

最强厄尔尼诺来了,今冬是冷是暖?

国家气候中心9日通报,今年9月已形成一次超强厄尔尼诺事件,预计未来三个月,赤道中东太平洋海表温度将继续升高,在秋末冬初达到峰值,此次事件将成为有系统性监测以来最强厄尔尼诺事件。有可能给我国带来哪些影响?记者就此对话中国气象服务协会会长、中国气象局原副局长许小峰。

问题1 什么是超强厄尔尼诺?

厄尔尼诺监测的核心区域沿着太平洋赤道海域,从东往西分成几个区,全球包括我国国家气候中心一直在监测这些区域的海水温度变化。

如果海表温度距平指数(某一时段平均气温与同期气候基准值的差值)在一定时间内达到或超过2.5℃,就意味着达到了超强厄尔尼诺的水平。目前来看,这个变化已经超过了2.5℃,甚至可能会超过3℃。不要小瞧这个变化,它会给全球气候带来非常大的影响。

太平洋是全世界最大的海洋,其范围内的海水温度发生变化,可以对整个地球的大气环流产生明显的扰动,导致全球多地温度、降雨发生变化。

问题2 会给我国带来哪些影响?

厄尔尼诺现象带来的大气环流扰动是全球性的,容易出现该下雨的地方不下雨,该高温的地方不高温,引发严重的旱涝不均。比如南美洲太平洋沿岸地区,受到厄尔尼诺现象影响容易产生对流天气,降雨会增加。

从规律上讲,厄尔尼诺现象对我国的主要影响是降雨增多。1997年发生了一次超强厄尔尼诺现象,1998年我国遭遇了大洪水。2015年也曾出现过一次明显的厄尔

尼诺现象,2016年我国多地遭遇了洪涝灾害。可以说,无论是从大气物理的研究来看,还是从历史的经验来看,我们都需要加强对洪涝灾害可能性的预警和防范。

问题3 今冬会因此成为“暖冬”吗?

厄尔尼诺现象带来的海水变暖,意味着大气中的能量增多了。能量增多,大气活动的活跃度也就增加了。所以冬季气温偏暖,与寒潮频发并不矛盾。这意味着平均气温升高的前提下,气温起伏将变得更明显,冷暖变化更大。

一般来说,如果冬季温度偏高,农业生产需要警惕虫害的风险。另一方面,农业既怕旱,又怕涝,对明年雨季可能出现的强降雨,应该有准备。

对普通市民来说,不需要过于担心。厄尔尼诺现象产生的影响大多属于长期影响,不会对市民短期的生活产生影响。短期外出时先关注天气预报,避免在雨季前往容易发生洪水、泥石流的区域即可。

问题4 未来厄尔尼诺会更频繁吗?

人类记录厄尔尼诺现象的历史并不长,也就几十年。它的周期又相对比较长,往往很多年才发生一次。所以目前相关的研究还不多。

但近些年有科学家发现,珊瑚的骨骼会记录海水温度的信息,就此研究了厄瓜多尔海域珊瑚的历史记录,将能统计到的海水温度信息扩展至约千年。

研究显示,超强厄尔尼诺出现的频次在现代确实有所增加。因此全人类都应该努力阻止气候变暖的趋势,守护我们共同的家园。

综合 央视新闻、红星新闻

超长蛋挞,要凉了?



今年9月,超长蛋挞作为新晋网红单品,一度在线上线下火出圈。

然而,国庆假期刚结束不久,有关“超长蛋挞陆续下架”的话题,便引发大量讨论。

有消息称,国庆假期后多地烘焙门店开始停售该产品,超长蛋挞的生命周期并不长,仅有一个多月。

据报道,国庆假期后半段,部分核心商圈烘焙门店陆续撤下超长蛋挞的主打海报,大量夜市小摊、社区烘焙店直接下架了这一单品。

有商家回应称,超长蛋挞上架一周便已售罄,目前门店已更换为普通蛋挞,“超长蛋挞这阵风已经过了”。

另有商家表示,店里19.8元一个的超长蛋挞还能再卖上两三天,“卖完最后一批就下架”。

此前,超长蛋挞曾在多家线下门店引起消费者排队打卡。有销售门店介绍,这款超长蛋挞长60厘米,售价16.8元,每人限购5个。由于部分门店供不应求,可能需要排队两三个小时左右,代购价涨到56.8元一个。

但随着热度的不断攀升,对超长蛋挞的质疑声也开始出现。9月29日,关于超长蛋挞“全是皮没蛋液”的吐槽登上热搜第一。

相关品牌客服回应称,超长蛋挞并非所有门店售卖,要看具体门店的情况。制作工艺全国各门店标准一致。对于消费者反馈的问题,已上报给各门店及公司负责人。其表示,如果消费者购买到蛋液很少的超长蛋挞,可以找门店和客服申请退款,“我们会第一时间进行处理”。

