

从“智能单品”到“全屋智能”

智能家居带来哪些全新生活体验?



烹饪过程中,烤箱通过识别食材的种类、体积、数量自主适配烘焙程序;回家路上,手机远程便能开启家中空调并调节到最舒适的温度;入睡前,一键睡眠模式自动关闭灯光并开启地暖……随着大数据、云计算、人工智能等新技术的持续突破,智能家居正在深度融入人们的生活。

当前,智能家居产业正步入快速发展阶段。中投产业研究院数据显示,2024年我国智能家居市场规模约7848亿元,预计2025年市场规模将破8000亿元。

为满足多元消费需求,开拓市场增长空间,日前工业和信息化部等六部门联合出台的《关于增强消费品供需适配性进一步促进消费的实施方案》将智能家居作为新领域新赛道,支持骨干企业联合开发全屋智能化绿色化解决方案。

工业和信息化部消费品工业司司长何亚琼表示,将推动智能单品向全屋智能联动发展,构建沉浸式、主动式、互联互通的智能生活体验。

新需求引领新供给,基于用户行为数据感知、分析和决策的智能家电生态系统,已经在实际中得到应用。

例如,华为鸿蒙智家的主动健康空气解决方案,通过全屋空气质量监测和人工智能技术联动,24小时追踪家中温湿度、甲醛等空气指标,一旦发现空气质量下降,系统便会自主采取开启新风系统、联动空气净化器等优化措施,确保家中空气保持适宜状态。无论是南方的梅雨季节还是北方秋冬的干燥天气,这一方案都会根据不同环境需求提供个性化调节。

如果说智能单品的重点在于“控制”,用手机、语音操控灯光、空调等电器;那么全屋智能则是进入家居设备“主动思考”的新阶段。

“现阶段的智能家居产品正向‘感知+推理、决策+执行’自主控制方向发展,在产品及产业链重塑下,大模型等新技术全面融入智能化进程,依托云服务、人工智能、智能硬件,智能家居产品形态将全面革新。”中国家用电器研究院副院长曲宗峰说。

新供给创造新需求,全屋智能市场前景广阔。

从生产端,完备的产业链提供强大支撑。曲宗峰说,我国智能家居从上游零部件、中游整机制造到下游平台服务均具备强大支撑体系,产能能够充分满足国内及全球市场需求。

从消费端,智能家居生态将开辟新的消费蓝海。华为终端BG IoT产品线总裁余隽认为,尽管全屋智能行业已进入规模化普及期,但超60%用户对全屋智能缺乏系统认知,80%用户尚未形成明确的购买决策路径。“从这个角度看,一方面说明全屋智能市场潜力巨大,另一方面说明有大量用户的需求没被满足,需要更具吸引力的显性和实用价值体验去激发他们的期待。”

曲宗峰表示,随着技术进步,未来智能家居将进一步提升主动智能和服务智能的“无感”式体验,凭借“硬件+软件+服务”的生态闭环,与家庭场景结合,从功能满足延伸到家庭支持和健康管理,比如在银发康养、私人护理、能源管理等细分场景不断创新。

据新华社

为啥现在的食品没有“小时候的味道”了?

如今,在购物平台上经常能看到一些“怀旧美食”,试图复刻几十年前的老味道。但是,在品尝过去同款的水果、零食时,却总会有这样的感觉:怎么吃起来和小时候的味道不一样了?是食物变了,还是自己变了?

水果真的变了! 变得更甜了

各种各样的水果,可能是大众心目中口味变化最明显的食品。在网上常常可以看到这样的言论:“现在的水果齁甜齁甜的,不像以前的水果甜里带酸,回味无穷。一定是打了甜蜜素。”“小时候吃的水果皮薄汁多,现在虽然更甜了,怎么口感变差了?”

