

遗失声明

●川汇区德正口腔门诊部的辐射安全许可证正本不慎丢失,编号:豫环辐证[P0474],声明作废。

2023年11月17日

●邱馨晨的出生医学证明不慎丢失,编号:J411119493,出生时间:2009年7月1日,声明作废。

2023年11月17日

●商水县小林烧鸡店的小食品经营许可证不慎丢失,编号:JYDJ241162319000055,声明作废。

2023年11月17日

●中恒国泰建设发展有限公司周口分公司不慎丢失发票一张,发票代码:041001900204,发票号码:66402591,金额:440000元,声明作废。

2023年11月17日

●杨欣怡的出生医学证明不慎丢失,编号:P410737216,出生时间:2015年7月2日,声明作废。

2023年11月17日

●董玉俊的医师执业证不慎丢失,证号:110411628000082,声明作废。

2023年11月17日

●郸城和谐医院的民办非企业单位登记证书(法人)不慎丢失,统一社会信用代码(登记证号):52411625326743322H,声明作废。

2023年11月17日

溏心蛋比全熟蛋更营养?

这是谣言

鸡蛋富含优质蛋白、维生素和多种人体所需的矿物质,不管是溏心蛋还是全熟蛋,两者在矿物质的含量和吸收方面没有明显差异。

在烹饪过程中,全熟蛋的氨基酸比例与人体更相似,其蛋白质结构更有利于人体消化和吸收,吸收利用率更高。此外,溏心蛋无法达到杀菌要求的温度,存在沙门氏菌等细菌感染的安全隐患。对于婴幼儿、老年人及免疫系统较弱的人来说,吃全熟蛋更安全。

(科学辟谣)

欢迎在 《周口日报》 刊登各类信息

责任编辑:宋海转
咨询热线:0394—8270066
微信:18639402909
地址:周口大道6号报业大厦
(市游泳馆对面)一楼西