

你还记得那些手机吗



● 泡泡

手机发展史是漫长的,从1983年第一款大哥大式的手机面市,到后来的翻盖、滑盖、侧滑盖,再到后来的音乐、蓝牙、摄像,到最近的智能、双核,经历了非常多的阶段。手机的发展史又是非常短的,因为几十年的时间,手机已经从最古老的样子发展到了我们现在每天使用的这个样子。



生活考

海鱼有虫 生食小心

一直以来,海水鱼因其营养丰富和味道鲜美而被视为一类优质食材。在众多的烹调方法中,生食因其号称能够最大程度保留海水鱼的营养成分和新鲜口感,近些年在中国逐渐流行起来。但你可能有所不知,海水鱼有寄生虫,生食海鱼,会有感染寄生虫的风险。仅在1990年之前,生食大国日本就发现了异尖线虫病16000多例。

综合

海水并非寄生虫的禁区

有人认为高盐度的海水中就不可能有寄生虫生活。“寄生虫”的种类非常繁杂,生活环境和宿主更是各不相同。虽然确实有些寄生虫无法生活在海水环境中,但是寄生在海水鱼体表或者体内的寄生虫却不在少数。

应当说,和其他动物一样,几乎每条海水鱼都会被寄生虫感染。

部分寄生虫会威胁人类

不过,海水鱼是否能被寄生虫感染并不是食客们最关心的问题,人们最关心的是,这些寄生虫会不会通过生食这条途径最终感染人?

在海水鱼所携带的寄生虫中,有一部分是将海水鱼作为它们的最终宿主。这类寄生虫由于所要求的生存环境与人体环境差别较大,影响人体健康的可能性很小。但还有一些海水鱼寄生虫只是将海水鱼作为中间宿主,而它们的最终宿主是海洋哺乳动物。这类将海洋哺乳动物作为最终目标的寄生虫,同样也有能力感染同为哺乳动物的人类,其中,以异尖线虫(Anisakis)最为臭名昭著。

新鲜与安全不可兼得

美国和欧洲一些国家早已出台了针对性的食品安全法规,规定鱼肉必须预先处理以杀死异尖线虫的幼虫。杀死异尖线虫最有效的方法是高温,但是为了保持鱼肉的食用价值,目前仍然以冷冻法为主。

而到目前为止,我国并没有食用国产海鱼造成异尖线虫病的报道。这可能与中国人食用海鱼的烹调习惯有关,也可能是因为中国产海鱼所携带的异尖线虫多为非致病种。

调料无法杀虫

在品尝日式生鱼片的时候,人们往往会配上一些酱油、醋以及芥末一起食用。有人认为这些调料对寄生虫和细菌有良好的杀灭作用,也有人认为,在食用生鱼片的时候喝些白酒就能确保安全了,以为寄生虫会被白酒中的酒精杀死,其实这都只是错误的猜想。

如果一定要追求极度“新鲜”,也不要把希望寄托在芥末酱油香醋白酒之上。一旦出现不适症状,一定要及时就医。



第一款手机 摩托罗拉 DynaTAC 8000X

世界上第一款手机摩托罗拉DynaTAC 8000X重2磅,通话时间半小时,销售价格为3995美元,是名副其实最贵重的砖头。当时,负责摩托罗拉无线领域研发,后来被尊称为手机之父的Martin Cooper认命Krolopp为项目组长,负责世界上第一款手机的开发工作。在长达10年的开发工作中,没有人离开研发室,通过整个小组的努力,耗资1亿美元后,1983年,世界上第一款移动电话终于问世。

第一款翻盖手机 摩托罗拉 8900

摩托罗拉8900是世界上第一款翻盖式的手机,于1995年上市。该机的翻盖与目前主流的翻盖还有着不小的差别,掀开翻盖之后,大家能看到该机的键

盘。该机配备的是一块黄绿色的单色屏,支持的是GSM制式,配备的电池都还是镍铬电池。该机毕竟是十多年前的产物,在当时可是相当先进的。

第一款旋盖手机 摩托罗拉 V70

经典是不需要过多解释的,摩托罗拉的V70当年就让无数时尚男女怦然心动,即便已经过去这么多年,V70的旋盖广告现在看来仍然个性十足。设计和市场的大获

成功,更是为V70这样的旋盖设计打上了深深的“MOTO”烙印,大家都知道有这一经典设计,但一直以来也没有其他厂商能够成功模仿,V70的成功可见一斑。

第一款横握键盘手机 诺基亚 5510

2002年年初,作为诺基亚首款娱乐功能的产品,5510是专为那些爱好音乐、喜欢在移动中享受游戏、短信和通过WAP接入移动服务的年轻人量身定做的产品。

诺基亚5510可以带你领略娱乐全新境界,体验妙不可言的科技新意。你可将喜欢的MP3音乐存

储至手机并随时欣赏,或者收听立体声调频收音机;锐意创新的横向全键盘设计更是体贴入微,不仅让你玩游戏时体验到双手操作的乐趣,更使手机的拼写输入变得游刃有余。发送短信息、多方聊天,一切就像面对你的电脑键盘一样纵横无碍。可以说,这算是目前娱乐手机的鼻祖。

新技术

啤酒制造机,让你清爽过夏天

● 果壳

炎炎夏日,约上些许好友,摆上几盘下酒菜,再来几杯冰镇的啤酒,可谓乐事一件。你也许听说过家中自制葡萄酒,但是你知道吗?其实啤酒也是可以自制的。但是,许多家用啤酒制造机的制造周期长达一个月,对喝酒如喝水的欧洲人来说,这种等待太长了。



新西兰人伊恩·威廉姆斯(Ian Williams)和安德斯·沃(Anders Warn)便开始自主研发啤酒制造机。今年,他们成功制造并在新西兰推广了这款名为WilliamsWarn的啤酒制造机。WilliamsWarn将啤酒的制造周期缩短至一周。两位制造者表示,他们在研发过程中攻克了诸如碳化过程、温度控制、净化等12项难题。

WilliamsWarn的不锈钢压力容器中添加碳化等级控制系统,还有其他控制净化、沉淀移除、温度、气体分配系统。之后,制作好的啤酒会在长方体的容器中进行降温,最终从水龙头中喷出口感不亚于工厂制造的自制啤酒。

使用者需要花上90分钟来对啤酒机进行清理和消毒,随后即可加入制造啤酒的原料,啤酒制造机便会开始自动加工。需要注意的是,啤酒机中的啤酒最少需要加工1周才可饮用,大约会一次性制造出23升的啤酒。WilliamsWarn能将啤酒制造周期缩短至一周的部分原因是:它的碳化和发酵过程是同时进行的,净化过程也只用了不到一天的时间。

目前WilliamsWarn啤酒制造机仅在新西兰有售,制造者希望能在澳大利亚和美国开拓市场。它的售价为4577美元,生产一批啤酒所需的原料费用是32美元。