

科普进社区



合肥市美湖社区,为居民带来一场机器人大赛。十月二十六日,合肥工业大学机器人大队来到“科普进社区”——安徽

窗帘致富路

近亿元。新华社发(卓忠伟摄)的发展,产品畅销海内外,实现年产值始于二十世纪九十年代,经过十多年江西省德兴市黄柏乡的窗帘制作



鲍鱼蟹上市

集中上市。新华社发(周海军摄)饲料”的自然养殖模式“鲍蟹蟹”正式哈县特色水产“投放蟹苗少,水草为十月二十六日,江苏省淮安市市野



流动警务室

利民服务。新华社发(朱红忠)船年审、办理证件、法律咨询等便民巡逻艇深入辖区水域为渔民提供船近日,可门边派出所官兵驾驶



营养快餐

秋季适合吃五种鱼

俗话说“一夏无病三分虚”,进入秋天后,很多人神清气爽、食欲大增,这是进补的好时候。

天一转凉,有些人就开始猛吃牛羊肉,想要补充体力,提高抵抗力,不料吃得口干舌燥、便秘难耐,甚至诱发心脑血管疾病。

秋冬季节应注意补阳抗寒、增强活力,不过进补也应适度,大家可适量吃鱼,因为鱼内高蛋白、低脂肪,含有大量不饱和脂肪酸,对心脑血管疾病有益。秋天适合吃以下五种鱼:

带鱼

常吃带鱼有养肝补血、润肤养发的功效。虽然带鱼的脂肪含量高于一般鱼类,但多为不饱和脂肪酸,具有降低胆固醇的作用。

带鱼富含钙元素,可以保护心脑血管系统,预防高血压等病。带鱼适宜久病体虚、气短乏力、皮肤干燥的人食用,而皮肤病、哮喘患者则不宜食用。

带鱼煎着吃,出锅前喷些料酒,味道更好。

青鱼

青鱼富含硒、碘、锌元素以及核酸,有抗衰老和抗癌的作用,常用于食疗。

青鱼体内含有多不饱和脂肪酸,可以扩张血管,防止血液凝结。青鱼适宜水肿、肝炎、高血脂、胆固醇、动脉硬化患者食用,不宜脾胃虚弱、气血不足和患有痒痒性皮肤病的人食用。

青鱼油脂较多,适合烤着吃,保证肉的鲜嫩度。

鲤鱼

鲤鱼富含高质量蛋白质,人体消化吸收率可达96%。鲤鱼适宜肾炎水肿、黄疸肝炎、肝硬化腹水的人食用。

鲤鱼是发物,不宜患恶性肿瘤、皮肤病患者食用。鲤鱼宜红烧,烹饪时要把肠子去掉,否则破坏味道。

泥鳅

泥鳅有药用价值,有补中益气、养肾生精的功效。泥鳅富含亚精胺和核苷,能增加皮肤弹性和湿润度,并提高身体的抗病毒能力。

泥鳅适宜身体虚弱、脾胃虚寒、体虚盗汗的人食用,对急性黄疸型肝炎的治疗十分有益。泥鳅可能带有寄生虫,所以不能生吃,宜炖着吃。

鲫鱼

鲫鱼富含蛋白质,且易于消化吸收,是肝肾、心脑血管疾病患者的良好蛋白质来源。鲫鱼有健脾利湿、和中开胃、活血通络的功效,对水肿、溃疡、气管炎、哮喘、糖尿病有食疗作用。产后的妇女炖食鲫鱼汤,可补虚通乳。感冒并伴有发热的患者忌食鲫鱼。鲫鱼适于做汤,具有很好的滋补作用。

因缺乏科学有效的处理手段,我国每年1亿吨的蔬菜副产物被随意丢弃、堆放,利用率较低的同时也造成了环境污染。请关注——

“蔬菜垃圾”能否变废为宝?

