

“看个新闻就能把钱挣了”“走走路就可以领钱了”，赚钱类APP一般利用此类宣传语吸引用户，听起来毫不费劲的赚钱方式不禁令人心动。

“赚钱APP”套路多提现难

□ 何欣禹

火眼金睛

在“人手一部”手机的年代，读新闻、看视频、打游戏已经成为一件寻常事。随着“低头族”不断增加，一些人却开始在寻常事上打起了主意。一批打着“看新闻、看视频、走路能赚钱”旗号的赚钱类APP（应用程序）频繁出现，吸引大量用户下载使用。据《人民日报海外版》记者报道，赚钱APP并非真的能赚钱，从注册使用到提现，整个过程圈套重重，一不留神，不仅白费功夫，还可能掉入陷阱。

随处可见慎下载
北京某高校大学生小文告诉记者，自己在玩游戏、刷微博、看短视频时，经常会看到植入的赚钱类APP广告。“有几次我玩手机，一局结束后游戏里提示看个短视频可以增加经

验值，我就点进去了。一看是‘趣头条’的广告，视频里称每天在‘趣头条’上看新闻达到一定时长可以挣零花钱。”小说说，“刷短视频时，还在页面底部看到过‘淘头条’‘微鲤’等多个赚钱APP。”

除了在各大网络平台植入广告之外，记者发现，多个应用商城中也存在大量赚钱类APP，涉及多个品类，阅读新闻赚钱、转发文章赚钱、试玩APP赚钱、走路运动赚钱、知识问答赚钱、问卷调查赚钱……关于赚钱类APP的经验贴也在网上随处可见，这些文章大多以诱惑性文字为标题，打着分享经验的幌子为APP做推广。

用户利用零散时间在手机上进行简单操作就可以获取一定回报，这一诱惑吸引了许多手机用户参与。不少APP采用“首次注册奖励”吸引用户点击下载，而用户在初期获利尝到甜头后，又会在“成

功推荐亲朋好友奖励”的诱惑下向他人介绍，这些都加速了此类APP传播。

费力费力提现难
下载这些APP是否真的就能赚钱呢？一些用户使用后才发觉，所谓的“赚钱”并没有那么容易，绝非简单看看新闻。

“广告声称的收益和实际十分不符，第一次注册奖励几千金币，注册后发现几千金币实际还不到1块钱。”下载过某资讯类赚钱APP的小黄对本报记者说。根据该平台规定，阅读资讯、观看视频、分享新闻、签到等都可以换取金币。然而，按照兑换原则，用户至少需要阅读四五百分钟的新闻资讯或者观看十几个小时的短视频，才能赚取1元钱，进而才能在该APP提现。“花费大量时间和精力赚这1块钱，很不值当。有些平台还要累积到一定数量的金额才能提现，1块钱不能提。”小黄说，最终，他选择了放弃这款下载量不错但根

本赚不到钱的APP。

除了耗费精力之外，“赚钱”门槛越来越高也是小黄放弃的原因。“起初它会用一些丰厚的奖励让你觉得‘赚钱’很容易，不过后来，随着我的积分越来越多，它设置的任务门槛也越来越高。每天都需完成许多繁琐且耗时间的任务，实在令我不能忍受。”小黄说。

不过，完成不了任务并不重要，赚钱类APP早已为用户埋下了另一个“套路”——通过“拉人头”赚钱。目前在趣头条上邀请一位用户可以得到9元，邀请越多赚得越多，最高可达13元/位。而以走路能赚钱为噱头的趣步，则将拉人头数量与用户等级、收益挂钩。通过邀请的方式，赚钱类APP迅速在手机用户中推广开来。记者发现，目前，趣头条、微鲤分别占据苹果应用商店新闻类和社交类应用第5名、第7名。



相关法律尚是真空状态

业内人士表示，赚钱类APP大多利用丰厚的邀请奖励获取用户点击下载，进而赚取利益。而充斥这些APP内的，是大量广告和八卦、猎奇信息，内容质量堪忧。不少广告点入后并没有明确的产品信息、生产者和销售者信息，而是要求用户添加微信后依据对方的指导下单。

