

手机已经普及，用户群体越来越大，伴随其发展也产生了各种曲解与谣言。今天我们整理了一部分流传范围广，影响深远的手机谣言。希望这次辟谣之后，可以让这些以讹传讹的谣言彻底消失。

手机谣言那些事

□ 郎科

谣言1: iPad充电器不能给iPhone充电

因为iPhone保有量巨大，iPad也广受群众欢迎，这条与这两款产品有关的谣言传播量巨大，它的衍生版出现了很多假想出来的严重后果，例如用错充电器手机烧毁爆炸等。

iPad(9.7寸)的2A输出充电器是这条谣言的开始，许多人将之演绎为：大电流轻则损毁电池，重则手机过热爆炸。实际上，现在所有手机充电器及手机端都有电流限制，即便2A充电器，接到iPhone上也只是1A的输出。

如果充电器内部电路损毁，或是山寨充电器，确实可能导致iPhone损坏。所以，选第三方充电器不要图便宜。

谣言2: 手机电池不耐用，冷冻一下能“起死回生”

这是自非智能手机时代就流传下来的一条经典谣言。手机电池经过两三年使用状态大不如前，传说放冰箱里冻一会可重新激活锂离子，让电池恢复青春。可电池不是人，它不会冬泳。

用低温冷冻法，可能会改变电池中分子排列的微观结构，但却不会因为冷冻而改善电池。电解质被冷冻之后反而会影响寿命，产生危险。

谣言3: 手机一格电辐射大千倍

“手机只剩一格电的时候最好不要打电话，此时的辐射是平时的1000倍。”通常人们说的手机辐射强度是指手机的发射功率，这个强度与手机的剩余电量没有一毛钱关系，但和手机信号的强度有一定的关系。这个谣言混淆了手机“一格电”和“一格信号”。

手机的辐射强度与基站有关。为了保持双向的信号沟通需

要，同时为了减低人体的辐射，手机设计了这样一个功能：在信号强的时候，手机就会降低发射功率，在信号弱的时候，手机认为它距离基站的信号远，为了保证良好的通话，它就会发射出最大的发射功率。这是跟接收的信号强度成正比关系的。

只要质量合格的手机，即使在最高辐射功率下使用，也是符合国家标准的。

谣言4: 边充电边接电话危险

这条谣言来自一个真实事件：一位即将结婚的空姐，用买不到一年的手机充电时通了个电话，突然被一股强烈的电流电倒，就这样不幸离世了。事情确实是真事，可实际上，依然是劣质充电器惹的祸，请记住“手机触电5要素”：1、充电器漏电，将危险电压导到了手机电源5V地端；2、手机有金属镀膜或金属边，金属边又和地线相连；3、人体触碰到金属边，并且身体其他部分又接地，形成对地回路；4、家里漏电保护器失效，或根本没有；5、发生触电危险时，附近无人施救并及时断电。只有满足这五条，才可能触电。

谣言5: 新手机电池前几次一定要充满12小时

目前手机电池基本都是1000~3000毫安时之间，标配的充电器也基本2小时左右可以充满，一般来说，为了提高充电的效率，锂电池先是用大的恒定电流充电到电池电量的80~90%左右，然后再用小电流充电到电池电量基本全满为止，充满电后，电池内部的电子保护电路就会切断外部的电源以保护电池，所以后面再插着电源也没用。

如果怕没充满，一直插着电源没问题，前提是电源到手机都是合格产品，也不会有什么危险。



京津冀一体化名优特农副产品进社区

12月13日，河北省承德隆化地方名优特新产品走进丰台区北大地社区。此次活动由中国村社发展促进会民营经济专业委员会联合丰台形心社工事务所与隆化县政府共同举办，让京城百姓体验到更方便、更快捷、更实惠的家门口购物新模式。

本报记者 邱勇 摄影报道



吃火锅别让胃遭殃

□ 康石

天气寒冷，一家人围坐在一起吃顿热乎乎的火锅就成了很多人的首选，然而不少人吃完火锅却开始拉肚子甚至胃疼，这是怎么回事？首都医科大学附属北京朝阳医院消化内科副主任医师贾凯说，这大多是因为吃火锅“不讲究”所导致的。

先来说说锅底，年轻人多爱吃辣，甚至无辣不欢。吃了辣以后，口腔黏膜受到的刺激传递给大脑，大脑会产生一种类似吗啡的多肽物质让人产生快感。贾主任却说，对于潮湿的西南地区来讲，人们多吃辣椒可帮助他们祛湿御寒，而北方本身就较为干燥，还是建议多选择清汤类的火锅。

至于如何解辣，贾主任建议大家，吃完火锅后补充适量的水或水果，但是也不能太多，喝水过多可能会稀释胃液，影响消化吸收。除此之外，年轻人常吃完火锅后靠喝酸奶来助消化，其实也没有科学依据。

