

服贸会服务机器人展区人气爆棚

人工智能已融入更多生活场景

□ 科普时报记者 陈 杰

“快看，那边有一台机器人医生在给人看病！”

9月5日，2020年中国国际服务贸易交易会展区，一声清脆稚气的童声瞬间引来大量关注，顺着人们目光所指，一款智能机器人正在给一个观众把脉。现场讲解人员表示，该款中医AI机器人可通过中医诊断方式与人交互，能为公众提供体质检测、健康咨询等服务。

当不少人还在感叹人工智能的神奇并为之发呆之时，继续前行的人们瞬间觉得一双眼睛不够用了——今年服贸会的服务机器人、智能科技专题展区，来自海内外企业

的众多新款智能机器人在此亮相。咖啡机器人、送餐无人车、垃圾分类机器人、搬运机器人、家务机器人、乒乓球发球机器人、消毒机器人、医疗保健机器人等智能机器人让人眼前一亮，参观有如穿越到科幻大片内，各种智能机器人的功能让人啧啧称奇。

在特斯联科技展示大厅里，两款分别为泰坦巡控机器人和泰坦服务型机器人的智能机器人“兄弟”并肩而立，一听到访客的说话声，哥俩立刻主动“搭腔”；旁边的通道里，不时可见四处“巡视”的智能机器人，观众可随时跟它们交流

互动，了解服贸会的相关介绍。有需求的观众则可以拦下机器人，向它说出“请带我去某某展区”，就能获得引路服务。

作为国内AI领域大佬企业，百度超200平米的综合展台全面展现了包括百度大脑、飞桨、智能云、Apollo、小度、智能小程序等在内的核心AI业务及产品。在外展区内，百度自研的L4级无人驾驶微循环巴士阿波龙，则在为体验者们提供高效、安全、舒适的无人驾驶驶接服务。

据了解，本次服贸会聚焦服务贸易12大领域，以20个专题为

核心举办活动。其中，服务机器人展区集中展示机器人、人工智能、智能制造领域领先企业的最新技术成果，这一专题展区面积达1.08万平方米，展区分“智慧家庭”“智慧物流”“智慧健康”“智慧商业”“智慧环境”五大板块，全面展示未来工作和生活场景。

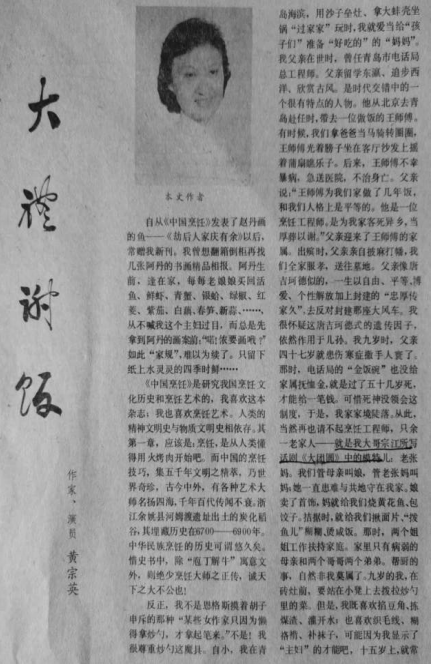
“伴随着人口老龄化带来的劳动力短缺和服务成本上升，尤其是以能源、交通等为代表的传统‘基建’、数据中心等领域，存在传统人力成本高、工作内容繁重、精度作业安全及稳定性难以保障等痛



点。AI机器人可以提升企业生产运营的自动化、智能化水平，帮助企业降本增效。”京东数科副总裁曹鹏表示，AI技术是机器人产业发展中的分水岭，加之5G、边缘计算这些领域技术的融合，真正助力机器人从工业时代的自动化，迈入到更广泛产业应用领域的智能化时代。

在面向C端用户方面，服务机器人的应用也越来越广泛。特别是在智慧家庭、智慧健康等应用场景，智能机器人可以提供多种多样的服务，给人们的生产生活带来便利。

可以预见，AI及智能机器人进入千家万户，带给人们美好生活的梦幻未来离我们并不遥远。



今年开学季，“提倡节约，反对浪费”成为开学第一课；新学期的《中小学生守则》里，有“节约粮食”的规定：“不比吃喝穿戴，节俭节水节电”；打开报纸、杂志、电视、广播、网络等多媒体，都能看到听到从机关到基层“制止餐饮浪费行为”的倡议和行动；中央和国家机关工委向中央和国家机关

