



新冠病毒可通过进食蔬菜、水果和肉类等食物传播? -20℃新冠病毒可存活20年? 三文鱼能感染新冠病毒并传染给人? 科学辟谣平台与中国互联网联合辟谣平台共同发布6月“科学”流言榜,为你一一揭开真相。

1 流言 -20℃新冠病毒可存活20年

真相:通常,病毒在冷链条件下能存活更长时间。在我们已知并掌握的病毒中,处于4℃左右可以存活3-6个

月以上,-20℃或以下可以存活长达20年左右。不同的病毒存活时间可能不同。但需要注意的是,新冠病毒是一种新的病毒,从出现到现在才8个月,人们对它的认识及耐低温能力尚需进一步研究。

2 流言 三文鱼能感染新冠病毒并传染给人

真相:切割进口三文鱼的案板上检测到新冠病毒,不能说明三文鱼会传染新冠病毒。一般我们说某种动物会传染病毒,是指该动物是病毒的宿主或中间宿主,病毒可在其体内存活和复制。三文鱼不是新冠病毒的宿主,不会感染新冠病毒。所有研究都

6月“科学”流言榜发布 这些流言别信

■ 李马超 吴慧莉 金东

显示,新冠病毒只能感染哺乳动物。正常自然界的鱼体内不会携带新冠病毒,可能是鱼表面被病毒污染了,就像污染其他物品一样。案板上检出新冠病毒只有两种可能,一是三文鱼表面被污染,切割时污染了案板;二是案板被其他物品污染,与三文鱼完全无关。需要注意的是,病毒耐冷怕热,所有冷冻运输和冷冻存储的物品,都要注意不要被病毒污染,尤其是海产品和牛羊肉等,一定要煮熟再吃,防止存活于表面的病毒传染。

3 流言 新冠病毒可通过进食方式传播

真相:有人认为超市内的蔬菜、水果和肉类被人挑来拣去,进食后很容易感染新冠病毒,这种说法并不科学。目前没有研究证明食用被“污染”的食物会感染新冠肺炎。高温烹饪是消灭病毒的最佳“利器”,新冠病毒在56℃环境下,30分钟就能被灭活,而煮沸或爆炒的温度往往达到100℃甚至更高,病毒即刻就被杀死了。水果在食用前清洗干净,削去果皮,同样可以保证食用的安全性。在疫情防控时期,应多吃熟食、熟食,选择富含纤维素、维生素的新鲜蔬菜和容易煮熟、煮透的肉类等食材,减少或不食用寿司、生鱼片、白切鸡等生冷食物,同时注意不要购买来源不明的食品和禽肉制品。

4 流言 咽拭子阳性即为新冠肺炎确诊病例

真相:有人说如果受检者咽拭子采集显示阳性,就说明确诊了新冠肺炎。但实际上,咽拭子阳性并不能说明确诊为新冠肺炎。根据《新型冠状病毒肺炎诊疗方案(试行第七版)》中对确诊病例诊断标准的描述,在受试者核酸检测呈阳性之后,是否为确诊病例还需结合临床表现和肺CT等其他检查结果,只有符合新冠肺炎诊断标准的,才是确诊病例。咽拭子阳性仅满足病原学或血清学证据,如果患者不具备临床症状,则表明其为无症状感染者。无症状感染者具有一定的传染性,也可能转为确诊和疑似患者,因此需要统一隔离观察。

5 流言 用酒精涂抹鼻腔预防新冠肺炎

真相:用酒精处理鼻腔有害无利。除鼻孔处由小面积皮肤覆盖外,鼻腔其余部位都由黏膜组织覆盖。酒精涂抹鼻腔后,会对黏膜产生强刺激,还会与吸入空气时附着在鼻腔内黏液上的微小颗粒杂质(如钙、钠)产生化学反应,破坏鼻腔黏膜的酸碱环境,造成鼻腔黏膜出血、糜烂、坏死,导致鼻腔丧失湿润、加温、清洁等屏障作用,使鼻腔防御能力大大降低,黏膜破损恰好为细菌、病毒感染提供了条件,反而增加感染肺炎的风险。

吸尘器的妙用

1. 收藏物品

季节变更时收藏被褥、羽绒服等物品由于占用储藏空间大、保管不当易霉蛀,最令人头痛。如果将它们放入定制的塑料密封袋,再用吸尘器将袋内空气抽掉,然后密闭扎紧,不仅可以大大节省储藏空间,而且不易受潮霉变。