目前，一些地方已开展对赚钱类APP的整治。今年6月，上海市市场监督管理局约谈趣头条、惠头条等聚合资讯类平台，要求相关企业加强广告发布前审查把关、加强互联网信息管理，杜绝发布虚假违法广告；同时提醒消费者，不要轻信此类玩手机、刷微信轻松赚钱的广告，以免上当受骗。

目前，赚钱类APP还处于法律真空状态，需要相关部门尽快制定法律法规加以规范。专家表示，赚不到钱才是赚钱APP的实质，而APP利用奖金诱导用户发展下线拉人头的行为涉嫌传销。



8月16日，在北京通州区于家务乡，一场“华北地区先进适用农机具（起垄机）综合质量评价暨北京市农机技术推广田间日活动”正在举办。

起垄，顾名思义，就是种地之前，在旋松的土地上将土向中间翻起压实成垄。在以前，农民都是把犁把插入土中，用牲畜在前面拉犁，犁过之后，划出一条沟，回过头来再平行划出一道沟，沟与沟之间即起一条垄。“现在早已经不是这样了，北京在生菜种植中，起垄环节基本实现机械化作业了。”说这话的是北京市农业机械试验鉴定推广站副站长张京开，他介绍说，这次活动是由北京市农业机械试验鉴定推广站组织的、全国首次生菜起垄机综合质量评价现场会，以选取生菜全程机械化配套用起垄环节为目标，通过机具展示、作业演示和田间试验

“我从垄上走过，垄上一片秋色……”一场秋雨过后，秋高气爽，天高云淡，一早一晚凉意渐浓。这个季节，华北地区适合种植生菜。

生菜播种“垄”上行

□ 科普时报记者 张克

等方式，全方位展示和考核参展起垄机的作业质量。

北京生菜种植一般采用春秋两季移栽定植模式。生菜喜冷凉，忌炎热气候。近年来，叶菜类种植从业者显现老龄化、妇女化、家庭化趋势。叶菜类生产换茬频繁，劳动强度大、产品不易贮存、价格变化大是其基本特点，随着劳动力成本不断提高，叶菜类生产的各个环节迫切需要机械化，实现增产增收。生菜是叶类蔬菜的典型代表，北方地区的生菜生产多采用土壤定植的生产模式，其生产过程大致可分为十大环节。

活动现场，10台不同型号的起垄机在技术人员的指挥下依次开往田间，来回穿梭。其中一台宽垄起垄机缓缓地向前行驶，来回往返了不到10分钟，一条条笔直的梯形垄就呈现在眼前，大片的农田被规划的整整齐齐，垄形像“豆腐块”般整齐，北京永盛园农业种植中心李茂峰告诉记者：“起垄机种植生菜，不仅可以节约大量的土地，而且作业效率高，人工起垄效率明显不如机械，人工起垄效率为每个工0.55亩，该机器的效率约是人工的50倍。”

记者了解到，本次活动由北京市农业机械试验鉴定推广站主办，特邀请北京市创新团队叶类蔬菜创新团队专家及田间学校负责人，农业农村部农业机械化

技术开发推广总站、农业农村部农业机械试验鉴定总站、天津市农业机械试验鉴定站、河北省农业机械试验鉴定总站专家，北京市各区农机推广站负责人及技术人员、市部分蔬菜生产园区人员等参加。