大 礼 谢 饭

□ 单守庆

干部职工发出公开信，倡议带头制止餐饮浪费，切实培养节约习惯，建设风清气正的政治机关；中国消费者协会倡议：崇尚节约为荣，向餐饮浪费说“不”；辽宁省饭店餐饮协会向全省餐饮行业发出“N-2”点餐模式，向“剩宴”说“不”；西安一家餐馆将适量点餐纳入服务员月度考核……作为置身其中的餐饮工作者，我关注相关信息，查阅历史资料，反复酝酿腹稿，好想写这方面的见闻谈。

也有同事当面说，又有朋友在“朋友圈”留言，还有编辑在微信里建议，都是一个意思：写写反对餐饮浪费。我以不同方式回复“好的”。

好的，就借用留在我脑海里38年的那个标题吧——大礼谢饭！

1982年，我供职于粮食部门。那时，别说多媒体了，就是纸媒体也寥寥无几。餐饮业创刊最早的《中国烹饪》杂志，是我自购的自学教材，也是我自找的工作向导。当我读到这本杂志第15期（1982年第5期）的时候，一个《大礼谢饭》的标题，让我牢牢地记住了。在过去的38年里，感恩主人热情招待时，我不只一次借用这个标题，举起酒

杯：“大礼谢饭！”

这回，我是要把这四个大字写在这篇文章的标题处，尽管不会有人怀疑我抄了标题再抄正文，可我还是很想再吃顿“回锅肉”——不见当年的《大礼谢饭》，写不出今天的同题作文。为此，还颇费一番周折。

终于找到了这篇文章的一半，无论如何不知道后半部分身藏何处。随即求助网络，查询到文章摘要。随后求助朋友，告知该文作者2004年出版的《黄宗英自述》里收入《大礼谢饭》。快递真快，不到3天，《黄宗英自述》这本书就跨省来到我居住的小区。此时，我乐于和读者朋友分享《大礼谢饭》文末的话：“仅借《中国烹饪》报纸，面向四字八方，施礼、再施礼。艺人黄宗英在此大礼谢饭了！”

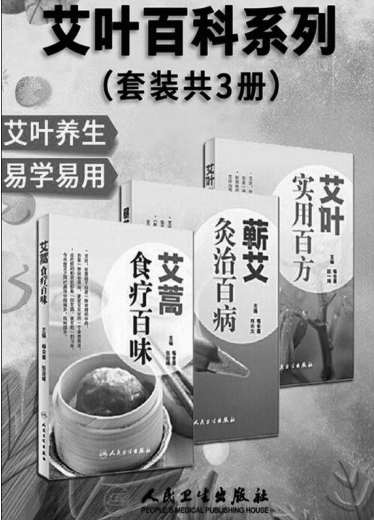
像黄宗英那样，“一粥一饭，当思来之不易”“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，正是体现了敬天惜粮、勤俭节约的中华民族传统美德。然而，随着物质生活逐渐富裕，有些人爱面子、讲排场，过度消费；有的单位食堂菜品没有推出半份服务，米饭只有2两、3两等标准份，员工吃不了而不得不浪费；

有的餐饮企业、单位食堂和居民家庭，大量剩余饭菜被倒进垃圾桶；有的外卖点餐量明显超出了实际需要量，甚至连包装都不拆就直接扔进垃圾桶。据有关机构测算，我国城市餐饮业仅餐桌上食物浪费量就高达1700万至1800万吨，相当于3000万至5000万人一年的食物量；我国每年浪费的粮食约3500万吨，这个数字接近我国粮食总产量的6%。

制止触目惊心、令人痛心的餐饮浪费行为，养成尊重每一粒粮食每一口菜肴的好习惯，禁止设立最低消费、提供小份餐食、杜绝诱导超量点餐、主动打包等“提倡节约，减少浪费”的一宗宗一件件，正是对“大礼谢饭”的多种表

达。（作者系中国药膳研究会副会长兼民族药膳专业委员会主任委员，中国科普作家协会食品科普创作专业委员会主任委员）

浪费可耻 节约为荣



艾叶，又名艾草、艾蒿，艾蒿、艾蒿、艾蒿，是我国常用中药，味苦辛，性温，温通经脉、和血止痛、暖子宫、安胎，所以又被称作言寒圣手。它的茎、叶都含有挥发性芳香油，产生奇特的芳香，可驱蚊蛇、虫蚁，净化空气，具有多种使用价值。为了让民众更加深入地了解艾叶价值，由我国著名艾叶研究专家梅金喜、陈一玮著写的“艾叶百科系列”三部《艾叶灸治百病》《艾叶实用百方》及《艾蒿食疗百味》，集古今汇方，用图文并茂的方式和通俗易懂的语言，将艾科学、艾文化、艾研发、艾产业与艾市场紧密结合，对艾叶的治病食疗和养生防病作用，进行了广泛科普。