本报记者 蒋秀娟 实习生 马赫

打破砂锅

你是否想过,蔬菜从田间到餐桌,中间会经历收获、贮存、加工、装卸及运输等一系列的过程,可能会产生大量的副产物,即所谓的“蔬菜垃圾”,这些“垃圾”处置不当,有可能会给环境带来一系列的影响。

如今,随着我国农业的快速发展,我国的蔬菜种植规模大幅度增加,已成为世界上蔬菜产量最大的国家。但目前我国对蔬菜副产物处理的现状是随意丢弃、堆放,对土壤、水体、空气等都造成了一定的污染隐患。随着科学技术的进步和业界对蔬菜副产物认识的提高,蔬菜副产物无害化处理和变废为宝问题正逐步提上议程。

为推动蔬菜副产物综合利用处理技术的发展,深入探讨蔬菜副产物利用的有效途径,实现资源循环利用最大化,由北京市农林科学院蔬菜研究中心主办,阳光盛景(北京)生态科技股份有限公司承办的“蔬菜副产物综合利用处理技术交流会”近日在京召开。科技部中国农村技术开发中心主任贾敬敦表示,要高效利用蔬菜副产物资源,需要政府、科技界、相关产业、市场共同协作,

寻找一条解决农业污染问题的高质量发展之路。

不恰当处理引起环境危害

“蔬菜副产物的特点之一在于来源非常多样化。在蔬菜生产、加工、运输和滞销过程中产生的叶、根、茎和果实等都可能成为其来源。”北京市农林科学院植物营养与资源所副所长邹国元介绍,“未经处理的废弃物被倾倒入水中,或者蔬菜废物堆积分解产生的渗出液可能随雨水流入水体,从而导致水体污染。蔬菜废物具有较高的含水量,挥发性固体含量高、易于生物降解等特点,在堆放、储存和运输过程中会产生恶臭气体,对大气产生不同程度的污染,同时容易滋生蚊蝇、传播细菌,影响环境卫生,影响人体健康。有的农户在商品部分采收后,喷洒除草剂让蔬菜枯萎,土壤农药残留量大,给菜田土壤带来较高的污染风险。”

“中国是世界上蔬菜产量最大的国家,2012年产量达5.7亿吨;蔬菜生产有着区域性和集中性的特点,因而在收获、贮存、加工、装卸及运输过程中产生大量的蔬菜副产物;同时蔬菜生产基地、加工厂、中转运输站和农贸

市场等,均有大量蔬菜叶、茎、果实等副产物产生。”专业从事有机固废无害化治理、资源化利用及生态农业、土壤生物修复和生物技术应用的阳光盛景(北京)生态科技股份有限公司董事长张维民表示。

张维民介绍,北京市现有蔬菜种植面积约4.3万公顷,蔬菜副产物种类繁多,包括蔬菜叶、秧、茎、根、落果等,每年产生的有机废弃物约513万吨。大量的蔬菜副产物含水量高、易腐烂,造成田园污染、病虫害传播和水体、土壤污染等。

妥善处理才能变废为宝

“蔬菜废弃物比起畜禽肥料而言,本身是一个有机肥料资源,如果技术到位的话,资源化的过程比较快。”邹国元表示,蔬菜副产物除部分发生病虫害的蔬菜组织外,不含有其他的有害物质,大部分是一种宝贵的有机资源。然而,由于其水分含量高,养分含量低,一般处理方法难以发酵完全。

“当前对于蔬菜副产物的处理,主要有三种。”邹国元介绍,一是进行肥料化处置,这包括堆肥处理以及沤肥处理。二是饲料化处置,将废弃物制作成蔬菜粉、颗粒饲料等,山

东、甘肃等地均有将蔬菜副产物制作成黄粉虫、蚯蚓等养殖用饲料。三是进行食品化处理,蔬菜加工厂可以在质量有保障的情况下,提取一些可以食用的东西。

他认为,应当因地制宜采取适合的方式。若产量规模较大,可以依托第三方处理。如果产量小或者农户较为分散,则更适合采用农民自主开展小规模堆肥、沤肥方式。沤肥处理比较理想的情况是跟沼气发酵进行联合处置,把蔬菜废弃物扔到沼气池,然后收集到沼渣、沼液,沼渣、沼液可以还田,但可能会产生一些比如甲烷之类的有害气体。堆肥的优点是简单易行,加点调理剂农民就可以自己处理,缺点是需翻堆回田利用,付出额外劳动力。而沤肥不需要额外劳动力,沤两三个月,沤熟的液体体内就可以产生沼气,从管理部门而言成本较低。

