

草莓、西瓜:为什么受伤的总是我?

5月“科学”流言榜发布 解开“农药残留”“膨大剂”等疑问

农药草莓能致癌,“隔夜西瓜”不能吃,凉热水勾兑的“阴阳水”助排毒……五月天,盛夏近,网络上纷纷扰扰的科学流言也暗自转入“夏季模式”,一条条看似贴心的网络提醒层出不穷。昨天,北京市科学技术协会、上海科技传播协会等多家机构联合发布了5月“科学流言榜”,许多编撰得头头是道的“生活常识”,只是毫无根据的危言耸听。

①草莓农残超标可能致癌?

流言:草莓种植过程中会使用乙草胺,而乙草胺被列为二类致癌物,长期大量食用可能会致癌。再加上相关检测数据“言之凿凿”,广大消费者对草莓望而生畏。

真相:乙草胺是一类苯胺类除草剂,在中国只允许在糙米、玉米、大豆、花生和油菜籽中检出,残留量限定也比美国标准更低。正常情况下,种植草莓是用不到乙草胺的。因为,乙草胺对禾本科植物更加有效,但如果用在草莓种植中,直接影响产量。而且,草莓种植通常是前一年的8月底开始,来元旦前后结果,一直采收到五月底。漫长的生长周期,远远超出乙草胺的残留期,消费者根本不可能购买到乙草胺残留量超标的草莓。而且,乙草胺也算不上剧毒,在国际癌症研究机构和美国国家毒物学研究项目中,均未将乙草胺列入可疑的致癌物清单中。

②爆裂西瓜嫁接西瓜不能吃?

流言:夏天到,又是吃瓜好时节。让人烦恼的是,西瓜“流言汹汹”：“爆裂西瓜多用膨大剂”、“西瓜注射增甜剂”、“嫁接西瓜不能吃”……人们不禁要问,还能不能好好地吃西瓜了。

真相:膨大剂是植物生长调节剂中的一类,在中国、美国、欧盟、澳大利亚、韩国、日本等都有着广泛使用,正常使用时对人体不会造成任何危害,但是不当使用(过量或是时机不对)会引起果实畸形;“打针西瓜”的流言年年有,其实无论对瓜苗还是果实注入了甜蜜素或胭脂红,都无法进入植物的“体循环”,瓜果难以吸收,还破坏西瓜瓤组织,西瓜变得难以运输和保存,对瓜农来说得不偿失;嫁接西瓜是一种常用的农业技术,对人体是无害的,不仅我国广泛使用,日本西瓜生产中嫁接育苗栽培占95%以上;至于隔夜西瓜,专家建议,切开的西瓜容易滋生细菌,再加上冰箱里不乏致病菌,所以不宜放置太久。如果放置时间超过4小时,最好削掉最上面的那一层再吃。

③防晒霜SPF值不宜超过30?

流言:夏日出行需防晒。但是,网上有种说法被纷纷转载,即“SPF不能超过30,超过了对皮肤不好。所以,SPF越高的防晒霜,反而越便宜,就是这个道理。”

真相:SPF是指在同样强度的太阳照射下,涂防晒霜后被晒伤的程度。理论上说,防晒霜可以减少到达皮肤里的紫外线数目,SPF值越高,防晒效果越好。

“SPF不能超过30”的说法,源自我国《化妆品卫生规范》。在我国,防晒品按特殊化妆品来管理,防晒品的最高防晒系数不得超过SPF30,因此国内销售的防晒产品SPF最高只能标注到30+。而在国外市场可以看到更高SPF值的产品。我国这么规定并非是因为SPF超过30就有损健康,而是基于亚洲人种和欧美人种肤质的不同。从实用角度而言,日常生

活并不需要SPF值太高的产品。若在烈日下长时间户外活动,最好选择高SPF,并且光照稳定性好的防晒霜。

④凉热“阴阳水”可排毒保健?

流言:“阴阳水”,听说过吗?网上盛传饮水机开水与凉水兑后的水被称作“阴阳水”。有人认为,喝这种“阴阳水”可能致人中毒,甚至致癌;还有人认为,喝“阴阳水”可以清肠毒能保健。

真相:冷热水兑着喝,兑的是凉白开,大部分致病菌已被杀死,对健康无害;若兑自来水,则可能何如微生物或致病菌,引起不适。往热水中添加饮水机里的凉水,饮水机的清洁和桶装水的质量就很重要:清洁不到位,饮水机内部滤芯没有按要求更换,水经过滤芯也会带出很多细菌;桶装水质量不过关,或者饮水机上直接用过滤桶过滤自来水,冷热水交替,则可能会有害身体。

所谓“阴阳水”可以清肠毒、缓解便秘的说法并不正确。水进入人体,促进肠胃蠕动,可能产生排便欲望,这与“阴阳水”无太大关系。专家建议公众尽量安全饮水,尤其是肠胃免疫力低的人,最好喝干净的饮用水。

⑤滴水观音有毒,接触致死?

流言:网上广为流传一则求助帖:“同学父亲腿上瘙痒,抓破后涂抹了滴水观音的汁液,竟然毒气攻心,生命垂危。目前住进浙江省第二人民医院,治愈的希望仅有百分之三十。”现实生活中,真有此事吗?