2. 找寻细小物品

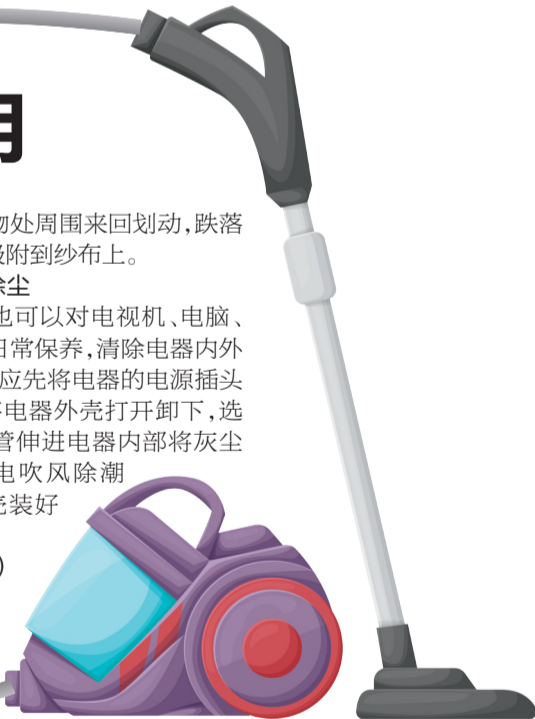
居家生活难免会不慎跌落诸如纽扣、药片、瓶盖、缝衣针等细小物品,借助吸尘器就能毫不费力地找到。使用前,可先将吸尘器的吸管口用一层薄纱布包扎好,再根据物品大小选择适当的风力,随后接通

电源用吸管在落物处周围来回划动,跌落物品很快就会吸附到纱布上。

3. 电器清洁除尘

利用吸尘器也可以对电视机、电脑、空调等电器进行日常保养,清除电器内外的灰尘。除尘时,应先将电器的电源插头拔掉,按说明书将电器外壳打开卸下,选用合适形状的吸管伸进电器内部将灰尘清除,然后再用电吹风除潮气,最后再将外壳装好恢复原状即可。

(本报综合)



能即时制冷的杯子

■ 吴明

炎炎夏日,在疲惫或者口渴的时候来一杯冷饮,那种感觉十分舒畅,但从冰箱里拿出来的冷饮在外面放置时间长一点就不再冰凉了,这时候我们需要一款快速冰镇机。

Allocacoc推出了一款快速制冷杯,与市面上大多数制冷产品相比,这款制冷杯属于小巧型设备,占地面积小,能为桌面腾出更多空间。更重要的是,通电开启电源

后,底座表面温度可在一分钟内降到-11℃,制冷室温饮料比放冰箱冷藏快好几倍。

不同于其他制冷产品,这款制冷杯不仅可以快速制冷,还可以持续将饮品制冷在0-5℃,解决了冷饮变温后失去口感的问题。

使用方法也非常简单,插上电源打开开关后,底座金属表盘开始降温工作,配置的铝杯容量为

350mL,将饮料直接倒入可获得更快的散热效果。由于铝制杯的杯身大小是特殊定制的,杯口径为67mm,符合市面上大多数饮料瓶的体积,因此也可以将饮料瓶直接放入杯中制冷。

值得一提的是,制冷杯的底座两侧有多个大孔,配合航空级散热片帮助内部硬件散热,避免长时间使用设备温度过高而发生危险。

生活厨房

客家酿豆腐

■ 黄静

客家酿豆腐也称为肉末酿豆腐、东江酿豆腐,据说它的由来与北方的饺子有关。客家先民原来居住在中原地区,当地产小麦,常用面粉做饺子。后来因为战乱等原因,客家先民迁徙至南方生活。岭南地区少产小麦,面粉很少,于是想到用豆腐代替面粉,将馅料塞入豆腐,犹如饺子一般。因其味道鲜美,便成了客家名菜。

材料:

猪肉、豆腐、虾仁、大蒜、朝天椒、葱、料酒、盐、干淀粉、酱油、白糖、油。

做法:

1. 虾仁用温水泡软,洗净后切碎,大蒜、朝天椒切碎,葱洗净切碎。

2. 猪肉剁成馅放入碗中,加入虾仁、料酒、盐、干淀粉,顺时针搅打上劲。

3. 用勺子在豆腐中央挖一个深至2/3的小坑,将肉馅酿入其中。

4. 炒锅中倒入少量油加热,放入豆腐,用中小火慢煎至金黄色,翻面将有馅的一面向下,煎至金黄色。

5. 豆腐煎好后捞出沥油备用,锅里留少量余油,下姜、蒜末爆香。

6. 加入少量的清水烧开,放入煎好的豆腐,调入酱油、白糖,盐用中火煮开,转小火焖煮3分钟,让豆腐充分吸收酱汁,最后用水淀粉勾芡,撒入葱花即可。