物色之动，心亦摇焉。草木为兴，灵感源泉。从《诗经·王风·采葛》“彼采艾兮，一日不见，如三秋兮”的抒情，到屈原《离骚》的“户服艾以盈要兮，谓幽兰其不可佩”的饰物，再到李时珍《本草纲目》的“艾叶能灸百病”，艾叶在中国民间的使用日益广泛。艾叶的最早用途是灸。东周战国时的《灵枢经》指出：“针所不为，灸之所宜”，“阴阳皆虚，火自当之”，说明当时的灸疗已经广泛应用。艾叶用于治病的最早记载是战国时期的《五十二病方》，书中载有2个用艾治病的处方。中医针灸里面的灸法，是把艾叶加工成“艾绒”，放在穴道上进行灼烧来治病。“艾以蕪州者为胜，用充万物，天下之重，谓之蕪艾。”在《蕪艾灸治百病》中，作者对蕪艾的基本情况，艾灸的起源与历史、种类、作用及机制、选穴方法、操作及注意事项，以及100多种常见病的灸疗方法进行了详细介绍，让我们对艾灸有了更深入的认识。

“艾叶辟邪”在过去曾被视作迷信，在今天看来是很有科学道理的。古代瘟疫的大流行，实际上是病毒和细菌的传播，不解其因的古人认为是妖魔鬼怪邪气侵害造成的，便用艾熏火燎。现代研究证明，艾叶中的精油成分（香味成分）对引起不同传染性、流行性疾病的多种致病细菌及病毒，均有抑制或杀灭作用。而在今年防治新冠病毒肺炎中，有医学专家运用艾条燃烧的烟进行空气消毒预防，也是有一定科学道理的。葛洪在《肘后备急方》中提道：“断瘟疫病令不相染，密以艾炷病人床四角，各一壮，佳也。”这就是利用了艾烟抗菌抗病毒的作用。屠呦呦从中受启发，发现了抗疟疾青蒿素和双氢青蒿素，从而获得了诺贝尔奖。而《艾叶实用百方》，利用现代科学知识，对艾叶的药性理论、配伍应用、中医临床应用进行了详细介绍，并对艾叶治疗各种疾病的概况和古今常用的100多个简便实用的艾方剂组成、制备与应用方法及治疗疾病等进行了重点介绍，让艾叶治病“有理论得清”。

除此之外，艾叶的防病治病、保健养生功能还被推广到食疗中。“若患冷气，取熟艾面裹作馄饨，可大如九子许。”唐孟诜《食疗本草》是最早介绍艾叶食疗的典籍。这种艾面是用春月的嫩艾与面粉混和而成，长服可以止冷痢。不仅食艾，还有喝“艾叶酒”，品艾糕，吃艾叶炒饭，食艾糍粑、艾叶煎蛋、艾叶肉丸子等。现代医学研究表明，食用艾叶食品对于一些轻微的病症和亚健康状况，均有较好的食疗和调理作用。《艾蒿食疗百味》对艾叶的主要成分、药理作用、艾叶食疗的安全性、中医食疗的起源与历史、食疗的基本理论、食疗材料的选择配伍制作，不同人群不同体质的食疗要求、食疗注意事项，以及100多种艾叶制作的食疗品种的制作与食用方法、食疗作用等，进行了详细介绍，让我们可以因人制宜。

千百年前，经络的秘密、命运的吉凶、苍生的福祉，都要凭借一株艾草来推测和维系。千百年后，那些神秘未知的奇妙，都被现代中药研究给予了解答。

（作者系中国散文学会会员，鲁迅文学院第27届中青年高级作家班学员）

红皮和白皮，哪种鸡蛋更营养

□ 刘振兴 程景民



鸡蛋又名鸡卵、鸡子，是母鸡所产的卵。其外有一层硬壳，内则有气室、卵白及卵黄部分。一个鸡蛋重约50克，含蛋白质7克。富含胆固醇，营养丰富，鸡蛋蛋白质的氨基酸比例很适合人体生理需要、易为机体吸收，利用率高达98%以上，营养价值很高，是人类常食用的食物之一。

但是就如同世界上没有两片一模一样的叶子，鸡蛋也不存在一样的，有人说，红皮鸡蛋比起白皮鸡蛋更加营养，也有人说，白皮鸡蛋比起红皮鸡蛋更加营养，因为白皮鸡蛋是土鸡蛋。还有人认为草鸡蛋比饲养的鸡蛋营养价值高，蛋黄颜色越深营养越好。事实真的如此吗？其实这些说法并没有道理，其实它们的营养价值都差不多，白皮鸡蛋也不一定是土鸡蛋。我们平时在市场上见到的鸡蛋，白皮鸡蛋和红皮鸡蛋为多，两种鸡蛋的营养素含量没有显著差别，选购鸡蛋时无须注重蛋壳的颜色，除非您有个人喜好。