水果变甜并不是打了甜蜜素,而是育种技术不断发展的成果。不仅中国,全世界范围内都将提升含糖量作为水果育种的重要发展趋势。高糖度、耐储存、有香气,成为今天水果育种的重要目标。糖不仅能增加水果的甜度,作为水果细胞的能量来源,它也会影响水果的香气、硬度等特性。所以,水果在整体变甜之后,香味、口感等特征也会发生改变。

另一方面,不断发展的技术(特别是贮运技术和快速物流)确实在改变着水果的口感。在几十年前,许多特产水果仅限于产地附近才能吃到。如今,日渐发达的生鲜物流,让人们品尝几千公里之外的水果已经不再是难事。但为了适应从产地到出售地的远程运输和较长时间的储存,水果也要做出一些“牺牲”。全熟的水果虽然最香甜,也最怕磕碰,很多果园只能在它们尚未成熟时摘下,到达目的地后再催熟,口感、香味确实会比自然熟的果实逊色一些。

为了减少损坏的成本,相对“皮实”、耐储存的果蔬品种也会更受经销商和果农欢迎,占据市场的比例越来越大。除了水果,市面上的番茄也逐渐变得皮更厚、汁水更少,就和这个因素有关。

从前的零食更好吃? 其实……

另一种能勾起“回忆杀”的食品,当然是种类繁多的零食。在许多人的心目里,小时候吃的零食或是特别香甜,或是辣得过瘾,现在却很难找到当年的滋味了。

因为如今大众对食品安全重要性的

认识不断提升,标准化、健康化逐渐覆盖零食各个品类,以减盐、减糖、减饱和脂肪为主要发展方向,关于儿童零食的标准也在日趋完善。2020年6月,由中国副食流通协会等联合发布的《儿童零食通用要求》团体标准正式实施,对3至12岁儿童零食营养健康和安全性等方面首次做出系统规定,限定了儿童零食添加氯化钠、蔗糖、脂肪的量,并要求儿童零食无反式脂肪酸、无辐照或微波处理。

所以,现在的零食没那么“有滋有味”了,可能是真的改变了配方。

改变的不仅是食品的味道 还有吃它们的人

食物吃起来味道不一样了,除了食物口味发生着改变,还有人的自身原因。

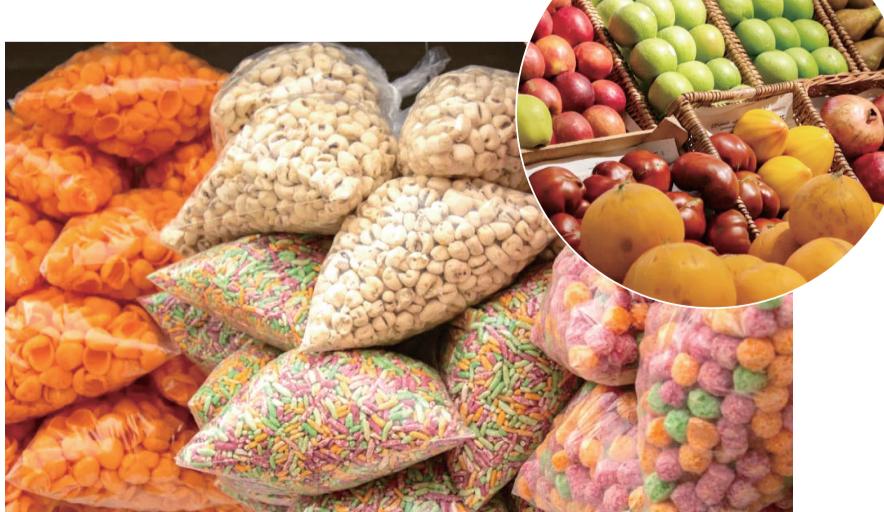
在不同的年龄阶段,人的舌头上的味蕾数是不同的,它的数量和味觉的敏感度正相关。儿童和青少年的味蕾数量通常比中老年人多,味觉敏感程度较高,随着年龄的增大,味蕾数逐渐减少,造成味觉衰退。

另外,老人口腔唾液分泌比较少,也影响了味蕾辨别食物的精确性。研究表明,老年人对酸味的敏感性衰退不明显,对甜味、苦味的敏感性出现较大的衰退。

而且,觉得“过去的食品更好吃”,往往也有心理因素的影响。在物资尚不够丰富的时候,一些在当时制作、运输成本较高的食品往往很久才能吃到一次,不像今天这样唾手可得。在“来之不易”的心理作用下,记忆中的味道更为完美。

同时,过去的食品也往往蕴含着宝贵的回忆。甜度过高的代可可脂巧克力,可能是考试得了100分后爸爸妈妈买的礼物;又咸又辣的干脆面,可能承载了与小伙伴们共同集卡的快乐;油腻腻的辣条,可能是课后和朋友们一起分享的美食……

正是“旧游无处不堪寻。无寻处,惟有少年心”。
据科普中国



本版图片来源于网络