锅里水开后，就可以开涮了。不过，涮的时候可急不得。贾主任解释，很多人涮火锅，肉

刚从水面浮起来就开始吃，认为这样的肉口感更嫩，殊不知没有被充分加热的食材可能会带来寄生虫或细菌的污染。另外尤其易被忽视的是，不少人用夹完生肉的筷子再去夹碗里已经煮熟的食物，这样同样可能造成细菌污染，最好选择一双专门用来涮肉的公用筷，安全又卫生。

说完煮，吃也是有学问的。不能贪图一时爽快而吃太烫的食物，尤其不要喝火锅汤（不仅烫，而且汤里的嘌呤以及亚硝酸盐含量也较高），虽然当时没觉得有不适，但之后胃会跟着遭殃，对胃肠道黏膜造成损伤，就会出现胃疼情况。最好先捞到盘子里晾凉一点再入口，有时当时吃的时候觉得不烫，但吃完后就会发现舌头以及口腔里都会有点麻麻的感觉，这就是因为吃得太烫了。

最后，贾主任评价说，其实火锅是健康的吃法，最主要是要注意食材的多样化，不要生熟混搭，不要冷热交加，不要吃得太极，也不要吃太多，这样就完全可以放心地吃火锅了。

■ 生活资讯

本周价格走势预测

粮油价格稳定 蔬菜涨幅收窄

本周，随着天气转晴，有利于蔬菜运输及采摘，蔬菜批发价格涨幅有所收窄；猪肉批发价格稳中微涨；鸡蛋批发价格量增价减；粮油批发价格保持稳定。

粮油价格基本稳定。本市粮油批发市场正处于元旦节前备货期，市场购销两旺。从市场上了解，目前大米加工企业出厂价格较为稳定，粳米市场价格上涨因素较少。本市富强粉市场，供应充足，价格稳定，受国家临储小麦定向投放量增加带动，价格持续平稳，预计本周粮食市场交易量稳中有增，价格以稳为主。美国CBOT(芝加哥期货交易所)大豆期货价格周环比下降1.73%，豆油期货价格周环比上涨3.80%，天津港进口大豆到港分销价格每吨3000元，周环比持平。受前期大豆期货价格持续上涨影响，豆油价格上涨空间略有扩大，加之元旦、春节假期逐渐临近，市场备货即将开始，本市粮油批发市场销售已开始回暖，对后期食用油价格上涨形成支撑，预计本周粮食以稳为主，大豆价格略有上涨。

猪肉价格稳中微涨。上周，本市生猪收购价格小幅上涨，屠宰量持续增加。顺鑫鹏程生猪周

平均收购价为每500克8.59元，周环比上涨0.17%。日均屠宰量约为4034头，周环比增加3.06%。近期全国生猪收购价格小幅上涨，全国各省收购价每斤均在8元以上，本市随着元旦及春节临近，猪肉需求量呈规律性增加趋势，加之后期南方有制作腊肉、腊肠的习俗，促使猪肉价格还有一定的上涨空间，预计本周猪肉批发价格稳中微涨。

鸡蛋价格小幅回落。从产区了解，随着前期补栏蛋鸡进入产蛋高峰期，对本市鸡蛋供应量持续充足，产区鸡蛋出场价格随之小幅回落，加之雾霾消散天气情况好转，鸡蛋运输畅通，支撑鸡蛋价格上涨因素减少，预计本周鸡蛋批发价格小幅回落。

蔬菜价格涨幅收窄。进入冬季以后，本市蔬菜供应主要以南方蔬菜及北方暖棚菜为主，批发价格进入季节性上涨区间。据天气部门预测，本周天气以晴为主，较有利于蔬菜运输及采摘，预计本周蔬菜供应量恢复性增加，批发价格上涨幅度较前期有所收窄。

北京市职工物价监督总站

京市发展和改革委员会价格监测中心

【健康红绿灯】

绿灯

樱桃缓解痛风



研究发现，吃樱桃可以使痛风发作危险降低1/3以上。研究负责人表示，樱桃中的有效成分有助于降低血液中的尿酸水平。而尿酸水平过高正是导致痛风的关键病因。此外，樱桃中的抗氧化成分还可以在人体内发挥抗炎镇痛功效，吃樱桃可起到服用镇痛药的效果。

魔芋预防动脉硬化



魔芋含有大量维生素、植物纤维及一定量的黏液蛋白，具有预防动脉硬化和防治心脑血管病的作用。吃魔芋还能提高机体免疫力，所含的甘露糖醇和优良膳食纤维有防癌作用，并且能防止便秘和减少肠道对脂肪的吸收。

红灯

“谈脂色变”老得快



事实上，摄入一定的脂肪有助于保持年轻的容颜，使皮肤变得柔软而丰盈，具有抗皱纹的功效。当然，这些成分更有助于保持大脑和心脏的健康。脂肪的作用还在于可以参与代谢、参与激素分泌。另外，坚果也是很好的必需脂肪酸的来源。

压力大易发“膘”



压力大会导致神经调节系统异常，从而影响体液调节而导致内分泌紊乱，最终使脂肪代谢发生异常，脂肪会堆积在小肚子上。另外，压力大，一些人会没心情锻炼，反而去吃大量的食物来排解压力，造成了恶性循环。