

散装“生鲜奶”比包装牛奶更有营养？



“生鲜奶”通常也叫生鲜乳，是未经杀菌、均质等工艺处理的原奶的俗称。目前市场上有少量“生鲜奶”以散装形式出售，消费者购买后一般煮沸饮用。而市场售卖的盒装、袋装等预包装的纯奶，则是将“生鲜奶”经过冷却、原料奶检验、除杂、标准化、均质、杀菌（巴氏杀菌或超高温灭菌）等工艺制成的，是符合国家有关标准要求的产物。

记者走访发现，大城市已很少出售散装的“生鲜奶”，而多数消费者则出于重温童年时期对“生鲜奶”的记忆，选择从网上购买“生鲜奶”。为什么很多消费者认为“生鲜奶”比一般预包装牛奶更加浓稠、奶味更加浓郁呢？专家解释，由于未经过均质工艺处理，“生鲜奶”的乳脂肪球较大，煮沸后会发生聚集上浮，从而带来粘稠、风味浓郁的感官印象。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示，研究表明，“生鲜奶”与经过巴氏杀菌的纯奶其实在营养及人体健康功能方面并没有显著性差异。

纯奶具有独特的营养特性，是一种很重要的食品。朱毅介绍，但由于营养丰富等特点，纯奶也是微生物生长、繁殖的良好培养基，极易受到动物体以及挤奶环境中微生物的污染。引起“生鲜奶”微生物污染的主要是来源于环境中的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等，以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等。

值得注意的是，“生鲜奶”没有经过任何消毒处理，而且产奶的奶牛是否健康、有没有检疫、运输过程中有没有被污染等信息尚难以做到完全追溯，存在一定的食品安全隐患。尤其是儿童、老人、孕妇和免疫力低下的人群，食用“生鲜奶”后被病原菌感染的风险更大。国内外都有因食用“生鲜奶”而引发食物中毒的报道。

国家食品安全风险评估中心的钟凯建议，“生鲜奶”由于灭菌不彻底等存在安全隐患，建议消费者不要直接饮用“生鲜奶”。朱毅表示，如果坚持饮用“生鲜奶”，那么消费者一定要完全煮沸，只有完全煮沸，细菌才能够被完全消灭。但与此同时，“生鲜奶”中的一些营养成分也会随细菌一起流失，与经过巴氏杀菌的预包装的牛奶相比，营养价值会大大降低。因此，选择“生鲜奶”的意义并不大。

(摘自《科技生活》)



国外研发新电池技术

手机充电仅需 30 秒



公司人员演示手机充电

据国外媒体 8 月 25 日报道，位于以色列特拉维夫市的一家名为 StoreDot 的科技公司近日表示，他们开发出一种新电池技术，可在短短几十秒内为手机充满电，在几分钟内为电动汽车充满电。

StoreDot 公司称，他们利用纳米技术合成一种人造高分子材料，然后用该材料研发出这种电池。它可更快存储更高电量，就像超高密度的海绵一样迅速吸收并保留电量。这家公司现已展示一个手机电池原型，而且筹到 1.17 亿美元，计划将这笔钱用于研发一个汽车电池的版本。

尽管现在的原型产品用在手机上看起来还比较笨重，但这家公司认为，他们将在 2016 年推出用最新技术和更薄纤维制造的手机电池。到时候，能够提供使用一天电力的新电池充电时间仅需短短 30 秒。

StoreDot 公司创始人兼首席执行官多伦·梅尔斯道夫表示：“这些都是新材料，以前从未开发出来。”据悉，StoreDot 公司的一个近期目标是研发出迄今为止首个即时充电的汽车原型。除了对现有的闪光电池技术进行更新换代以外，他们的筹款还将用于研发一个高效的新型充电站和建立一个新的高速充电标准。

StoreDot 公司称，该发明基于“纳米点”

技术。他们将纳米点描述为生物有机多肽分子。纳米点可改变电池的运作方式，使其能够迅速吸收。至关重要，它可以保存电量。

预计今年全球智能手机用户将达到 17.5 亿，这意味着 StoreDot 公司将面对如此巨大的市场，拥有极大的潜在机会。一些专家认为，StoreDot 公司将成为这一市场的赢家。但眼下，StoreDot 公司仍面临许多工作，以使该技术得到不断完善。

曾对全球手机行业创新活动进行评估的市场分析人士扎克·威斯菲尔德说：“我们生活在一个‘电量饥渴’的世界。人们不断追逐电源插座，而 StoreDot 公司真正有潜力解决这个重大问题。但他们仍有一段很长的路要走，处理电池外形尺寸和电力循环周期等问题。如果这些问题得到解决，将是一个非常巨大的突破。所谓的电力循环周期，是指一块电池在其寿命周期内可重复充电的次数。”

梅尔斯道夫预测，和当前产品相比，未来可快速充电的手机售价将高于 100 到 150 美元，最终会实现 1500 个充电放电周期，可用 3 年。他还称，他希望利用相同技术在两分钟内给一辆电动汽车充满电，来改善当前通常要充电整整一晚上的情况。

(孝文)