



“苹果”承认——

系统存在漏洞



报道称,苹果公司近日表示,已经发现一些可能导致iPhone15系列手机运行温度过高的问题,其中包括iOS17操作系统的漏洞。苹果公司表示,将在即将发布的软件更新中修复这些问题。

“苹果”:已发现一些可能导致过热的问题

日前,有网友称,iPhone15 Pro系列过热发烫成了“火龙果”。有网友认为,苹果在散热设计上缩水。还有网友表示,正常充电都发烫。

此前,有专业人士发文称,iPhone15 Pro系列的过热问题,与台积电的3纳米制程无关,主

要可能是为了让重量更轻,因此对散热系统设计作出了妥协,如散热面积较小、采用钛合金影响散热效果等。

该人士预计苹果公司将会通过更新系统修复此问题,但除非降低处理器性能,否则改善效果可能有限。如果苹果公司没有妥善解决这个问题,可能会不利于iPhone15 Pro系列产品周期的出

销量。

据媒体报道称,苹果公司9月30日表示,已经发现一些可能导致iPhone15系列手机运行温度过高的问题,其中包括iOS17操作系统的漏洞。苹果公司表示,将在即将发布的软件更新中修复这些问题。苹果公司同时表示,发热问题并非安全风险,不会影响手机的长期性能。

此外,苹果公司称iPhone15系列手机在运行某些第三方App时也会出现过热现象,公司正在与这些应用的开发者合作进行修复。

有网友将iPhone15 Pro过热的矛头指向苹果的钛合金边框。据媒体报道,苹果公司回应称,这个问题并非安全风险,不会影响手机的设计不会导致过热。

机构预测iPhone15销量下滑

苹果公司于9月13日发布iPhone 15系列新机,9月22日正式开售。iPhone是苹果公司的主要产品,2022年,苹果公司营收为3943.28亿美元,其中iPhone销售收入2054.8亿美元,营收占比52%。

二季度,苹果iPhone业务

营收为396.69亿美元,同比下降2.45%。市场研究机构数据显示,二季度,全球智能手机市场出货量达2.58亿部,同比下降10%,但市场下滑速度有所放缓。苹果公司以4300万部的出货量保持第二名,但出货量同比下降13%。

市场研究机构预测,2023年中国智能机市场苹果手机销量或将达4550万部,同比小幅下滑2%。其中,预计苹果公司最新一代iPhone15系列机型在2023年销量成绩或将在1000万部左右。对比上一代iPhone14系列同期销量成

绩下滑22%,减少约290万部。

权威机构预估,iPhone15 Pro系列的产出占比有望拉升至六成以上。预估iPhone全年生产总数在2.2亿部至2.25亿部,同比下降约5%。

综合

月亮的“后脑勺”为啥看不见?



你知道吗?虽然月亮时圆时缺,但总是以同样的一面对着我们。为啥我们看不见月亮的“后脑勺”?科普专家为您揭秘。

中国科学院紫金山天文台科普主管王科超介绍,月亮不“变脸”并非错觉。月球绕地球公转的平均周期与其自转平均周期一致,均约为27.32天。因此对地球上的观测者来说,始终只能看到月球的一面。面向地球、可以被看见的这一面被称为“月球正面”,而始终背向地球、无法看见的另一面被称为“月球背面”。

月球之所以有相同的公转、自转周期,背后有较为复杂的动力学原理,简单来说,地球对月球各部分施加的引力强度不均,导致的潮汐作用使月球最终只能以同步的周期公转、自转,以同样的一面对地球。这种现象在天文学上被称为潮汐锁定。

根据天文学家的估算,月球诞生于大约45亿年前。在诞生之初,月球自转速度大于现在,公转、自转周期也并不同步。地球的潮汐力使整个月球发生变形,月球沿着地月连线的两边被拉长。随着月球自转,月球表面被拉长的位置不断变化。这种变化就仿佛在不断给月球自转“踩刹车”。月球自转越来越慢,经过漫长的时间,在公转和自转周期同步时达到平衡,月球也就稳定在只有一面朝向地球了。

“月球的‘后脑勺’始终看不见并非巧合,类似的潮汐锁定案例在太阳系中也并不罕见。比如说火星、木星、土星、天王星、

海王星等卫星,普遍存在潮汐锁定现象。最有意思的是冥王星和它最大的卫星‘卡戎’,这两颗星球,互相被对方潮汐锁定。”王科超说。

据新华社

只坏了一点的水果还能不能吃?



水果大家都爱吃,一买就一大兜。但如果时间一长,把这事给忘了,再看那些水果,可能或多或少会有点烂,有的还会长小霉点。

大家身边有很多人,本着“不浪费食物”的原则,把坏的那部分削掉,剩下的部分还是照常吃。但这种做法真的可行吗?

平时咱们说的烂水果往往有两种情况:第一种是在冰箱里放着冻伤了,或者运输的时候有点磕碰,这种情况是可以吃的,但是也得尽快吃,因为时间长了,这些地方也会滋生细菌;第二种是因为水果放的时间太长,有点发霉了,这种情况即使削掉霉变的部位,最好也别吃。

那这发霉的水果到底有什么坏处呢?水

果在变质之后,往往会产生很多真菌毒素。拿咱们最常吃的苹果、梨和桃子举例,这几种水果变质之后,会产生一种叫“展青霉素”的毒素。这是一种神经毒素,会引起急、慢性食物中毒,让人觉得恶心、肚子疼,可能还会导致腹泻。

甘肃农业大学的专家就对腐烂的苹果做过研究,结果发现苹果腐烂的面积越大,展青霉素的含量就越高。而且这种毒素还会往周围扩散,距离越远含量越低。这些毒素会扩散到整个水果里,不仅仅是发霉的地方。

所以,水果腐烂之后最好就整个扔掉,如果不想“浪费食物”,咱就每次少买一些,趁着新鲜尽早食用。

据《科普中国》