

如何挑选合适的耳机

如今,耳机已经成为大众出行的必备品之一,但你知道该如何挑选适合自己的耳机吗?

耳机类型

当耳机成为生活中必不可少的数码配件,不少人在选择耳机时会根据自己的职业和使用的场景来选择耳机类型。

运动类:如果是每天都会进行运动的健身爱好者,应首选轻便舒适的耳机。

从材质上看,一般钛镍记忆合金和可塑性硅胶这两类材质较轻,柔韧性较好,便于收纳,基本不会造成运动负担。

常见的运动耳机为骨传导耳机和颈挂式耳机,它们分别以双耳和脖颈作为耳机支撑,能最大程度上减少耳机带来的负重,让运动更加轻松。

日常娱乐类:在日常生活中,许多人的娱乐活动都是听音乐、煲剧、打游戏,如果想要获得更好的娱乐体验,就可以选择隔音较好的头戴式耳机。

头戴式耳机一般都具备包裹耳部的舒适耳罩,不仅佩戴舒适,还能极大程度隔绝外界噪声,让人享受沉

浸式的娱乐体验。

通勤商务类:对于每天都要开车的商务人士或者是出租车司机,都少不了需要导航听语音。这时候就需要选择通话清晰,还能同时监听周围环境的单声道蓝牙耳机。

一般情况下,更建议在购买通勤商务类耳机时选择能完全脱离手机操控的,这样不仅方便操作,也能减少一定的安全隐患。

连接方式

市面上耳机的连接方式分为有线连接和无线连接两种,不同的连接方式带来的使用体验也略有不同。

无线连接:如今市场上的大部分手机都取消了音频孔,因此,利用蓝牙技术实现声音传输的无线耳机便成为了多数人的首选。另外,无线耳机没有线缆的束缚,在使用上比有线耳机更加方便,使用场景也更加广泛。

目前,市面上的蓝牙版本主要有4.0、4.1、4.2三个版本。蓝牙4.0的主要优势为低功耗,即耗电量小;蓝牙4.1与蓝牙4.2的优势在于全联网,即不仅能连接耳机,还能连接运动手环、手机等智能设备。

有线连接:有线连接的耳机直接插入手机的耳机孔即可使用。一般来说,有线耳机的音质会比无线耳机更好,这是因为有线耳机不需要考虑传输速率和环境信号的问题,所以音频不需要经过压缩处理,直接就能实现无损传输。

相较无线耳机,有线耳机的“线”十分影响使用体验,很容易打

结缠绕,而且非常难理顺,在忙碌的时候线缆还会带来行动上的阻碍。但对于对音质要求较高的人来说,还是会选择有线耳机。

附加功能

目前,耳机的使用程度越来越高,科技发展也越来越迅速,很多耳机便开始附带一些额外的功能。

防水功能:防水标准可以参考IPAB等级。AB分别代表两个数字,A代表防尘级别,B代表防水级别,数字越大,则防水防尘性能越好。

如果用于日常防水,选择防水级别为4的耳机即可;如果需要日常冲洗清洁或者是进行水下游泳,则建议选择防水级别5以上的耳机。

降噪功能:降噪功能是对噪声声源进行优化和消除,虽然噪声不能被完全消除,但至少降噪后的音质会更加真实。如果你是音乐发烧友的话,建议选择带有降噪功能的耳机。

如果是追求高音质的音乐爱好者,就可以选择带有降噪功能的耳机。

相关链接

如何正确使用耳机

限制音量。任何大于85分贝的声音都会带来永久性的听力损失。所以,我们在使用音乐播放器时,音量最好不要超过最大音量的60%。

限制时间。听力损伤不仅与音量有关,与声音的持续时间也有关。一般情况下,我们可以遵守“60/60规则”。在保持最大音量60%的基础上,将时间限制在每天60分钟内。

选择合适的耳机。在现实环境中,很多人都难以将音量控制在最大音量的60%。这是因为环境噪声的增加会让人迫不得已提高音乐音量来弥补。所以,我们要尽量避免使用低质量的耳机。这些劣质耳机在靠近我们的耳膜时,不仅不能对背景噪声进行限制,还会让声音质量降低,大大降低我们的使用感受。
(本报综合)

为什么手机的摄像头越来越多

■ 和卓琳

当下各大手机厂商都开始采用多摄像头的设计,有些手机的摄像头已经多达5-6个。为什么拍摄一张照片需要这么多摄像头?看似相同的摄像头之间,又有哪些区别呢?

其实一部手机就相当于一部缩小版的数码相机,因为同样由光学镜片、感光元件、处理器以及相应的软件组成。

随着技术的发展,人们对智能手机摄影功能的需求越来越高。但手机内部的空间有限,只能采用多摄像头的技术来解决这些问题。

首先,手机的主摄像头主要功能是采集拍摄画面。虽然清晰度足够,但拍出的画面可能无法足够突出主体,也可能色彩不

够鲜艳,夜景模式下拍摄的物体轮廓也容易不清晰,尤其在拍摄远景时,无法满足拍摄需要。于是出现了双摄像头手机,一个是彩色摄像头,负责拍摄彩照,一个是黑白摄像头,负责拍摄黑白照。彩色摄像头主要采集红、绿、蓝三种光。

此外,人们进一步希望手机能具有背景虚化、光学变焦、广角等功能,于是在双摄像头之后又继续增加了多个辅助摄像头。

总之,手机上的几个摄像头,它们合理分工,各司其职,将不同物体的轮廓、颜色、远近等信息一一记录下来,通过手机芯片合成图像,展现在我们的眼前,充分满足我们的拍摄需求。

这些食物放入冰箱需谨慎

■ 梁苗苗 程景民

很多人都会把刚买的蔬菜、水果等直接塞进冰箱,认为冰箱是万能的“保险箱”。其实,冰箱并不是万能的。

热带水果类

如香蕉、荔枝等热带水果都很怕低温,如果将其放在冰箱中冷藏则容易冻伤,使果皮发生凹陷,出现黑褐色的斑点,不仅营养成分遭到破坏,还很容易变质腐烂。这类水果其实适宜储存在避光阴凉通风处,如果一定要放入冰箱,应置于温度较高的蔬果槽中,保存的时间最好不要超过两天。

蔬菜类

西红柿、黄瓜、青椒、茄子、南瓜和根茎

类蔬菜在常温环境下储存即可。

火腿

火腿如果放入冰箱贮存,其中的水分则十分容易结冰,会促进火腿内脂肪氧化、脂肪析出,导致火腿肉结块或松散,肉质下降。

药材

药材在冰箱中与其他食物混放时间一长,不仅容易受潮,还会使各种细菌侵入药材内,从而破坏药性。在储存时,可将药材放入干净的玻璃瓶内,然后投入适量用文火炒至暗黄干燥糯米,再封严瓶盖,放在阴凉通风处即可长期保存。