张维民介绍,“阳光盛景目前采用‘复合腐熟菌剂+翻倒好氧发酵’的处理工艺以及‘碾碎揉丝机+履带式翻倒机’的设备集成,解决了蔬菜副产物中高含水、黏稠、表面有蜡质层、多纤维等处理难题,从而将蔬菜副产物转化为无臭无味的生物发酵活性有机肥。对蔬

菜副产物进行无害化处理后,其产出物可直接用于还田,培肥地力,实现了循环利用,取得了显著的经济效益和生态效益。

产业化迫切需要政策引导

邹国元认为,目前蔬菜副产物处理的技术发展方向主要是从回收处理,比如怎么更快更完整地回收上来,如果蔬菜没有及时收回来就会腐烂,“但更为重要的还在于处理,作为废弃物,从地头到企业到消费者需要一个完整的链条。”邹国元说。

对于蔬菜副产物处理今后发展,邹国元建议政府应当加大投入,建立普惠政策,支持蔬菜副产物处理企业的发展。同时约束相关排放企业的行为,从而促进生态补偿。此外,他认为,我国在配套化方面还需要做大量的工作,在运行模式上可以借鉴国外把环保纳入到整个体系,同时加强相关设施与技术的推广与普及。

张维民坦言,从商业模式方面,应当促进蔬菜副产物处理的产业化发展,形成产业链,从而使得相关企业能够持续获得利润,形成共赢的格局,即使在国家政策暂时缺位时,自产业链仍然能够运作下去。



画中有话

10月26日,大连市首个完成改造更新的老旧献血屋“新万达献血屋”正式投入使用。据介绍,新献血屋配置了沙发、空调、电视等设备,使爱心人士得以在更温馨舒适的环境中完成献血。新华社记者 范敏达摄

YunOS版MX4交互体验更出色

数字时尚

科技日报(孙颖)近日,魅族联合阿里在MX4手机推出了Flyme powered by YunOS操作系统。Flyme powered by YunOS基于YunOS 3.0深度定制,使用Flyme 4视觉设计,并包含Flyme账号服务体系与YunOS账号服务,拥有YunOS 3.0安全、节能以及Cloud Card“生活服务中心”的特性外,融入Flyme的优秀交互体验。



10月25日,在独龙江乡当地宾馆服务的独龙族少女展示刚刚掌握操作方法的农行“智付通”。当日,农行云南怒江分行的“智付通”在贡山县独龙江乡开通,依托网络科技,实现用户转账、缴费等服务功能,这标志着云南偏远山区的金融服务空白区从此可以享受方便快捷的大银行金融服务,为当地的独龙族群众带来了致富的“快捷通道”。新华社发(梁志强摄)

服务(如电影票等),相关服务就在后台开始运作,提供妥帖的推荐(如打车、导航等)。魅族副总李楠还表示,MX4将会保留Flyme 4.0的所有体验和功能,在此基础上增加了YunOS系统,其中最大的好处就是安全,YunOS具备应用行为防御,可以防御未知病毒,通过对病毒的行为进行预判。支持内存优化、权限管理等等多重功能。另外,还有输入法防护。在服务功能上也有更好的体验,生活服务涵盖了31种日常生活、操作方便,而且容易管理。电池续航能力上也有所提升。

创意食品亮相大学生食品节

生活风向标

柠檬酥皮泡芙、苔芥烘焙食品、猪肉蔬菜糯米肠、米酒蛋糕冻、新型发酵米酒乳……10月22日,首届燕京杯大学生食品节暨北京农学院第七届食品节举行。来自北京农学院食品科学与工程学院的学生带着他们精心准备的创意食品参加本次活动。

一年一度的食品文化节为师生提供了大展身手的舞台,学生们平时在课程学习中学到的知识、食品制作和加工的创意得到了展示:自制的“三心二意”冰激凌,内层为冰激凌夹心,上下层用饼干夹裹冰激凌,并拥有三种不同的口味,其口感中凉爽细腻,酥脆有加,超越了一般冰激凌店为了省事省事采用的冰激凌粉作为原料的简单手法。

此外,此次参赛的除了美味的食品,还有新进的加工技术,比如葡萄汁加工新工艺、超高压加工果汁、液相色谱一串质谱法快速检测酒类样品中的氨基甲酸酯等。(李长)

