

门线悬案引发争议 门线技术呼之欲出

五双肉眼肯定不如一只鹰眼

调 焦点

近在咫尺仍看不清进球。门线裁判的一次误判，剥夺了乌克兰今晨一个扳平比分的进球。乌克兰最终0比1落败，小组出局。赛后，有媒体戏称，门线裁判当时也在“思考人生”。

乌克兰在第62分钟获得反击机会，虽然乌克兰球员在策动这次快速反击时处于越位，但是更引人关注的还是随后门线的这次误判。乌克兰球员德维奇的单刀射门被英格兰门将哈特扑了一下，球飞向英格兰大门。此时英格兰后卫特里奋力回追，在门线附近把球勾了出来。乌克兰球员纷纷举手示意球已进大门，但是匈牙利门线裁判瓦德目不转睛地盯着球门线，没有任何反应。

电视录像显示球的整体已明显越过了门线，只是处于绝佳位置的瓦德视而不见。瓦德出生于足球裁判世家，爷爷、父亲都是足球裁判，他2007年成为国际裁判，执法过欧冠，然而今晨对于这个有效进球，毫无反应，令人费解。连所有直播比赛的英国媒体都为乌克兰队鸣不平。

布洛欣赛后炮轰裁判，“我实在无语，场上有5名裁判，那个球越过门线有半米，我们还要裁判干



这个球过门线有半米

什么？”乌克兰射手舍甫琴科说：“这次误判，影响了比赛进程。”

巧合的是，在2010年南非世界杯赛上，英格兰是门线冤案的受害者。如今，英格兰算是在欧锦赛中得到补偿。

英格兰在南非“蒙冤”后，门线判罚成为一大议论热点。压力之下，反对引入门线技术的欧足联主席普拉蒂尼采取增设门线裁判的对策。本届欧锦赛，葡萄牙球员佩佩在与荷兰一战中，射门后球击中横梁落到门线上弹出，门线裁判没有判进球，录像显示判罚正确。然而，门线裁判毕竟是人，压力下难免出现犹豫、不敢判的情况，就像今晨的瓦德。

为避免门线判罚出错，国际

足联已认可两种门线技术，并在国际比赛以及一些国家联赛中试用。负责制定国际足球比赛规则的国际足球理事会将于下月5日投票决定是否批准这两项门线技术，如果获得批准，2014年巴西世界杯赛将正式引入门线技术。

本报记者 黄永顺

【门线技术】

一种为类似网球比赛的鹰眼系统，判断足球是否越过门线。上月英格兰与比利时友谊赛便引入“鹰眼门线系统”。

一种称为“足球裁判”系统，这是在足球内安装电子芯片，足球越过门线后自己报警。在丹麦联赛，已试用该系统。



瓦德当时是否也在“思考人生”

调 网事

门线裁判『没底线』

一粒精彩的进球，被判无效。门线裁判，被推上了欧锦赛的风口浪尖。舍甫琴科的告别，那么悲壮。多年以后，怀念舍瓦，你是否还会记得今天的“门线冤案”吗？

新民网网友：先是巴洛特利、里贝里，现在又轮到这个底线裁判“思考人生”了。其实欧锦赛可以开个“人生论坛”，论文题目就是《球场上思考到的不一样的人生》。

翔子：难道是用一个错误纠正的另一个错误？乌克兰冤呀，这底线裁判真没底线！

倾宇：为什么宁可增加底线裁判，都不愿意使用视频裁判！从2002年世界杯到今天的乌克兰，可想而知有多少足球冤案！

磨刀霍霍：鲁尼这新发型太难看了，不过这场球真有趣，底线裁判明显巴神附体了。

夏阳阳：这球一点都不冤，摆明是边裁要黑英格兰，乌克兰两次越位不吹，其中一次还差点进球，底线裁判看不过去了而已。

神奇稻米油，油中真黄金

谷维素助健康，稻米油鼎力支持国人健康

时代的发展把我们进入了“全速前进”的快节奏时代，然而，科技进步、物质丰富的背后，难免付出身体和健康超支的惨重代价。世界卫生组织指出，营养问题和生活方式疾病已成为威胁人类健康的头号杀手！