真相:海芋是热带、亚热带常见的观赏植物,作为观赏植物时才被称为滴水观音。之所

以会“滴水”,是为了保证植物体内的水分平衡,属于正常的生理现象,常见于清晨或阴雨天。滴出来的水,目前并没有相关的实验表明毒性成分,当然也不能试着品尝。但是就滴水观音的汁液来说,其中的刺激成分主要是草酸钙针晶,如果食用会有中毒风险,尤其要避免小孩误食。而植物分泌出来的水分,不具有很高的毒性,作为常见的家庭绿色植物,普通的皮肤接触,最多会导致皮肤瘙痒或刺激,腐蚀皮肤黏膜,不会严重到危及生命。

专家建议,如果出现皮肤过敏现象,以后尽量少接触此类植物。遇到需要修剪等不得不接触的时候,可以戴手套等防护措施避免肌肤直接接触到汁液。

⑥酵素减肥排毒比水果好?

流言:近来,“水果酵素”备受追捧,海外代购榜单名列前茅。在许多消费者眼里,水果酵素是一种能减肥排毒的养生食品,尤其是自制的水果酵素效果更佳。

真相:“水果酵素”本质上就是一种自然发酵制品,成分组成和酸菜汁或酒酿没有本质差异。从营养素摄入角度来说,食用水果酵素的效果还比不上吃水果,因为水果酵素中缺乏纤维素。水果酵素的制作过程中还会带来一定的风险,比如发酵时间不足会产生较高含量的亚硝酸盐、操作方法不当会造成杂菌污染等对人体健康不利的因素。因此,并不推荐食用自制的所谓“水果酵素”。如果一定要自制,应将容器和食材清洗干净,操作时注意卫生,有条件的话可以投入一些商业化的菌种提供初始菌群,发酵时注意密封,降低杂菌污染风险。 本报记者 马亚宁



请喝一杯茶

今天上午,2015年第二十二届上海国际茶文化旅游节在大宁灵石公园开幕,以“茶文化、茶科技、茶产业、茶旅游”为主题。为期5天的“万人品茶会”,也同时拉开了序幕。开幕式上表演的《囡囡泡茶》《茶龙饮》和《茶和天下》三个少儿茶艺创意节目,让

品茗者领略到茶艺的情趣与和谐之美。1992年8月,中国第一支少儿茶艺队诞生于闸北区,29多年来,少儿茶艺已发展到上海15个区县的近百所学校内,成为中小学校社团活动和拓展型课程。

图为上午9时30分,小学生在品茶会上表演茶道

本报记者 江跃中 张龙 摄影报道

货车追尾挂车 三人当场身亡

本报讯 (记者 曹文清) 今天凌晨4时08分,S20外环高速内圈近莲花路上匝道路段,一辆大货车与一辆停在路边处理事故的挂车追尾相撞。事故造成货车内三名驾乘人员不幸当场身亡。

据了解,事发前,一辆悬挂山东牌照的挂车因发生物损事故,停在道路上等待处理。不料几分钟后,后方一辆安徽牌照的大货车驶来,司机未能看清停在路边的挂车,

加之车速较快,随着一声巨响,货车与挂车发生追尾,猛烈撞击导致驾驶室严重变形,车内三人被困。

接到报警后,公安、消防、救护部门迅速赶赴现场处置,消防队员使用液压工具将大货车驾驶室破拆,将车内三人救出。不幸的是,经现场医护人员确认,货车上三人已经身亡。目前,事故具体原因警方正在进一步调查中。

让家居生活更干净更聪明更省力 ——三星生活家电品鉴会在沪举行

日前,一场展示前沿实用生活科技的三星生活家电全国巡回品鉴会来到上海。包括空气净化器、冰箱、洗衣机、机器人吸尘器以及智能门锁等一系列新品,都让现场的观众惊艳不已。

“三星生活家电始终把洞察消费者需求放在最重要的位置上。”三星电子大中华区生活家电营销副总裁谢辉在接受采访时说道:“我们会通过不断的技术创新,在性能、设计、智能层面满足消费者对家电附加价值的追求。”

1 空净:更开放更智能

品鉴会上,空气净化器(中国)行业联盟主席华元钦表示:“在选购空气净化器时,应理性消费,不要盲目追求低价而轻视了净化性能。”三星展出的空净蓝旋风AX7000空气净化器配备了两套H13级HEPA滤网,CADR值高达773m³/h,是目前行业内罕见的获得5项净化效能A级的产品。

另外,强劲吸力的智能机器人吸尘器旋风金刚VR9000也在品鉴会亮相,全角度传感器和智能地图规划系统,使吸尘更有效率。

2 冰洗:更大牌更人性

近年来,在家宴客成新潮,品道家



宴系列品式多门冰箱应运而生,并创新地提出了“3-2-1制冷”概念。而针对专业烹饪爱好者,三星联合世界顶级尖名厨推出了品道主厨系列,在主厨模式下,特定区域温度会被锁定在-1℃,温差可控制在±0.5℃,保持食材的最佳品质及口感。

三星还创新地提出了“手洗+机洗”双系统一站式洗涤解决方案——“揉揉净”全自动洗衣机,该产品首次在内筒上方配置了独立的手洗系统,预洗结束后只需掀起预洗池,即可把衣物倒入内桶,再行进入机洗程序。

此外,智能门锁也是首次在华东地区亮相,通过指纹、密码、RF卡等多种方式开门,用户无需佩戴钥匙出行。

总之,这次在沪展出的“敞开式家居”是三星对传统家电产品消费体验的“范式革命”。通过将多媒体互动、家庭场景及产品陈列相结合,增强了与消费者的互动交流。