还有传统食品的改良,在活动场,学生自制的“升级版”传统小吃比如花色茶碗蒸、秘制枣糕、冻米糖的制作、香脆板栗芝麻枣、板栗蓉、栗子糕、水晶果冻,不仅色香味俱全,还更加关注食品安全。比如,南瓜饼在日常生活中很常见,但是枣味核桃馅南瓜饼相信大家还不曾品味过;微波核桃小蛋糕也吸引大量人来品尝。

沙虫漏洞专攻微软操作系统

给您提个醒

科技日报(记者吴佳坤)近日,启明星辰APT研究团队获取最新安全漏洞SandWorm(沙虫)漏洞,该漏洞编号为CVE-2014-4114。经过样本分析发现,该漏洞影响windows vista、windows7等以上操作系统。

该漏洞属于Windows的逻辑漏洞,传播的文件载体无需任何shellcode、木马,导致基于检测点的检测设备无能为力,由于可以触发OLE包管理INF任意代码执行漏洞,就具有易被利用、易被改造的特点,如被黑客二次利用后扩散范围更广。

启明星辰APT研究团队相关人士确认,沙虫漏洞是俄罗斯知名黑客用于对北约发起的APT攻击中使用的漏洞。该漏洞影响所有微软Windows vista以上系统,都有可能受到该漏洞的影响。轻则信息遭到窃取,严重的则成为高级可持续威胁的攻击跳板,该漏洞还绕开常见的杀毒软件的检测,漏洞风险性较高。启明星辰建议,假如有陌生人向您发来Office类文档,请慎重打开。

心梗救治要抓住“黄金时间”

本报记者 李颖

科学与生活

心肌梗死发病后有几个治疗的时间节点,120分钟内是黄金时间,最好在6小时内进行开溶栓,超过12小时则意义就不大了。

然而,在“中国急性心梗规范化救治”项目媒体沟通会上,中华医学会心血管病学分会主任委员、北大一院心内科主任霍勇教授表示,导致救治超时的一部分原因是患者自己就诊意识不高。“不少患者出现胸痛、胸闷等症,总喜欢扛着、熬着,总希望忍忍就过去了,等实在扛不住了,再赶到医院时,往往已错过最佳抢救时间了。”

葛均波提醒患者,自己才是“心梗患者生死营救接力赛”的第一棒,一定要引起重视,特别是有冠心病或有急性心肌梗死高危因素者,如高血压、糖尿病、高血脂等慢性病患者,肥胖、吸烟、过度劳累者,一旦出现胸

痛、胸闷就应立即停止活动,立即舌下含服硝酸甘油片,且每5分钟重复服用一次,若含服3片仍无效,应立即拨打急救电话。

“时间就是心肌,心肌就是生命”,这是霍勇经常强调的一句话。对于心肌梗死的急救,早期积极开通梗死相关动脉,恢复有效的心肌再灌注是降低患者死亡率、改善预后后的关键。“目前临床上,开通血管的方式有溶栓和直接植入冠脉支架,其中,直接植入冠脉支架是最优方案。”霍勇强调,无论是溶栓还是放支架,都能明显改善急性心肌梗死患者的生存率,有效降低死亡率,但不管采用哪种方法,都与患者救治的时间呈相关性。

葛均波也表示,在没有禁忌症的情况下,患者在发病3小时内就诊,可选择放支架或溶栓进行再灌注治疗(溶栓的成功率为70%,支架的成功率为90%)。可如果超过3小时就诊,再选择溶栓治疗,意义就不大了。如果发病超过6小时就诊,部分患者虽仍可再灌注,但效果就大大下降了。

尽管,专科医生都明白再灌注治疗的重要性,然而,在临床操作起来并没有那么容易。中国工程院院士、中华医学会心血管病学分会副主任委员韩雅玲教授时常在急救过程中碰到这样的难题——患者入院了,当医生和患者家属沟通要进行再灌注治疗时,家属们往往犹豫不决,会不停地询问溶栓与支架的优缺点、费用。往往会出这样的窘境:大儿子来了后,要再等小儿子来;小儿子终于赶到了,还要等女儿来……其间需要医生一遍遍地解释,以至于同一个问题,甚至要解释五六七八遍。“等最后终于统一思想拿定主意了,往往已经错过最佳治疗时机了。”



扫一扫 欢迎关注科技改变生活微信公众号