

TIENS toiduainete puhastamise seade

UUENDUSLIK PUHASTUSTEHNOLOOGIA

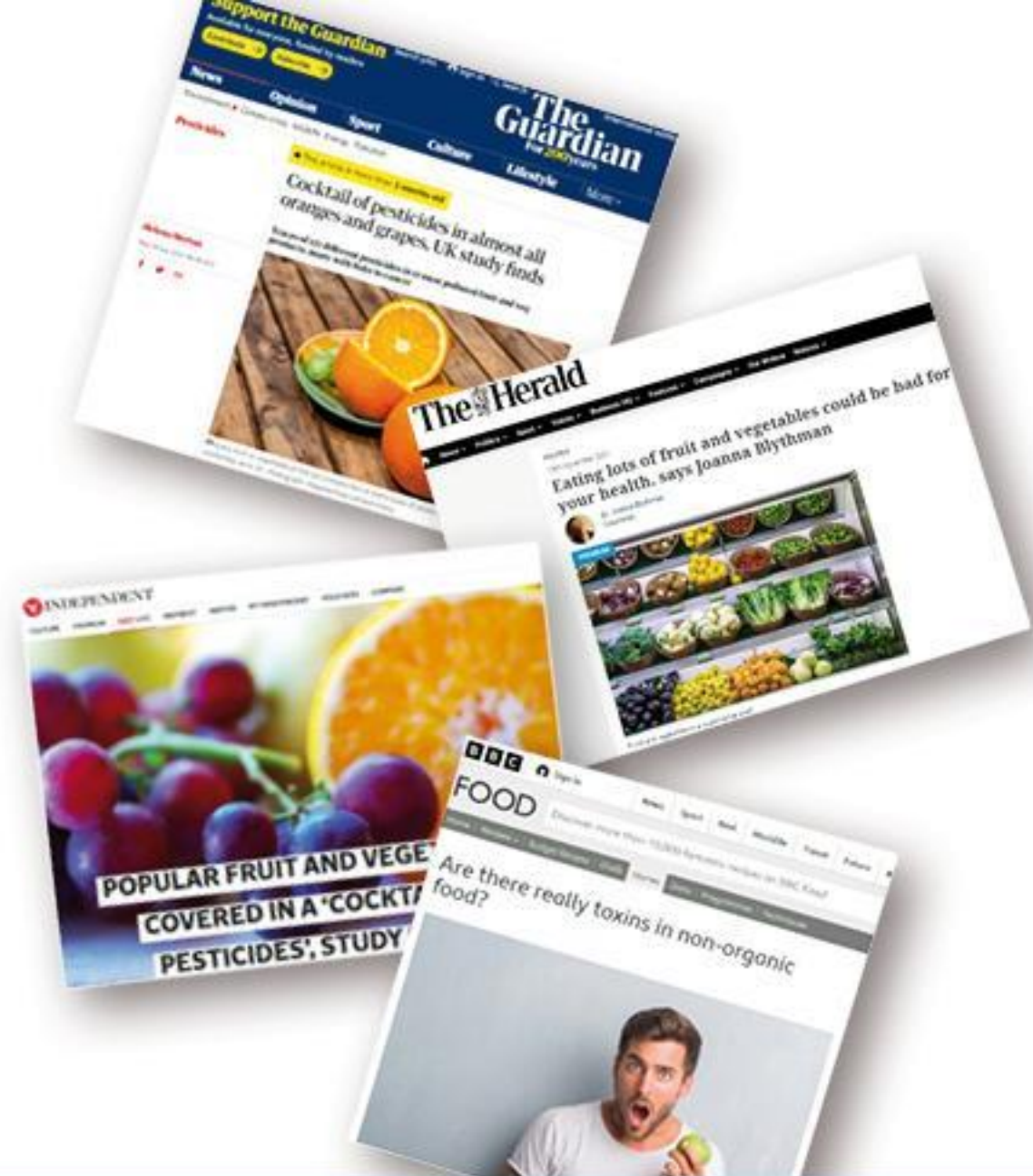
Puhas ja ohutu toit iga päev



TIENS

Meedia kajastab – taimekaitsevahendite hulk toidus on süvenev probleem

- Pea kõik apelsinid ja viinamarjad sisaldavad tõelist “pestitsiidikokteili”, samuti on taimekaitsevahenditega töödeldud muud müüdavad puu- ja köögiviljad.
- Pea kõik testitud puu- ja köögiviljadest sisaldasid vähemalt kaht pestitsiidi, mõnest viljast leiti isegi kuni 25 taimekaitsevahendi jääke.
- Paljud taimekaitsevahendid on liigitatud tervisele väga ohtlike ainete hulka, 47 puhul on toodud seos vähktõvega.





“Pestitsiidikokteil” viinamarjades ja tsitruselistes

2021. aastal Pesticide Action Networki (PAN) poolt tehtud uuringu kohaselt on sisaldavad pea kõik viinamarjad ja tsitruselised rohkesti pestitsiidijääke ning on meie ostukorvi ühed saastunumad tooted.

