

科学防范电瓶车爆燃

近日,“电梯内电瓶车爆燃导致多人受伤”的新闻引发了社会高度关注。那么,电瓶车为何会发生爆燃?日常又该如何科学防范呢?

多种因素引起电瓶车燃烧

电池使用年限太长

一般来讲,电池使用超过三年就会发生老化,其内部材料的一致性会逐步变差,导致充电时过充、电池鼓胀,从而产生危险。

软包装和方形电池SEI膜损坏(电池正负极的隔离膜)

软包装和方形电池使用两年或两年以上,内部就会容易出现SEI膜损坏,从而产生气体或发生异动,最终导致电池短路。

充电器不合格

不合格的充电器容易导致电流过大,并且不能在充满电后及时断电,会引起电池过充从而产生危险。

充电器与电池参数型号不一致

使用与电池参数型号不一致的充电器会造成充电过程中电压过高,导致电池出现高温、严重失水,从而产生

燃烧。

私自改动电瓶车内部配件

私自更换电瓶车线路、私自加装电机设备、改装或更换部件等容易因线路过载引发火灾;私自更换大容量电池或不同电池组混用,会出现电池组之间电流不平衡等问题,也容易引发火灾。

规范使用电瓶车

杜绝“飞线”充电

在充电时,要杜绝私拉乱接临时电线等“飞线”充电,并且尽可能选择环境、温度良好的充电环境,避免在暴晒、高温、淋雨等特殊环境下充电。

留出安全距离

电瓶车相互之间、电瓶车和充电设施之间要留有适当的安全距离。

定期保养、检查

应当借助专业的维护手段对电瓶车进行定期的保养与检查,如纠正电池组不平衡问题、电池缺水问题等。电瓶车在经过长期的使用后,会出现线路老化、部分接口松动等问题,应及时到正规的维修保养点进行全面的检

查保养。

按规定使用电池

使用电动车的用户,一定要按照规程使用电池,避免说明书上禁止的一切充电事项和使用事项。同时,注意电池不应超期使用,否则容易产生电池老化、绝缘失效等隐患,在车用电池使用满两年后,要进行至少每年一次的电池安全检查,防患于未然。

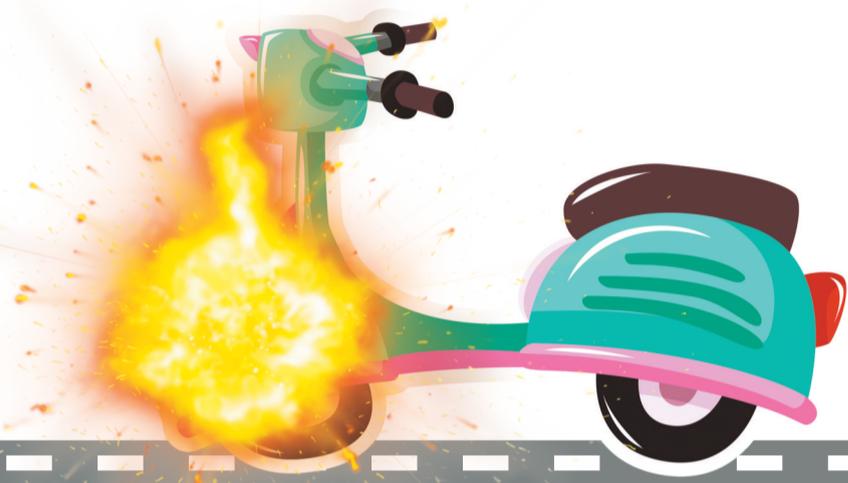
不私自进行改动

国务院安委办召开的电动自行车消防安全综合治理工作视频会议中提

出,严禁私自改装和拆解原厂配件,严禁私自拆除限速器等关键性组件,严禁私自更换大功率蓄电池。

规范停车

中华人民共和国公安部发布的《关于规范电动车停放充电加强火灾防范的通告》中提出,要规范电动车停放充电行为,应当将电动车停放在安全地点,充电时应当确保安全,严禁在建筑内的共用走道、楼梯间、安全出口处等公共区域停放电动车或者为电动车充电。(本报综合)



协办 | 重庆市科学技术协会
重庆市全民科学素质纲要实施工作办公室

“碳达峰碳中和”知多少

■ 雷晓玲 杨延梅

问:什么是低碳技术?