那为什么它们蛋壳的颜色会不一样呢？鸡蛋蛋壳的颜色主要是由一种叫卵壳卟啉的物质决定的。有些鸡血液中的血红

蛋白代谢可产生卵壳卟啉，因此蛋壳可呈浅红色；有些鸡不能产生卵壳卟啉，因此蛋壳呈白色。蛋壳颜色完全是由遗传基因决定的，所以蛋壳的颜色主要与产蛋鸡的品种有关。在过去，红皮鸡蛋是所谓柴鸡下的，白皮鸡蛋是来航鸡、白洛克鸡下的，但是现在红皮鸡蛋就不一定是柴鸡下的了，有的养鸡场的红皮蛋是在鸡饲料里掺了一些物质，蛋壳也会变红。家养草鸡蛋（柴鸡蛋）和饲养鸡蛋营养价值也没有很大的差别。

蛋壳的颜色与鸡蛋的营养价值是没有关系的。蛋壳的颜色是由基因决定的，如果我们要刻意地去比较这两种鸡蛋的营养的话，只是略微有一些差别。检测结果表明：白皮与红皮鸡蛋蛋白质含量均为12%左右；脂肪含量是红皮的略高一些，为11.1%，白皮的略低为9.0%；碳水化合物两者差别不明显；维生素A含量是白皮的较高，红皮的较低；维生素E是白皮的较高，红的皮较低；其他营养素含量比较，相差不明显。不过，一般来讲，蛋壳的颜色越深，蛋壳厚度越大，强度也就越大，这样就提高了鸡蛋的抗破损能力，便于运输和储存。

蛋黄颜色越深，营养价值越高吗？鸡蛋蛋黄的颜色并不能说明鸡蛋的营养价值高。这是因为鸡蛋蛋黄中的黄色部分来自

核黄素，而核黄素主要来自于类胡萝卜素。只有饲料中的叶黄素类色素才能令蛋黄着色。散养禽类有机会摄入较多含类胡萝卜素的饲料，因而蛋黄颜色较深；集中饲养的鸡饲料当中含有丰富的维生素A，但因为缺乏叶菜类饲料、玉米、粮食等含促进蛋黄着色物质的饲料，蛋黄颜色较浅，但其维生素A含量通常高于散养鸡蛋。

我们平常在选购鸡蛋时，除非有特殊喜好，一般来讲不必太在意蛋壳的颜色。需要关注的是，尽量选择清洁蛋，清洁蛋是指鲜鸡蛋经过检查、清洗、风干、油蜡处理、分级后的蛋制品，其安全性相对高于散装鸡蛋。

（第一作者系山西医科大学社会医学与卫生事业管理专业硕士研究生 第二作者系中国食品科学技术学会理事、山西医科大学教授）



四步挑选鸡蛋的方法

一是看。优质的鲜蛋壳清洁、完整、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明。
二是手摸。优质的鲜蛋壳粗糙，把鸡蛋放在手掌心上翻转时有承重力，重量适当。
三是耳听。优质的鲜蛋，鸡蛋与鸡蛋相互碰击时声音清脆，但摇动时没有声音。
四是鼻闻。向蛋壳上轻轻哈一口热气，然后用鼻子闻其气味，优质的鸡蛋有轻微的石灰味。

纯净水不宜长期饮用

□ 谈宜斌

1950年，美国科学家观察到海洋中的海鸥，能喝高浓度盐的海水生存。经解剖发现，海鸥体内有一层非常薄的膜，当其饮入海水后能加压将水分渗透过膜而成为淡水被吸收，海水中的盐分、杂质等不能透过膜的能随之吐出来。由于海鸥的这种生理结构与自然渗透的方向相反，故称为“反渗透”。利用这一原理生产出来的纯净水自1994年以来已成为中国的大众化饮品。从城市到乡村，从社会到家庭，瓶装的、桶装的纯净水占据了人们生活的各个角落。

纯净水顾名思义，是纯洁、干净，不含杂质和细菌的水。按照国家瓶装饮用纯净水卫生标准的定义，是指以符合生活饮用水卫生标准的水为原料，通过电渗析法、离子交换法、反渗透法、蒸馏法及其他适当的加工方法制得的，密封于容器中且不含有任何添加剂可直接饮用的水。所谓蒸馏水、太空水也属于纯



净水的范畴。

新鲜的纯净水清澈透亮，无任何肉眼可见物，对有机物、致癌物、重金属等各类有害有毒物质去除得干干净净，无论冷饮或热饮均甘美醇和，味道纯正。因纯净水溶解度高，与人体细胞的