

新冠“毒王”拉姆达已诞生,疫苗没用了?

——8月“科学”流言榜发布

流言一:骆驼奶更接近母乳

流言:

被誉为“沙漠白金”的骆驼奶,成分更接近母乳,比起牛奶更适合喂养新生儿。

真相:

新生儿最好的食物是母乳。母乳中不仅含有婴儿所需要的所有营养,而且各种营养成分的比例都在婴儿所需的合理范围内。母乳中的蛋白质、脂肪和乳糖的含量通常分别是1%、4%和7%,而三者牛奶中的含量约为3%、4%和5%。与母乳相比,牛奶中的蛋白质含量过高、乳糖含量过低,而骆驼奶的糖含量比牛奶还低,蛋白质又比牛奶高。即使不考虑微量营养成分,仅仅是主要营养物质的组成,骆驼奶就已经跟母乳相差太远了。

流言二:电动汽车不怕泡水

流言:

燃油车在大暴雨中被水浸泡后常常就报废了。电动汽车防水性好,不怕泡水,甚至可以当“陆地潜艇”用。

真相:

理论上来说,电动汽车的涉水能力比燃油车要强。正常情况下电动汽车泡水不会有漏电情况发生,如短时间内轻度泡水,经过及时修理后可以正常使用。但是长时间深度泡水之后,电动汽车也照样会报废。暴雨可能会使装配在电动汽车底部的电池刚蹭浸水,造成短路、漏电,从而引发危险。如果电池包内部进入水汽,导致电芯间短路、电池温度迅速升高,严重时甚至有可能发生爆炸。

如果电池进水后没有及时拆解,可能对电芯造成腐蚀,也可能导致自燃。

流言三:“增高针”可以帮助孩子长高

流言:

如果担心孩子的身高不够,可以到医院打“增高针”解决问题。

真相:

“增高针”就是生长激素,在医学上主要用于治疗矮小症,有明确的使用范围。患者能否打生长激素,也有一套严格的要求和体检指标,比如年龄、骨龄、激素水平等,并不是想打就可以打的。

生长激素的不良反应有很多,有些孩子在注射生长激素后,甲状腺功能会出现暂时性减低的情况,会有疲劳、乏力、虚胖等症状。有些孩子在注射生长激素后会出现血糖高的问题,需要定期监测,避免发生糖尿病的风险。还有的孩子注射生长激素后会引发内分泌紊乱、股骨头滑脱、脊柱侧弯等。

所以,通过滥用生长激素的方式“拔苗助长”,孩子的健康反而很可能会受到损害。

流言四:“防闷神器”可以缓解口罩闷热感

流言:

天气热时戴口罩会感到非常憋闷,“防闷神器”支架可以将平面口罩支撑起来,增加口罩与口鼻的距离,从而减少闷热感。

真相:

口罩是预防新冠病毒感染的重要防线,“防闷神器”在里面加一个支架,会影响到口罩的密合性,令防护效果大打折扣。

规范化佩戴口罩时,需要双手把口罩捂住,用双食指进行鼻夹塑形,贴合脸颊。支撑架一般是由塑胶制成的,形状统一,难以符合每个人的脸型,又容易发生移位。“防闷神器”中央的支撑幅度过大,容易导致口罩两侧缘出现缝隙,影响口罩的气密度,削弱其防护性。



“骆驼奶更接近母乳”“电动汽车不怕泡水”“增高针”可以帮助孩子长高”等这些流言一直很有市场,为此流言榜专栏给群众揭开真相。

每月“科学”流言榜由北京市科学技术协会、北京地区网站联合辟谣平台共同发布。

流言五:新冠“毒王”拉姆达已诞生,疫苗没用了

流言:

新冠拉姆达突变株是超越德尔塔突变株的“新毒王”,疫苗没用了。

真相:

我们确实要警惕不断出现的突变株,但也不必理会一部分人拿突变株进行“恐吓营销”。从血清中和实验来看,最近一些研究确实显示拉姆达有一定的免疫逃逸,但在众多突变株中谈不上突出。根据现有研究,拉姆达也没有使疫苗失效。

6月14日,拉姆达突变株被世界卫生组织认定为“值得关注的突变”,即在遗传突变水平上可能会导致病毒传播力增强、免疫逃逸,并且突变株在公共卫生水平上展现出了潜在威胁。

根据拉姆达突变株在南美的扩散,特别是在几个月的时间内成为秘鲁的主要病毒株的情况,科学家认为拉姆达突变株是个传播能力更强的病毒株。

不过,在评估一个传播能力强的突变株的潜在影响时,我们还要考虑到目前各个主要突变株间的竞争与此消彼长。依据跟踪研究,拉姆达对其他突变株(特别是德尔塔突变株),并未表现出更强的竞争力。对全球疫情而言,拉姆达的实际影响远不如德尔塔。

流言六:长期喝浓茶会致重度贫血

流言:

茶中含有大量的单宁,这种物质会阻碍人体对铁的吸收,因此常喝浓茶会导致缺铁性贫血。

真相:

单宁的确会妨碍铁的吸收,但从各国的实际人群调查来看,喝茶不会对人体铁的吸收产生很大影响,也不会导致贫血。对于一般人来说,喝茶对铁的吸收影响几乎是可以忽略不计的。

人们喝茶一般不会很多,从茶叶中能够溶解出来的单宁就更少了,对于铁吸收的影响其实很小。另外,我们日常的饮食是多种多样的,有很多食物都含有铁,只要多吃点富含铁的食物,就不用担心缺铁。有很多食物可以促进铁的吸收,比如蔬菜水果中的维生素C。

流言七:用奶粉的冰淇淋是“低档”货

流言:

某品牌冰淇淋中外版本用料不同,在国内使用“低档”的奶粉,而非“高档”的牛奶,不仅降低了标准,还抬高了价格。

真相:

不管冰淇淋生产商用浓缩奶、奶粉还是牛奶,最后都是要调节冰淇淋里面的蛋白质含量,实际生产的时候多个成分常常一起用,并没有什么“高档”和“低档”之分。

无论国内还是国外,冰淇淋里最主要的功能成分都是脂肪、蛋白质、糖,三种成分分别发挥不同的作用。冰淇淋蛋白质的来源以乳蛋白为主,但无论用牛奶还是奶粉,最终呈现在产品里的蛋白质作用是一样的。

在冰淇淋行业,中国企业用奶粉的比较多见,欧美国家用得最多的则是“浓缩奶”,其实也不是“牛奶”。简单来说,浓缩奶是介于牛奶和奶粉之间的,水分没有完全去掉的牛奶。

其实无论是奶粉还是浓缩奶,在食品工业都属于“标准化”产品。

据《科技日报》

何以报德 唯有报德

报德老酒,清香型46度,是白酒最古老的香型。它纯粮酿造,传统固态发酵,并以老酒、老味、老口感,清爽醇厚,好喝不伤身,入胃不上头的特点著称。



选料



制曲



发酵



蒸馏



陈酿

沧州本土原酒 / 报德老酒
 酒热线: 15612738988