据张京开副站长介绍，本次活动是京津冀三个省市的农机鉴定机构首次开展蔬菜起垄机的检测工作。目前正是农机鉴定改革的关键期，以组织单位为主、邀请河北省农业机械鉴定总站和天津市农业机械试验鉴定站的技术人员通过田间试验的方式对起垄机进行相关性检测，对参选产品进行定量化评价，发挥京津冀农机鉴定部门协同发展作用。二是以质量评价为契机，更好地为农户提供服务。北方地区已经进入秋季生菜种植期，本次活动将演示与实际生产结合起来，在田地里统一起垄，对比不同起垄机作业效果，根据京津冀三地的农机鉴定机构的检测结果，以及农机使用者或推广者现场观摩评价机具的作业情况，选取最适合北方地区叶菜起垄的机型。通过此次田间日活动，广泛宣传推广先进的农机化新技术和新机具，提供平台，让农民了解机具性能和作业质量。三是以质量评价为抓手，助力华北地区生菜种植全程机械化。

科技改变生活

北京轨道交通将实现非现金支付

从8月10日起，北京轨道交通55座车站将试点非现金支付服务。乘客在这些车站的人工售票处、自动售票机、网络取票机上进行购票、补票、充值时，均可使用微信、支付宝扫码支付。预计8月底，非现金支付服务将覆盖北京轨道交通所有线路和车站。

为应对手机信号不稳定因素，北京市轨道交通将采取“主扫”+“被扫”的非现金支付方案。即当乘客在车站人工售票处或自动售票机上购买票/卡，或办理补票、充值业务时，只需按照提示打开微信或支付宝，扫一扫设备屏幕上的二维码即可进行支付。车站网络取票机也支持扫码支付，乘客手机付款码被网络取票机扫描实现被扫支付。

南京推广“时间银行”互助养老机制

年轻时志愿从事养老服务存储时间，年老时可提取时间兑换服务。记者日前从南京市政府新闻发布会上获悉，到2020年，南京将全面推广“时间银行”互助养老机制，实现服务时间全市互通。

“时间银行”服务项目包括助餐、助浴、助洁、助急、助医5项，将视情况逐步拓展。个人志愿者以南京市民卡为载体，开设专门的时间银行账户，暂定1500小时为存储上限，超出的服务时间主要用于捐赠或社会褒奖。团体志愿者服务所产生的时间仅可用于捐赠，给予社会褒奖。捐赠的时间优先为重点空巢独居老人服务。（以上信息均居新华社）

智慧健康养老产业跨界融合创新

科普时报讯（记者 陈杰）8月23日，由中国电子技术标准化研究院主办、景宜控股承办、中国智慧家庭生态联盟协办的“5G时代智慧健康养老产业高质量发展论坛”在广州开发区举行。

论坛将就行业高质量发展的融合创新与标准化工作、“人工智能医学装备助力健康养老产业发展”“5G促进智慧康养转型升级”等主题进行深入探讨和交流，还将成立“中国智慧家庭生态联盟智慧健康养老创新中心”“全国智慧健康养老标准化工作组大湾区工作站”。

作为本次论坛的发起单位和承办方，景宜控股在业内首创“度假式健康养老”模式。会上，景宜控股董事长将以《智能康养产业融合创新生态建设》为题进行演讲，全面解读智慧康养产业跨界融合的行业生态并撬动万亿康养市场的发展前景。

声明

我公司2019年8月15日前生产的畅快、纽物（友益小七除外）等产品因外包装标识不全，特全部召回。召回时间：2019年8月23日至2019年9月22日。
武汉英纽林生物科技有限公司
2019年8月22日

对咖啡与茶的喜好 由遗传基因决定

□ 宁蔚夏

有此一说

萝卜白菜各有所爱。咖啡和茶作为世界著名的两大饮品，不仅有各自喜爱的人群，而且还代表着东西方两种不同的文化。以往的研究表明，无论咖啡派，还是茶派，每天喝咖啡和茶的量都与遗传因素以及咖啡因的消化能力有关。但尚不知饮用量和让人感到苦涩的基因二者之间是否也有关系。

为此，澳大利亚昆士兰大学的研究者对英国人男女（37~70岁）40万人的数据进行了分析，调查了咖啡和茶的消费量与苦味物质检测有关的苦味基因受体的关系（咖啡

派咖啡因苦味基因受体多）。结果表明，与平均的人相比，能更多感到咖啡因苦味基因受体的人，有大量喝咖啡（一天4杯以上）的倾向。每增加一个咖啡因苦味基因受体，大量喝咖啡的几率会提高20%。而另一方面，这种拥有咖啡因“敏感舌”的人们，喝茶的量为减少的倾向。