在不影响生产力和生产效率的前提下，如何打一场漂亮的“健康保卫战”，成了国内外专家纷纷探讨的问题。2012年6月4日，在承担着餐桌上的主角之一的食用油领域，一场堪称粮油界“奥林匹克盛会”的首届“稻米油产业发展国际交流会”在北京国际会议中心隆重召开，本次交流会由中国粮油学会主办，益海嘉里作为承办方之一，全程鼎力支持。来自中国、日本、印度、泰国等多个国家的权威专家，对稻米油展开了深度剖析，掀起对抗亚健康、捍卫现代人身心健康的浪潮。

稻米油——富含谷维素的天赐营养源

生命时报社联合搜狐健康频道共同完成的“2011上班族亚健康调查”结果显示，33.98%的受访者表示，高度压力让自己“激动，经常心烦意乱”；29.64%的人精神很紧张；18.26%的人注意力分散，无法集中精神；10.51%的受访者感觉焦虑、坐立



不安；还有7.62%者容易情绪失控。此外，疲劳、记忆力下降、腰痛等，是白领人群常见的身体亚健康症状。

健康警报频频拉响，该如何拯救我们的身心呢？不妨借鉴一下邻国的经验。在以快节奏、高压力著称，日本人认为稻米油是天赐的营养源，这是因为，稻米油特有的谷维素等成份，对人体健康有着非常重要的意义。在日本，人们普遍把稻米油视作是功能油脂、健康油

脂，“满身优点”。

在这次交流会上，日本营养与食品科学学会会长、稻米油专家宫泽阳夫博士详细介绍了该国经验：“在相当于中国明清初的时代，日本人用稻米制油的研究就开始了。日本政府还专门针对中小学营养午餐立法，如今，已有超过40%的中小学选定稻米油作为“学校给食”的标准用油；政府还试着让所有快餐店改用稻米油煎炸食品。”

“三重精华”挑战国人亚健康

稻米油的“神奇功效”，与其独特的天然营养组成密不可分。其中，谷维素是一种天然活性营养物质，主要存在于稻米米皮和米胚中的，主要可以从像稻米油一样的谷物油中获得。有很好的营养神经作用，但是，由于谷维素成分不溶于水，只能溶于油脂，从一般饮食中摄取谷维素

效果并不明显，而以米皮及米胚芽为主要来源的稻米油则可以很好帮助身体获取谷维素。

营养价值高 发展前景广阔

除了宝贵的营养价值，稻米油还称得上是一种环保又节能的“绿色资源”。稻谷在加工成精米的过程中，要去掉外壳和占总重5%左右的米皮和米胚，它虽是稻谷加工的主要副产品，却集中了64%的稻米营养素，被联合国粮农组织誉为“被充分利用、挖掘的天然营养源”。

中国粮油学会油脂分会会长王瑞元教授不无赞叹地表示，稻米油的生产，正是将米糠这一原来“白白丢失”的营养资源利用起来。2010年世界卫生组织提出，稻米油是最佳食用油之一。我国稻米油产量不断增加，发展势头较好，我们对稻米油产业的发展前景充满信心。

益海嘉里集团副董事长穆彦魁介绍，金龙鱼作为国家粮油行业科技创新的先行者，在稻米油的科研和市场推广方面投入了大量的资源，在2006年就投身水稻循环经济模式的开发，突破了稻米油提炼技术的瓶颈，开创了分散保鲜，集中制取，集中精炼的“一分散、两集中”等全新稻米油生产模式，有效扩大了产能。“神奇稻米油，油中真黄金”，会成为众多中国家庭的新选择，为身心健康注入源源不断的营养源！