречной кожуре находится большое количество горьких элементов, которые содержат лучшие питательные элементы. Огуречная кожура также обладает антибактериальным, противовоспалительным эффектом.




Арбузная корка богата сахарами, минералами, витаминами, обладает охлаждающим и жаропонижающим действием.



Флавоноиды, которые содержатся в виноградной кожуре, обладают понижающим давление эффектом. Виноградная кожура также содержит большое количество фибрина, пектина и железа.



Ликопины – вещества, способные к окислению, эффективны в качестве профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, повышают иммунитет человека. Наибольшее их количество содержится в кожуре помидора.



Мандариновая кожура богата витамином С, каротином, белками и прочими питательными веществами, из нее можно сделать большое количество деликатесов.



Очищение с помощью моющих средств



Моющие средства могут смыть некоторые агрохимикаты, однако они не могут удалить микробы и дезинфицировать. Более того, моющие средства являются продуктом химического производства и при несоответствии требованиям качества, возможно превышение **содержания норм суммарного количества бактерий, формальдегида, возможно повторное заражение** продуктов питания.



Пожар

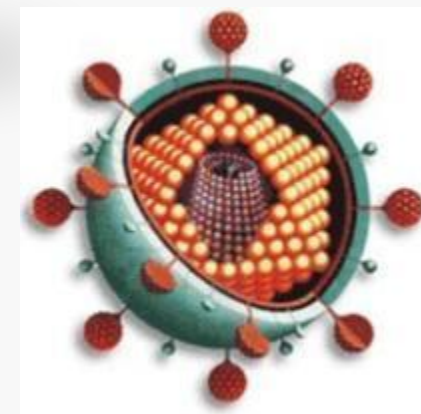
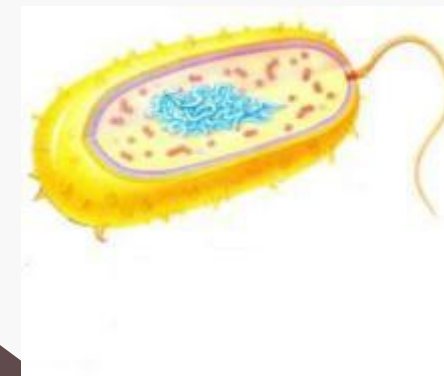
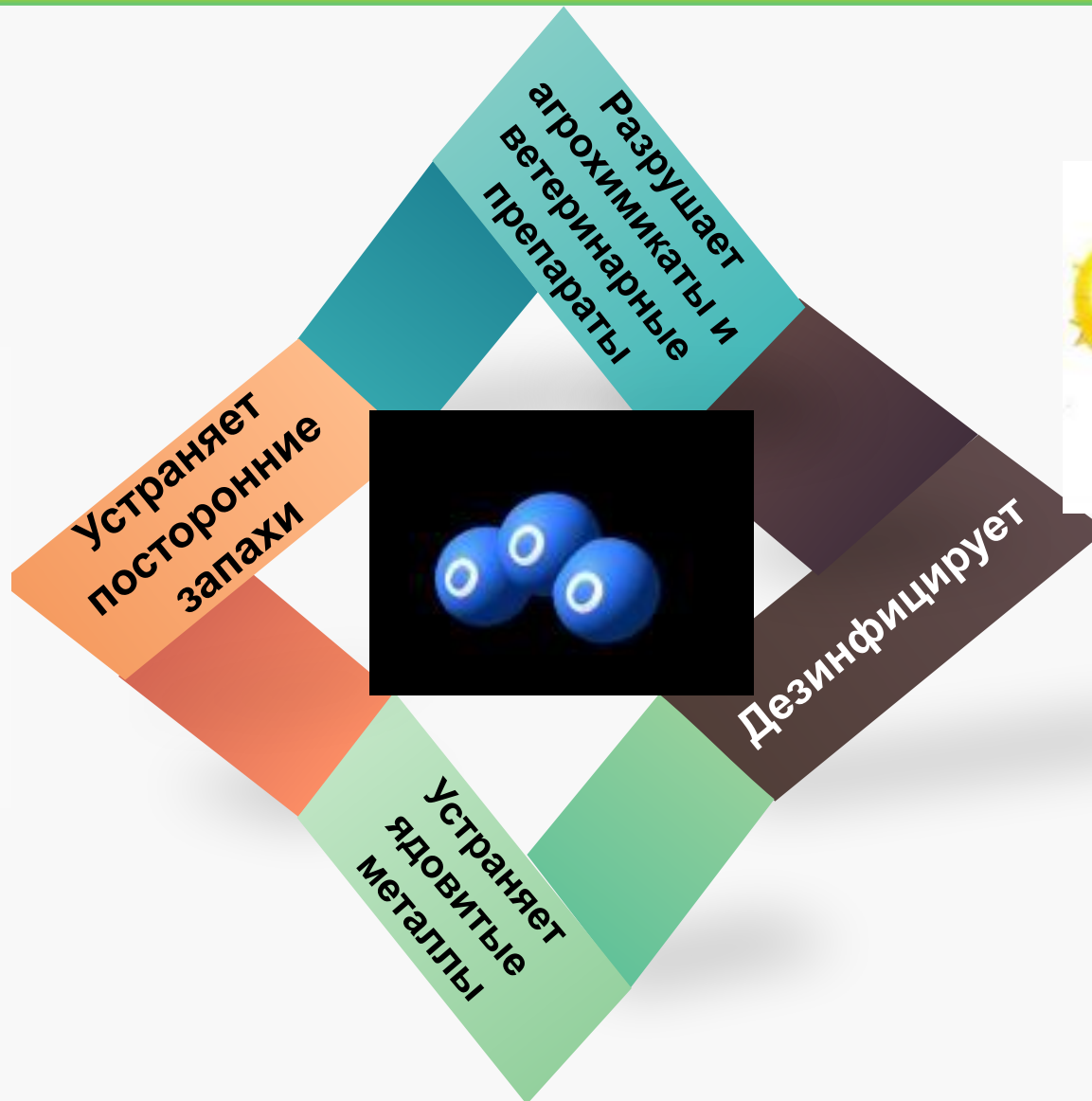
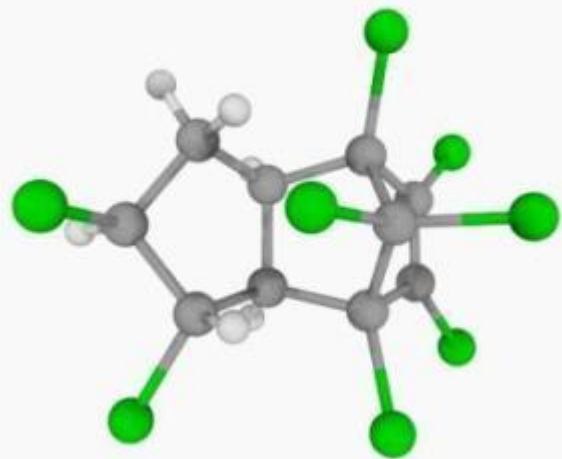


Препятствия для загрязнения продуктов питания





Эффект от озона





Электроприбор для очистки фруктов и овощей **DiCHO** (модель TQ-Z08)