答:低碳技术是指建设具有低排放、低能耗、低污染特点的低碳经济发展模式中,所利用的具有节能、减排、增效的创新技术。这种技术的创新以低碳为方向和指引,是实现低碳经济的内在驱动力。

低碳技术主要包括三大类型:一是减碳技术,包括电力、交通、建筑、冶金、化工、石化等高能耗、高排放领域的节能减排技术,煤的清洁利用,油气资源和煤层气的勘探开发技术等;二是无碳技术,包括核能、太阳能、风能、

生物质能、潮汐能、地热能、氢能等可再生能源技术;三是去碳技术,包括碳捕集、利用与封存技术,以及温室气体的资源化利用技术。

问:什么是低碳产业?

答:低碳产业是指运用低碳技术生产节能产品和新能源产品的经济形态和产业系统,包括节能减排、新能源和可再生能源以及碳捕集、利用与封存等三个领域的新技术,涉及到能源、交通、建筑、冶金、化工、石化、汽车、材料等多行业。

我国低碳产业发展的重点包含三

个方面:一是可再生能源、核能等新能源;二是以电动汽车为代表的新能源汽车;三是工业节能领域,如钢铁、有色金属、化工、建材等重点能耗工业领域;四是建筑节能领域;五是碳汇产业,如植树造林等。

问:什么是可再生能源?

答:可再生能源是指从自然环境中能持续或重复获取,补充速率不低于使用速率的任何形式的能源。可再生能源的具体类型有太阳能、水电、风能、潮汐、海浪和海洋热能以及生物质能等。



不同部位的牛肉怎么烹饪最好吃

■ 高方杰

牛肉是许多人都爱吃的肉类,享有“肉中骄子”的美称。但吃牛肉也是很有讲究的,不同部位的牛肉不光口感不一样,连做法也不尽相同。你知道不同部位的牛肉怎么烹饪才最好吃?该怎么切?又该怎么存储?

牛肉怎么吃

牛颈肉:肉质较嫩,可制馅或煨汤。

牛胸肉:面纹多,肉质厚嫩,适合做牛扒、烤牛肉或煎牛肉。

牛脚肉:脂肪和瘦肉相隔,适合蒸煮。

里脊肉:肉质嫩滑而脂肪含量低,是牛肉的最佳部分,可作牛扒。

牛腰肉:肉质十分鲜嫩,多用作烧牛肉。

臀肉:脂肪含量低,肉质佳,可作牛扒,或煎或烤。

牛腿肉:可作烤牛肉、煎肉。

牛腩肉:肉质稍韧,但肉味浓,可加咖喱烹调。

牛肉怎么切

切牛肉时要顺纹切条、横纹切片。牛肉的纤维组织较粗,结缔组织较多,应横切,将长纤维切断;不能顺着纤维组织切,否则不仅没法入味,还不易咀嚼。

牛肉怎么存储

短期存储:如果购买的牛肉能够在短期内食用完,那么在冷冻的时候将温度保持在0-4℃即可。

长期存储:如果购买的牛肉需要长时间保存在冷冻柜中,就得选择-18℃左右的温度范围,因为温度太高会破坏肉质和营养。



香辣花甲

■ 高申冰

材料:花甲600g、生姜3片、大蒜6瓣、香葱3根、红辣椒3个、线椒3个、辣椒油5mL、料酒5mL、香油3mL、豆瓣15g、白糖3g、食盐3g、蚝油6g、食用油适量。

做法:

1.将花甲泡在清水中,以没过花甲为宜,加入一勺食盐和勺香油可促进花甲快速吐出泥沙,泡一个小时左右,其间可以更换几次清水。

2.将泡好的花甲用清水淘洗几遍后控水备用。

3.锅内倒入花甲和适量清水,清水没过花甲即可,放入生姜、料酒,大



火烧开至花甲全部张口,捞出过水控干备用。

4.大蒜切片,红辣椒、线椒切段,香葱一半切成葱段、一半切成葱花,备用。

5.锅内倒入适量食用油,放入红辣椒段、线椒段、蒜片、葱段和豆瓣,将豆瓣炒出红油后放入花甲翻炒均匀。

6.锅内放入蚝油、辣椒油、白糖翻炒均匀,出锅撒上葱花即可。