*<https://www.theguardian.com/environment/2021/sep/29/cocktail-pesticides-almost-all-oranges-grapes-uk-study>

Viinamarjad olid taimekaitsejääkide poolest esikohal. 87,2% viinamarjadest sisaldas mitmete taimekaitsevahendite jääke, kokku tuvastati 64 erinevat kemikaali.

Ühendkuningriigi uuringus 2. kohale platseerusid apelsinid, millest 86,7% sisaldas “pestitsiidikokteili”.

Aga muud levinud viljad?

Ühe teise 2018. aasta uuringu järgi on ka õunad saastatuse poolest esireas. 99% poes müüdavatest õuntest sisaldas vähemalt ühe pestitsiidi jääke ning õuntes leiduvate taimekaitsevahendi jääkide kogus oli õuntel kõikide puu- ja köögiviljade seast kõrgeim.

Samas 2018. aasta taimekaitsevahenditega saastatuse uuringus selgus, et maasikad olid saastatuse poolest tõusnud 5. kohalt teisele.



Aga köögiviljad?

Hiljutiste uuringute kohaselt:

- Üheks pestitsiididega saastunuimaks tooteks on spinat, mida lisatakse tihti eelpakendatud salatisegudele.
- Üks paprika võib sisaldada kuni 15 erineva taimekaitsevahendi jääke.
- Tomatist leiti 13 erineva taimekaitsevahendi jääke.
- Kapsaste perekonnast oli kõige saastunum brokkoli.



Kas parem on siis liha ja kala süüa?

Hiljutise uuringu kohaselt on pooled 12 kõige levinumast taimekaitsevahendist olemas ka põhjavees, mis tähendab, et need kogunevad toiduahelas ning mõjutavad meie joogivett, aga ka tarbitavaid kala- ja lihatooteid.

Kuidas on lood lihaga?

Hiljutiste andmete kohaselt kasutatakse 85% toodetud antibiootikumidest loomadel, mitte inimestel. Antibiootikumide ületarbimine tekitab resistentsust ning superbakterite kujunemist - tekitab antibiootikumide vastu immuunsed bakterikultuurid, mida ei saa hävitada ning mis hakkavad paljunema, seades inimeste tervise ohtu.

Millised on toiduainete saasteallikad?



Parasiidid
(*Giardia*, paeluss)



Bakterid
(*Salmonella*, *E. coli*)



Seened
(mükotoksiinid)
(alfatoksiinid,
Ochratoxin)


Pestitsiidid
(glüfosaat, DDT)

Antibiootikumid
(superbakterid)

**Tööstuslikud
kemikaalid**
(raskemetallid,
dioksiinid)

Kuidas need ained meile ohtlikud on?



- Hormoonsüsteemi häired
- Seosed vähi tekkega
- Närvisüsteemi häired 
- Antibiootikumidele resistentsed infektsioonid
- Viljatus
- Soolestiku mikrofloora häired

TIENS toiduainete puhastamise seade | Puhas toit iga päev



TIENS toiduainete puhastamise seade on uuenduslik ja kaasaegne tehnikaseade, mis aitab puhastada igapäevaselt tarbitavaid toiduaineid: puu- ja köögivilju, liha, kala ja mereande, aga ka teravilju. Uuendusliku tehnoloogia abil suudab seade eemaldada pestitsiidid, bakterid ja muud kahjulikud ained, tagades lauale jõudva toidu ohutuse ja värskuse. Seadet võib majapidamises kasutada erinevatel viisidel, et meie tervis oleks paremini kaitstud ning elustiil tervislikum.

TIENS

HÜDROKSÜÜLIRADIKAAALIDE JA VEE ELEKTROLÜÜSI TEHNOLOOGIA

Seade töötab uuenduslikul **hüdrosüül-vee elektrolüüsi tehnoloogial** - see on puhastustehnoloogia, mis rakendab hüdrolksüüliradikaalide mitteselektiivse oksüdeerimisreaktsiooni põhimõtteid orgaanilistes ühendites.

Seade kasutab elektrolüüsiprotsessi toorainetena ainult tavalist õhku ja kraanivett - kemikaale ei ole vaja lisada. Hüdrosüüli generaatori otsik tuleb vette asetada ning paralleelselt toimub kaks protsessi - vee elektropihustamine ning ioniseerimine.



Elektrolüüsi protsessi käigus siseneb vesi surve all elektrivälja (3–5 kV), kus veemolekulid lõhustatakse hüdrosüüliradikaalideks.

Hüdrosüüliradikaalid on kõige reaktiivsemad hapniku vabad radikaalid ning ühed tugevaimad teadaolevad oksüdeerijad.





Väga reaktiivsed ja tugevalt oksüdeerivad HÜDROKSÜÜLIRADIKAALID suudavad tõhusalt:

- baktereid lagundada
- taimekaitsevahendi jääke eemaldada
- keemilisi saasteaineid eemaldada

Samuti neutraliseerida:

- lõhnu
- allergeene
- ravimiühendeid
- muid toiduainete (puu- ja köögiviljade, toore liha jne) pinnal leiduvaid saasteaineid

Mugav ja lihtne kasutada

Puutetundlikud nupud ja kaasaegne disain

Kaasaegne minimalistlik disain ning selge LCD-ekraan koos kasutajasõbraliku liidesega - seade töötab mõne nupulevajutusega.

