

冰箱空着更费电？

最近,在各大网络论坛上,流传着一段关于“冰箱空着比装满食物更费电”的视频,这段视频通过测试空冰箱和装满食物的两台冰箱的耗电量,得出冰箱空着比装满食物更费电的结论,让很多网友感到非常诧异。果然是这样吗?央视财经《是真的吗》栏目组在近期的节目中,购买两台同一品牌的冰箱,亲身做实验,发现,网上流传的这种说法不靠谱。专家表示,外界条件一定的情况下,堆满食物会阻碍冰箱内冷空气的循环,使得空气流动起来没那么畅快,所以耗电量会多一些。

网上视频:冰箱空着更费电,网友称常识被颠覆

电冰箱是一种需要持续供电的家用电器,也是普通家庭中的“用电大户”。那么,怎样才能让冰箱达到最省电的状态?这是很多家庭都会想到的一个问题。一段时间以来,“冰箱空着比装满食物更费电”的说法在网上经久不衰,并且最近还配了一段佐证这个结论的实验视频。这让很多人表示诧异,不少网友称常识完全被颠覆了。

在视频所展示实验中,工作人员对两种不同状态的冰箱相同时间内用电情况进行了测试。第一次冰箱里有很多东西,包括冬瓜、芹菜等蔬菜,鸡肉、猪肉等冷冻肉类,还有水果及各类瓶装酱菜、调料等。目测这些物品占到了冰箱近80%的空间。测量结果显示,耗电量为0.009千瓦时。

然后再将冰箱清空,结果发现相同时间内,冰箱的耗电量为0.016千瓦时。这个实验表明,冰箱在空着的时候更费电,原因是冰箱空着的时候,需要制冷的空余空间更大。如果冰箱处在较满的状态下,里面储藏的食物本身就会帮冰箱“保冷”,冰箱里更不容易变热;此外,每次开冰箱时,热空气进入冷空气跑掉了。冰箱越满,



央视实验显示冰箱装满食物更费电进入的热空气就越少,因此所需冷却热空气的能量就会减少。

这个实验让很多人大吃一惊,有人表示彻底颠覆了以往的认知。

央视调查:两次24小时实验,冰箱装满食物更费电

看到“冰箱空着更费电”的说法在网上疯传,央视财经《是真的吗》栏目组决定亲自试验一下。记者购买了两台同一品牌的冰箱,然后从清华大学建筑环境与设备研究所借来了自记式温度计和自记式电表。

用于实验的冰箱冷藏室122升,冷冻室58升,能耗1级。实验过程中,记者分别将空冰箱和装满食物的冰箱冷藏室控制在4~6摄氏度,冷冻室控制在零下17~19摄氏度。为了还原家庭使用状态,记者每天将在早、中、晚分别开关冰箱门一次,每次1分钟,测试同等条件下两台冰箱的耗电量。空冰箱的耗电量是0.39度,装满食物的冰箱耗电量是0.86度。

这个实验,又很明显地看出,空冰箱的耗电量明显比装满食物的耗电少,与网上盛传的说法恰恰相反。

记者咨询了相关专家后,专家表示,如果想知道准确的结果,需要连续记录冰箱在48小时内的耗电量。按照同样的方法,记者又增加了第二组24小时的测试。

腌酸菜最好加片维C

冬天一到,酸菜成了饭桌上的常见菜肴。酸菜清新爽口,但其中的致癌物亚硝酸盐也一直让人担心。其实,腌制时放片维生素C,便可以减少亚硝酸盐的生成,让酸菜吃起来更安全。

蔬菜里含有大量的硝酸盐,在某些细菌的作用下,硝酸盐会还原成亚硝酸盐。而维生素C是抑制硝酸盐转变成亚硝酸盐的最有效物质之一。有人做实验得出这样的结论:1公斤菜中加入400毫克的维生素C,可以大大减少亚硝酸

盐的产生。这样做还能防止酸菜发霉、长白毛。有一点需要提醒,腌制时,用凉开水将维生素C溶解,切忌用热水,以免破坏维生素C,影响腌制效果。

腌酸菜要等气候转凉以后腌制,温度在5~15℃为宜。温度过高菜容易腐烂,温度过低不利于发酵。具体做法是,挑选个大、心实的白菜,摘去老叶子和腐败的帮子,洗干净,从中间将白菜劈开成两瓣,一层层转圈摆实,每层适当放些盐(放盐量为4%)。然后把菜放入缸中,注

测试结果:空冰箱的耗电量是0.39度,装满食物的冰箱耗电量是0.44度。在这组测试中,记者发现,空冰箱的耗电量没有变化,装满食物冰箱的耗电量虽减少了,但依然比空冰箱的耗电量大。