除了口感争议之外,超长蛋挞的高热量也引发关注。有医疗机构发文表示,超长蛋挞按体积和常见配方粗略估算,差不多相当于6—8个普通蛋挞。一个普通蛋挞的热量大约是150—200千卡,一根超长蛋挞热量可能轻松超过1000千卡,接近一顿甚至两顿饭。

网红单品“快起快落”,在烘焙行业并不新鲜。近年来,脏脏包、草莓塔、黄油年糕、玉米挞、奶皮子糖葫芦等单品都是短时间内全网刷屏、门店排长队的热销产品,几个月后热度退去就被淘汰,真正能沉淀下来的单品很少。

超长蛋挞的“速朽”轨迹,折射出当下网红食品行业一个值得深思的命题:流量可以捧红一款产品,却无法替它留住消费者。消费者或许会为猎奇造型买单一次,但真正决定一款产品生命力的,永远是品质本身。回归食品的食品本质和健康底线,才是网红食品走出“速朽”宿命的唯一路径。

据 新华社

“大量食用银鳕鱼致汞超标”上热搜 海鱼还能不能吃?

一场婚宴因诺如病毒导致上百人上吐下泻;食用野生淡水鱼患上特发性横纹肌溶解综合征……

专家提示,公众一定要警惕“舌尖上”的风险,谨防“病从口入”。

“诺如”进入活跃期 聚餐更要讲卫生

秋冬季正是食源性疾病高发季,诺如病毒在此时异常活跃。一旦食品供应、卫生习惯、就餐方式出现漏洞,病毒便会趁虚而入。

以近期广东某地发生的婚宴导致大面积食源性疾病的的事件为例,宴席菜品量大,厨房超负荷运转,食材中心温度难以保证;冷拼、海鲜集中上桌,菜品从出锅到入口常隔数十分钟,10至60摄氏度的“危险温度区”正是多数病原微生物繁殖的窗口。

中国疾控中心学校卫生中心主任医师郭欣指出,诺如病毒传染性强,全人群普遍易感。感染后恶心、呕吐、腹痛、腹泻轮番上阵,通常持续2至3天,幼儿、老人和有基础疾病者可能出现严重脱水。病患的呕吐物会形成气溶胶,如处置不当,容易引发疫情传播。

专家建议,集中赴宴时,老人、孩子、孕妇应避免凉拌菜、生食海产品等;出现症状后要及时就医,不要自行服用抗生素。对于学生聚集用餐的学校,应严格落实晨午检制度。一旦出现呕吐物,严格按照“散、盖、消”流程处置,即疏散人员、覆盖消毒、彻底清洁,并用肥皂水或洗手液洗手。患者需隔离至症状消失后72小时方可返校。

淡水鱼虾藏隐患 尝鲜千万别莽撞

在我国部分地区,居民喜爱食用味道鲜美的生腌与鱼生。但是,未煮熟的淡水鱼虾,可能带来健康风险。

“寄生虫感染最常见,主要是肝吸虫(华支睾吸

虫)。”广州医科大学附属市八医院感染病中心主任李凌华介绍,肝吸虫囊蚴进入人体后在十二指肠变成童虫钻入肝脏,成虫定居在胆管可存活20至30年,持续破坏胆管壁,慢性感染可引发胆管炎、肝硬化甚至胆管癌。

除了寄生虫,生腌海鲜还暗藏副溶血性弧菌,生腌贝类可能携带诺如病毒、甲肝病毒。南方医科大学公共卫生学院教授赵卫表示,近期某地一起聚集性疫情中,患者食用彻底煮熟的野生鲤鱼后患哈夫病,即特发性横纹肌溶解综合征。

此外,中山大学附属第三医院感染性疾病科副主任医师陈淑如指出,醉蟹、腌蟹等生食吃法也风险极高,容易感染各种细菌和寄生虫。河蟹死亡后细菌大量繁殖,会产生多种耐热毒素和腐败物质。因此,须选活蟹,彻底刷洗、去除蟹鳃和内脏,蒸煮至完全熟透。

专家提醒,食用生腌或淡水鱼生后,若出现反复发热、右上腹隐痛、肌肉剧痛或酱油色尿等信号,应立即就医,并主动告知医生饮食史和聚餐史。

大型肉食性鱼类可能汞超标 吃海鱼要会挑

“大量食用银鳕鱼致汞超标”上热搜,海鱼还能不能吃?专家回复:能,但要会挑。

国家食品安全风险评估中心营养一室主任方海琴说,海鱼能提供优质蛋白质、微量元素,尤其是富含人体必需的不饱和脂肪酸,适量吃有益健康。但是,受食物链蓄积效应影响,处于食物链顶端的大型肉食性鱼类,如鲨鱼、剑鱼、金枪鱼、银鳕鱼等,甲基汞含量通常较高。小型鱼、淡水鱼、养殖鱼含量通常较低。

对此,专家建议,可通过适量食用三文鱼、鲭鱼等低汞鱼类获得营养,避免长期、高频次食用汞含量较高的鱼类。孕哺期妇女及婴幼儿尤其要避开高汞鱼种。

据 新华社