咖啡因不仅仅是咖啡的苦味，其强度和舌感也有关。因此，越敏感地感受到咖啡因的人，越会对咖啡丰富的味道更感兴趣，因此饮用量也许会增加。

对于茶派而言，大多是奎宁、丙硫氧嘧啶苦味基因受体，相比之下，奎宁和丙硫氧嘧啶苦味基因受体多的人，比起咖啡有更喜欢茶的倾向。与平均的人相



比，每增加一个奎宁、丙硫氧嘧啶苦味基因受体，喝更多茶（一天5杯以上的人）的几率提高4~9%。对于有奎宁“敏感舌”的人，在对咖啡因感兴趣的时候，最好还是选茶，这样或许能更强烈地感到苦味，享受茶的风味。该项研究成果发表在《科学报告》杂志。

最近，一则视频在网上、微信群广泛转发。这个视频展示了寄生虫在小龙虾、鱼类、贝类、螃蟹等中的情况，有些寄生虫有大拇指大小，甚至自己蠕动进入小龙虾体内。“寄生虫远比我们看到的要严重得多，不论是海水水产，还是淡水水产都会感染寄生虫，甚至水产植物也可能被寄生虫污染。”科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋告诉科普时报记者。

远离寄生虫病 关键是杜绝虫从口入

□ 科普时报记者 马爱平

显，除非是急性发作，否则经常要好几年才出现症状。而且，肝吸虫病导致的症状非常普遍，比如疲乏、胃痛、食欲不振、消化不良、腹泻、腹泻等，所以很多人病了也不知道是因为它，经常被误诊耽误病情。

生吃淡水水产是造成肝吸虫感染最重要的因素。在有生食淡水鱼习惯的地区，肝吸虫的感染率相当高。根据国家卫生健康委公布的第三次全国人体重要寄生虫病现状调查结果，部分地区生食或半生食淡水鱼虾习导致致华支睾吸虫感染集中分布，尤其在珠江三角洲城镇与城郊地区感染率高达23.36%。

与此同时，此次调查显示，我国西南部分地区寄生虫感染率仍处于较高水平，个别地区甚至超过30%，主要原因还是生活环境卫生条件差、生食、饮用生水等不良饮食习惯。

“与前两次调查相比，中国重点寄生虫人群感染率显著下降，全国总感

染率降到6%以下，绝大部地区均已处于低度流行或散发状态。”中国疾控中心寄生虫病所所长周晓农表示，但是，寄生虫病仍是危害经济欠发达地区与偏远农村地区民众身体健康的重要公共卫生问题。

那么，如何防止寄生虫感染呢？“寄生虫病可防可控不可怕，实行齐抓共管才能进一步控制和消除寄生虫病的危害。”周晓农说。

预防蛔虫、鞭虫等土源性寄生虫、华支睾吸虫、带绦虫等食源性寄生虫和肠道原虫关键在于“杜绝虫从口入”。

“注意饮食饮水卫生，不吃生的和未煮熟的淡水鱼虾、肉类食品，喝开水，搞好个人卫生和居家卫生，做到饭前便后洗手等。配合政府积极推广无公害厕所和卫生饮用水。预防钩虫感染主要是避免裸露的皮肤接触可能有钩虫幼虫的土壤，如不赤手赤足在农田、菜田劳作。”周晓农说。

“不要生吃淡水水产，淡水水产的寄生虫风险要大很多，千万不要生吃淡

水水产，在外吃东西，尤其是水产海鲜、肉类，尽量去正规餐厅吃。”阮光锋提醒，如果自己做饭，买回家的新鲜水产先进行充分冷冻，寄生虫是害怕低温的，如果你想自己在家做生鱼片，买回家的生鱼片不妨先放冷冻室冻一个星期左右再吃。