Kompaktne disain, mugav kööki paigaldada

Kompaktne seade ei võta köögis palju ruumi - selle saab kerge vaevaga seinale kinnitada või tasapinnal hoida.

Painduv ja mugav hüdroksüüli generaatori otsik

Painduvat ja kaasaskantavat generaatorit on mugav kasutada kraanikausis või muus veemahutis, anumad või potis.



KASUTUSJUHEND – režiimid



Režiimi valimine: vajuta režiiminupule ning vali sobiv töörežiim.

- **Teraviljad, helbed:** vajuta režiiminupule ühe korra. Indikaatortuli vilgub 3 korda ning seade hakkab tööle. Pärast 10 minutit annab seade 3 pikka signaali, mis tähendab, et puhastusprotsess on lõppenud.
- **Liha, kala, mereannid:** vajuta režiiminupule kaks korda. Indikaatortuli vilgub 3 korda ning seade hakkab tööle. Pärast 12 minutit annab seade 3 pikka signaali, mis tähendab, et puhastusprotsess on lõppenud.
- **Puu- ja köögiviljad:** vajuta režiiminupule kolm korda. Indikaatortuli vilgub 3 korda ning seade hakkab tööle. Pärast 15 minutit annab seade 3 pikka signaali, mis tähendab, et puhastusprotsess on lõppenud.

Puhastamine ja hooldus

- Puhasta vee-hüdroksüüli generaatorit pärast iga kasutuskorda, pühi kuiva rätiga ning lase kuivada.
- Kui seadet on kasutatud kareda veega, võib tekkida katlakivi. Seadme puhastamiseks aseta hüdroksüül-vee generaatori otsik lahjasse 5-10% äädika või sidrunhappe lahusesse (lahusta 50–100 g sidrunhapet või 50–100 ml äädikat 1 l leiges vees), lase 60 minutit liguneda, seejärel võta otsik lahusest välja, loputa ning kuivata lapiga.
- Puhasta vastavalt vee karedusele regulaarselt, näiteks iga 2 kuu tagant.

Veatsing



Probleem	Põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või on elektrikatkestus.	Ühenda seade vooluvõrku või oota, kuni elekter tagasi tuleb.
Seade ei reageeri nupule- vajutustele.	Seade ei ole sisse lülitatud.	Vajuta ühe korra käivitamisnupule ning seade lülitub sisse.
Seadmest tuleb imelikku lõhna.	Hüdrosüüli-vee generaatorit ei ole korralikult puhastatud.	Loputa generaatori otsa pärast iga kasutuskorda puhta veega.



Korduma kippuvad küsimused

- **Millist vett tohib seadmes kasutada?**

Et seade korralikult töötaks, soovime kasutada ainult tavalist kraanivett. Kui kasutad seadmes destilleeritud vett, ei suuda seade vett normaalselt hüdrolüüsida ja ei saa hüdrosüüliradikaalidega vett toota.

- **Kas pean toiduained pärast seadme kasutamist uuesti üle loputama?**

Soovime toiduained pärast seadme kasutamist toiduainete pinnale tekkinud võimalikest vahulaadsetest saasteainejääkidest puhtaks pesta, kui olete puhastanud liha, kala või mereande.



Korduma kippuvad küsimused

- **Kas desinfitseerimisfunktsiooni võib kasutada ka nõude pesemiseks?**

Jah, desinfitseerimisfunktsioon steriliseerib väga hästi ning eemaldab nõudelt efektiivselt bakterid ning muud mikroorganismid. Siiski ei eemalda see funktsioon nõudelt rasva ning orgaaniliste ainete jääke.

- **Kas seadme ja hüdroksüüliradikaalide läheduses on ohutu toimetada?**

Jah, muidugi. Seade töötab ainult siis, kui generaatori otsik on vees. Siis toimub hüdroksüüliradikaalide tootmine ning need toimivad seal, kus vaja - toiduaineid vees puhastades. Hüdroksüüliradikaal suudab vees aktiivsena püsida umbes 600 sekundit (10 minutit), õhus aga alla sekundi.

TOOTEANDMED



Nimetus: TIENS toiduainete
puhastamise seade

Mudel: TQ-D34

Mõõtmed: 283 x 151 x 67 mm
(pikkus x kõrgus x
laius)

Kaal: 1,0 kg

Värvus: valge

Nimipinge: 220 V

Nimisagedus: 50 Hz

Materjalid: Korpus - toiduohutu
ABS, otsik ABS +
titaan + plaatina

Nimivõimsus: 45 W

TIENS toiduainete puhastamise seade

UUENDUSLIK PUHASTUSTEHNOLOOGIA

Puhas ja ohutu toit iga päev



TIENS