通过前后两次24小时的测试,记者发现,满箱食物的冰箱,确实比空冰箱的耗电量大。显然,实验结果不支持网络上“冰箱空着比装满食物更费电”的说法。

专家说法:堆满食物会阻碍冷空气循环,耗电量自然多

针对这两种不同的实验结果,记者采访了中国人民大学物理系副教授张威,他解释说:“最初将食物放进冰箱时,冰箱要把原本处于室温的东西,逐渐降到冰箱所需要的温度。自然食物越多,需要的耗电就越多。”专家表示,降温工作状态下冰箱的耗电量,与冰箱内食品的存放量有关,存放量越多,耗电量越大。“冰箱的工作原理是靠冰箱室內的冷空气循环来完成的,如果把冰箱里堆满食物,自然会阻碍这些冷空气的循环,使得这些空气流动起来没那么畅快。因此耗电量会多一点。”

记者也采访了某冰箱生产行业的工程师王先生,王工程师表示,公司也做过类似实验,得出的结论是,冰箱的耗电量跟储存食物的多少成正比,冰箱里面的冷气一直处于流动状态,如果冰箱满载,冷空气的循环受到阻隔,制冷速度会慢,耗电量就会变大。王工程师提醒道,每台冰箱都有个冷冻能力值,代表它的负载能力,在使用过程中,一次性塞入的食物不要超过它的冰冻能力。“一次性存放食物过多会影响制冷效果,从而使电量在无形中流失,浪费电。”专家表示,如果需要存放的东西很多,最好分批放入,可以避免冰箱超负荷运转。

《扬子晚报》2013.11.12文/李冲

意一定要压实,菜与菜之间不留空隙,减少白菜和空气的接触,再倒进泡了维生素C的水,以浸过菜面为宜,最后把容器封实。

一般来说,腌制后的两三天到十几天之间,酸菜中亚硝酸盐含量最多,到二十天之后含量就变得非常低,基本上对人体无害。此外,吃酸菜的同时吃点新鲜的蔬菜水果,也会阻碍亚硝酸盐的生成。

环球网 2013.11.12

坐椅子让脚着地

北京住总装饰有限责任公司设计中心主任周伟民表示,如果是办公室或家中的常用坐椅,最好选用透气较好的面料,如布艺、化纤面料等。选择坐椅还应符合人体工学原理。因此大家在购买坐椅时,不妨做以下一些基本判断:

一把好的椅子应满足使用者的人体尺寸,如身高、坐高、大腿长度等;坐椅靠背不要太直,因为椅背主要用来支撑背部

(脊柱),而脊柱的形状有几个生理弯曲,直靠背的椅子坐久容易引起腰酸背痛;坐椅的高度要适宜,脚不能悬空。周伟民主任强调,注意不要调节过高,脚悬空的话会使大腿根部的血管受压迫,导致血流不畅通,容易疲劳。此外,不妨坐在椅子上试一试,保证腰部垂直、小腿与地面和大腿垂直、大腿与腰部呈90度角,这样的椅子坐起来才最舒服。 人民网 2013.11.7

女性爱吃醋四大原因

近日,法国《女性》杂志请两性专家解读吃醋背后的原因。

渴望占有。女人的嫉妒心具有很强的排他性,表现在婚姻中,就是希望拥有对自己男人的绝对专有权,并成为丈夫心中唯一渴望和感兴趣的对象。

害怕失去。女人害怕因为第三者插足而导致自己不再被爱。其实很多情况下,第三者并不存在,只是过于担心导致醋意大发,产生焦虑和恐惧。

受到环境影响。女人并非天生就是醋坛子。如果出生在家庭和睦的环境中,女人不易产生不信任感。但如果父母因为出轨而离婚,那么孩子将来变得多疑的可能性就会增加。此外,爱情经历也会

影响嫉妒心的大小:遭到背叛,前男友太帅导致桃花不断等,也会让女人走上嫉妒之路。

缺乏自信。一个自认为丑陋和无趣的女人,多半会认为自己不讨男人喜欢。而她对伴侣是否百分百忠诚,也持怀疑态度。

在婚姻关系中,适当吃醋能吸引对方的注意,也能促进双方交流,并无大碍。不过,当醋坛子被打翻,醋意大发时,就要警惕了。如果因为吃醋而出现胃痛、失眠等不适,还翻伴侣的口袋、看手机短信等,可能就会影响双方感情,伤害婚姻关系了。