加热熟透是最有效的杀死寄生虫的办法。“在外面吃海鲜水产等食物时，很多人为了追求美味而选择生吃，但是这样做感染寄生虫的风险其实非常高，最好还是充分加热熟透后再吃。”阮光锋特别提醒，酱油、山葵酱、白酒根本不足以杀死这些寄生虫，不要迷信它们的作用。

“注意规范操作，生熟分开。自己在家做水产海鲜时，一定要注意规范操作，生熟分开，防止交叉污染。”阮光锋再次强调。

消费提示

鲜奶常温奶 哪种比较好

□ 付轩

牛奶营养价值高，除了含有优质的蛋白质外，还有丰富的钙。因此，牛奶成为广受欢迎的饮品。然而，很多人认为超市常见的常温奶，一放就是半年，不如鲜奶营养价值高，所以还是鲜奶更好。真是这样吗？

其实，鲜奶和常温奶最大的不同就是杀菌方式不一样。

刚挤出来的牛奶有可能携带细菌，不能直接饮用，都需要杀菌。目前，牛奶的杀菌方式通常有3种：一是低温巴氏杀菌法，即牛奶被加热到63℃至65℃并维持30分钟；二是高温短时巴氏杀菌法，杀菌条件为72℃至76℃维持15秒（或80℃至85℃维持10至15秒）；三是超高温瞬时杀菌法，在132℃杀菌2至4秒。

前两种方法都称作“巴氏杀菌”，生产出的牛奶就是巴氏奶，俗称“鲜奶”。第三种方法则简称为“超高温杀菌”（UHT），它能彻底消灭牛奶中的有害细菌，因而根本不需要加防腐剂，就能在密封包装后常温储存半年以上，因此被称为“常温奶”。而生产鲜奶的杀菌温度低，可以杀死牛奶中绝大多数致病菌，保证残余微生物的数量低于处理前的十万分之一。但仍存有一些微生物，当温度升高时，它们就会疯狂繁殖。因此，鲜奶在整个运输和储存过程中，必须保持低温冷链，且保质期短。

诚然，“巴氏杀菌”温度低，鲜奶中的一些营养会被破坏得更多，但是，牛奶的营养优势在于提供优质蛋白质和钙，这两种成分几乎不受高温影响。加热仅导致牛奶中的维生素流失，但损失程度很小。有研究分析了原奶、鲜奶、常温奶及再制奶（复原奶）的营养成分后发现，这几种奶中最主要的两种营养素——蛋白质和钙含量并没有明显差异；其他营养素有差别，但差异也不大。

还有人说，“高温会导致牛奶中的蛋白质变性”，这就属于以讹传讹了。我们食用的任何一种熟食，其蛋白质都经过了充分的加热变性，比如鸡蛋、肉和豆制品。而且，即使不加热，这些蛋白质食物从进入口腔开始，就要被人体自身的消化液给变性，分解成氨基酸才能被人体吸收。因此，根本不用害怕蛋白质变性。

总而言之，鲜奶、常温奶在营养方面的差异不大。那么，对消费者来说，到底选常温奶还是鲜奶呢？

其实，在日常选购食品时，不能仅仅考虑“营养”，还需要综合考虑价格、安全性和便利性等问题。比如，鲜奶从奶场到餐桌的整个流程中需要全程冷链，这在不产奶地区，尤其是人口居住比较分散的农村地区，实现起来难度很大，成本也高得多。而且，一旦有些环节不能保障冷链，安全性就无法保障。而在这方面，常温奶就具有优势：它们不需要严格冷链也能较长时间保存。

因此，日常选择牛奶时，为消费者送上两条建议：一是如果在可以保障全程冷链配送的地区，推荐购买鲜奶。比如有些小区每天有专人配送鲜奶到家，并可以在保质期内放冰箱保存。二是无法保障冷链条件或外出时，建议选择常温奶，携带方便，还不用冷藏，确保饮用安全。

