

钙奶的误解与执迷探索不加糖即失味的谬论

钙奶的误解与执迷：探索不加糖即失味的谬论

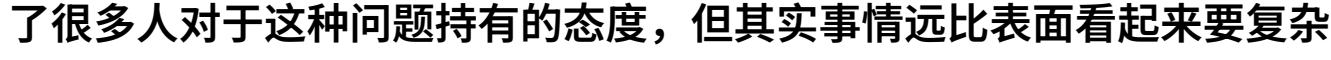


在日常生活中，人们对于饮品的口味偏好往往带有很强的情感色彩，这种情感因素有时会导致对事实和科学知识的一种误解。其中一个典型例子就是关于钙奶是否需要添加糖的问题。

“执迷不悟 作者:ad钙奶没有糖”这句话反映了很多人对这种问题持有的态度，但其实事情远比表面看起来要复杂得多。

首先，我们需要明确一点：钙奶是一种含有乳酸菌的大米酒精发酵食品，它本身具有天然甜味，但这种甜味通常是比较淡的。

在市场上，销售的钙奶产品大多数都已经加入了适量的糖分，以满足消费者的口味需求。但这并不意味着所有人都应该或者必须这样做。

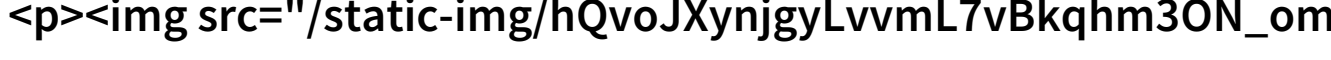


其次，提到甜度的问题，我们不能一概而论地认为所有的人都喜欢或需要添加额外的糖分。不同年龄、性别、体质以及饮食习惯的人群，其对甜度要求差异极大。而且，有些人可能因为健康原因，而选择减少或完全避免摄入高热量、高糖分食品。这时候，如果他们发现某个品牌或类型的钙奶自然就可以接受，那么无需再去添加任何东西。

第三点，要理解的是，一些消费者可能基于个人偏好而坚持认为不加糖即失去了一定程度上的享受。然而，这样的观念并不是绝对正确的，因为它忽视了另一种可能性，即那些真正愿意尝试原汤口味的人，他们可能会发现原来自己一直在错过一种更加纯粹和健康的声音。此外，对于一些成年人的来说，不加糖也许更能体现出原始品质和本来的风味。











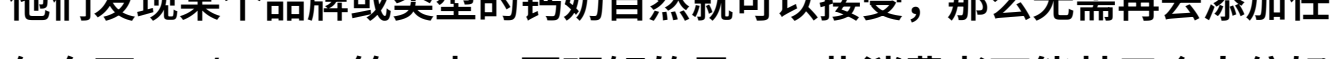


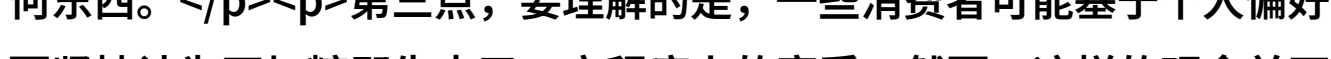


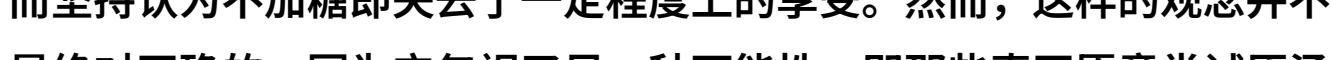


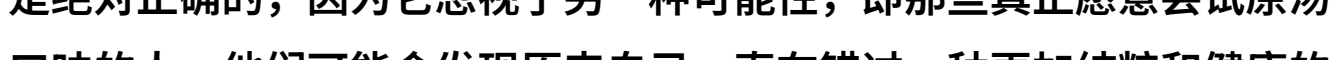


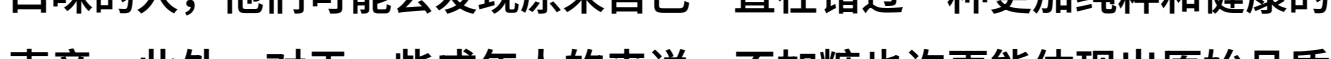
















9gdtml_Jh_4MfljSczsrih7Z9ssBUI7Nb4eGw89fMecgctqmwsKBcrSYVUMwlgpnqlbxy4zOenVikrw2aSKyoMMa4bJW0Yd7YGdETzRpR-EaVaU-uSRc_a-JMe118.png"></p><p>第四点，在讨论这个话题时，我们还应当考虑到文化因素。一国之内，不同地区甚至不同的家庭，对于饮食习惯也有着显著差异。这意味着，在全球化背景下，一款产品要想达到广泛接受，其设计应考虑到跨越这些差异，从而为更多用户提供满意服务。</p><p>第五点，再次强调的是，当我们谈论任何事物的时候，都应该保持开放的心态。如果有人说“ad钙奶没有c”，我们首先应该了解他背后的逻辑，然后根据自己的情况来决定是否采纳这一建议，而不是简单地否定对方立场。在许多情况下，一个小小改变，比如从一次偶然尝试转变为长期习惯，可以产生巨大的积极影响，并且正是这些变化帮助我们不断进步和完善自我。</p><p></p><p>最后，无论如何，“executing the wrong mindset”（执行错误的心态）都是不可取的。当我们面临各种意见时，最重要的是学会辨别信息源头是否可靠，以及所传递信息是否符合我们的实际需求和价值观。在这样的基础上进行决策才是最理智也是最终能得到满意结果的一个途径。</p><p>下载本文pdf文件</p>