39健康网 2013.11.12

孕期吃薯条如同吸烟

很多准妈妈在怀孕期间,对食物的喜好会与以前有所不同,其中有一点就是喜欢吃垃圾食品。

日前,美国一项研究成果显示:孕妇在怀孕期间吃炸薯条,会增加婴儿出生时体重偏轻的可能性。研究者认为,吃炸薯条对婴儿身体健康的害处相当于吸烟。其罪魁祸首是一种名为丙烯酰胺的化学物质,它在炸薯条和烤面包中的含量最高。炸薯条和烤面包这类碳水化合物含量较高的食物在油炸、烘焙和烧烤过程中会形成大量的丙烯酰胺,加热时间越长、温度越高,其产生的量就越大。

大洋网 2012.11.5

未来手机不用充电器

手机不到一天就没电了,电量到50%以下就心慌……你在为手机电量烦恼吗?美国杜克大学的研究人员正在开发一种新技术,能将无线微波信号转为电能。未来,手机可能随时都可充电,再也不用充电器了。

杜克大学日前发布研究报告说,从原理上讲,这种技术类似于太阳能电池板,不过它转化的不是光能,而是卫星通信信号、无线网络信号等微波信号转为电能给手机充电。

在试验中,研究人员在一块电路板上插入5块纤维玻璃板,然后用铜导线将其连接,制成可“捕捉”微波信号的简易“超材料”电路。研究者介绍,这一电路制造成本低,但其能量转化效率为36.8%,输出电压为7.3伏,比日常生活中小型电子设备的USB充电器输出的电压更大。日常生活中,小型电子设备的USB充电器输出电压只有5伏左右。

研究人员表示,当相关技术成熟时,这种“超材料”电路有可能做得很小,以便集成到手机内部,从而利用各种微波信号为手机充电。如无线路由、手机信号塔,甚至是飘过的卫星,都可作为利用对象。若将其内置于手机,只要有WiFi的地方,就可以为手机充电。综合

《羊城地铁报》2013.11.13

生活小窍门

自制指甲油

材料:不能再用的口红、无色指甲油。

步骤:①用小刀把剩余的口红从口红管里分离出来。②把切下来的口红碾碎,放入无色指甲油里。③用棉签搅拌无色指甲油里的口红,让指甲油和口红充分搅匀之后,原来的透明指甲油就成了彩色指甲油了。“快乐生活一点通”频道

西红柿蒂朝下放易保存

你知道吗,西红柿的摆放状态会影响其保存寿命。美国“生活百事网”最新载文指出,西红柿蒂朝下分开放置,保存时间较长。

美国波士顿厨师实验室研究人员对西红柿蒂朝上摆放和蒂朝下摆放进行了对比实验。结果发现,蒂朝上摆放的西红柿腐烂速度较快。而蒂朝下摆放的西红柿在室温下保存一周仍然完好无损。原因是,将西红柿蒂朝下摆放可以防止空气进入西红柿,同时防止其中的水分从蒂的疤痕处散发掉。

营养专家表示,西红柿还可以在常温下用塑料袋储存。具体做法是:选择果体完整、五六分熟的西红柿,将其放入塑料食品袋内,扎紧口,置于阴凉处。每天打开袋口1次,通风换气5分钟。如果塑料袋内有水,可以用毛巾擦干或者换一个塑料袋,再扎紧袋口。袋中的西红柿会逐渐成熟,这种情况下,一般可保存30天左右。

《生命时报》2013.11.12

穿高跟鞋两年 肌肉萎缩13%

现代女性为了美观,约会或出席公共场合大多会穿上高跟鞋。但有研究发现,长期穿上这种鞋子,有90%以上的人都会出现发炎症状,甚至有研究人员表示,一周穿5次高跟鞋的人,2年后腿部的肌肉会缩小13%!

据台湾东森新闻网报道,无论怎么穿搭,高跟鞋其实对身体都不太好,尤其穿着它追逐公交车和地铁,对于腿部来说损害甚大,既不雅观,又非常伤害膝盖。研究人员则表示,即使很少穿高跟鞋,女性也会在日后的生活面临困扰,除了关节炎外,有高达9成的女性会出现疲劳症状;在习惯高跟鞋的步伐后,只要切换回平底鞋,足部的肌肉恐怕会产生不适和疼痛。

此外,有台湾公立医院的义肢矫形师指出,近年求诊的足底筋膜炎患者增加不少,其中很多都是20、30岁的年轻人。医师表示,由于高跟鞋的底部面积较小,女性穿鞋时会让身体的重心改变,必须花上更多力气以求平衡,容易造成下肢疲劳引发劳损。另外,常穿高跟鞋也会导致小腿肌肉绷紧,对于健康并非好事。

新浪网 2013.11.14