Натуральное антибактериальное противогрибковое средство

Защитник здоровья всей семьи

www.diho.com

Вулкановский пр. №2014/0714121932165000



Восемь преимуществ прибора для очистки фруктов и овощей



Модный
современный
дизайн +
легкость и
портативность



Сенсорный
экран +
двойной
режим
управления



Новый
кронштейн +
канал для
электропровода



Скрытый отсек
для хранения +
автоматическая
газовая трубка



Три крупных усовершенствования электроприбора для очистки фруктов и овощей



1

Использование оксидов азота и снижение уровня шума работы прибора

2

Повышение стабильности функционирования прибора

3

Применение пористого камня более высокого уровня качества

Технические преимущества прибора для очистки фруктов и овощей



Шесть патентов

Один патент за внешний дизайн

Пять патентов за обновление модели



Технические преимущества прибора для очистки фруктов и овощей



Сертификат по электробезопасности CE



Сертификат экологической безопасности RoHS



Чистая жизнь с прибором для очистки фруктов и овощей



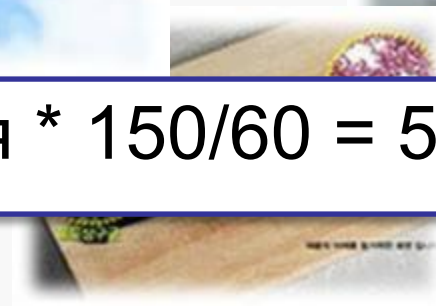
Разрушение
агрехимикатов



Антибактериальные
свойства



Время * 150/60 = 5 * объема воды





Антибактериальные
свойства



Время * 150/60 = 0,5 * объема воды

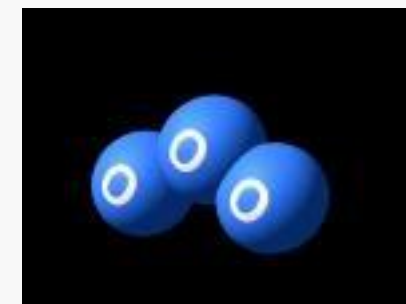




СВОЙСТВА КИСЛОРОДА

Плотность: 2410mg/L

Растворимость в воде: в 1 литре воды
растворяется 0,494 объема кислорода





Особенность прибора для

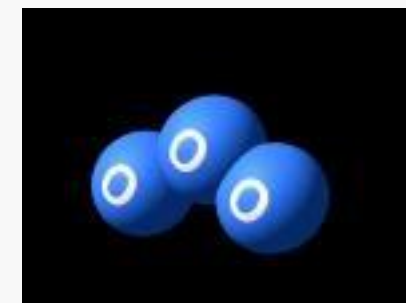
очистки фруктов и овощей



СВОЙСТВА ПРИБОРА ДЛЯ ОЧИСТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Скорость высвобождения кислорода: 150 мг/ч

Время воздействия: около 13 мин.





Особенность прибора для очистки



фруктов и овощей

НЕТРУДНО ПОДСЧИТАТЬ

При нормальном использовании воды без утечки!

Обычно для мытья овощей используется 1,5 литра воды.

Поэтому, чтобы насытить овощи таким же количеством активного кислорода, как при использовании Озонатора, потребуется 11,91 час.





Демонстрация работы прибора для очистки фруктов и овощей



Удаление агрохимикатов с кожуры овощей



Удаление вредных бактерий со столовой и чайной посуды



Удаление агрохимикатов с кожуры фруктов



Удаление гормонов из мяса

Преимущества прибора для очистки фруктов и овощей DiCHO



Наименование	Цена	Мощность	Вместимость	Применение	Время использования в день	Сравнительный анализ
Прибор для мытья овощей L	≈ \$100	15W	Без ограничений	Универсальная модель	2 часа	<p>Преимущества прибора для очистки фруктов и овощей DiCHO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Энергосбережение. 2. Универсальность. 3. Экономия времени. 4. Выгодное соотношение цены и качества.
Прибор для очистки фруктов и овощей (Ю. Корея)	≈ \$145-243	80W	Имеются ограничения	Однофункциональное	1 час	
Аппарат ультразвуковой очистки (K)	≈ \$290-435	46W	Имеются ограничения	Универсальный	1,5 часа	
Прибор для очистки фруктов и овощей DiCHO	\$303	15W	Без ограничений	Комплексное	1 час	



Сумма инвестиций в здоровье

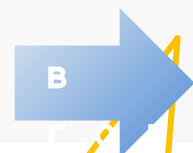
200¥



100¥



40¥



10¥



30¥



120¥



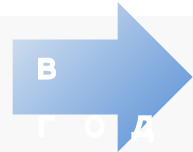
72 480¥

=

\$10 500



2 000¥



200¥

500¥



50¥



В год расходы более 72 000 ¥

Выгодное вложение в здоровье!

Здоровье

Душевное
спокойствие

\$ 303



Жизнь прекрасна с
«Тяньши»!



— Better Tiens, Better Life —

