夏天到了,蚊虫滋生。专家 提示,在亲近大自然、进行户外 活动时,要提防被蜱虫咬伤。

每年5月至9月是蜱虫较为活 跃的时期,它们通常在草丛、森 林等植被茂密的地方出现。资料 显示,蜱虫可以传播83种病毒 性、31种细菌性和32种原虫性疾

蜱虫不会飞、不能跳,移动 能力不强,喜好躲在草尖、树梢 等处守株待兔,待人或动物经 过, 伺机"作案"。这种小虫子的 "知名度"不如蚊子, 却比蚊子可 怕得多, 其身体前部几乎都是 嘴,学名为"口器"。和蚊子咬完 就跑的"偷袭"行为不同,蜱虫 靠口器可以牢牢吸附在宿主身上 长达数日,明目张胆地吸血。

蜱虫携带多种病毒、细菌, 叮咬人体后可导致多种感染性疾 病,如发热伴血小板减少综合 征、森林脑炎、莱姆病等。

专家提示,这些疾病多数都 会导致人体发热, 但是临床表现 又有所不同。被蜱虫叮咬后,部 分疾病的潜伏期可长达一个月。 如果在清除蜱虫后的几个星期仍 然出现发热、皮疹、乏力、肌肉 酸痛、头痛等不适症状,应及时 就医。

若被蜱虫叮咬,该如何清除

可使用镊子尽可能贴近皮肤 表面,夹住蜱虫将其拔出,并尽 快对叮咬部位进行消毒, 然后洗

蜱虫的口器上有倒刺, 刺入皮肤吸血后很难拔出。 专家建议,如果蜱虫叮咬很牢固,应尽快就医处理。不 要通过拍打、生拉硬拽或烟头烫等方式自行处置, 否则 容易导致蜱虫口器留在皮肤内。

减少蜱虫的危害,要以预防为主。

专家建议,如果去野外露营、徒步,尽量穿长衣长 裤,减少皮肤露出面积;避免在蜱虫栖息地长时间坐 卧;使用含有避蚊胺的防蚊液,也能起到减少蜱虫叮咬 的作用。在草丛、树林等地活动后,家长应重点检查孩 子裸露在外的皮肤,耳后、脖子等处也要仔细检查,观 察有没有新增的"小黑点",以避免蜱虫藏匿。

·不要听信"吸毒是高级享受"的谣言

(据《科技日报》)

莫让"新中式"成为"一阵风"

如今,"新中式"成了一种风潮。"唐装热""汉服 热"不断升温,"国潮"受到越来越多年轻人的喜爱。不 新中式婚礼……"新中式"已席卷了多个领域,可谓万 物皆可"新中式"。

"新中式",将中国传统文化元素与当下审美潮流相结 合, 既契合现代人的审美趣味和需求, 又展示了传统文化的 精髓。就穿搭来说,服饰中加入了立领、盘扣、提花等中式 元素,别具东方韵味。与传统汉服、旗袍相比,"新中式穿 搭"弱化了传统服饰的隆重感,更加适合日常穿着。目前, 在微博、小红书等社交平台上,"新中式""新中式穿搭"等 词条的搜索量和浏览量均已过亿。"顶流"的背后,是东方 美学的出圈, 更是消费者对传统文化的认同感和自信心。今 年《政府工作报告》提到的新的消费增长点中,国货"潮 品"位列其中。"新中式"正掀起新一轮消费热潮。

不过,"新中式"风潮之下,也出现了许多乱象。有的 "新中式"服饰厂家重营销而轻质量,产品同质化、面料差 仅在穿搭上,新中式茶饮、新中式美妆、新中式家具、等问题屡遭消费者投诉。据报道,"新中式"服装直播间退 货率高达80%。这些行为会影响"新中式"品牌的正常发 展。还有的商家认为商品名称只要加上"新中式"这个前 缀,就掌握了流量密码。于是,茶和咖啡、白酒等混搭形成 的"新中式茶饮"也就不足为奇了。类似的还有风靡一时的 "吐槽",很快便淡出大众视野。事实上,这些"新中式"有 着相同的底层逻辑: 求新求变, 混搭出圈。一旦人们产生了 审美疲劳,它们就会失去市场竞争力,成为"一阵风"生 意。这也不由让人心生疑问:"新中式"到底是新消费风 口,还是网红们的狂欢?

创新的前提是守正。想要让"新中式"从网红变"长 与现代生活的"碰撞"中彰显出更加旺盛的生命力。 红",商家就要避免一哄而上抢流量的心态,要保持定力和



围炉煮茶,以价格高、"伪精致"、存在安全隐患等被消费者 理性,既要挖掘消费"卖点",找准消费"热点",更要注重 产品质量,用高质量的设计和产品赢得市场青睐。对于消费 者来说,要理性消费,同时增强质量意识与维权意识。

> 东方美学深沉、含蓄, 历经千年仍历久弥新。未来, "新中式"还有很大的发展空间,期待越来越多的人能捕捉 到"新中式"的美, 使之持续焕发勃勃生机, 让传统文化在

> > (据《陕西日报》)

饭后喝酸奶可以帮助消食吗

专家:酸奶本身不含消化酶

饭后一杯酸奶,应该是不少人的餐饮搭配,认 各种果汁果酱辅料的果味型为主,多有额外的糖和 为酸奶可以帮助健胃消食。但近日,话题"饭后喝 热量,饭后来一杯,是在增加消化系统的工作负 酸奶反而加重肠胃负担"引起了不少网友的关注。 担,长期如此,还容易导致肥胖。对于喜欢喝酸奶 有网友觉得,酸奶是一种饱腹感很强的食物,吃饱 的人来说,还要考虑能量供应的平衡,避免过多热 了再喝会加重胃消化负担。真相如何?酸奶应该什 么时候喝?针对网友提出的各种疑问,南京医科大 学附属逸夫医院消化科主任医师李祎表示,饭后想 让肠胃"解压",酸奶确实不是好的选择。但选对了 酸奶,对肠道健康有一定的帮助。

酸奶由牛奶发酵而来,除了富含蛋白质、钙、 维生素等营养物质之外,还含有对人体有益的酵母 菌、乳酸杆菌等,有助于调节肠道菌群,由此可以 改善消化不良的症状。"但这些活的益生菌只存在于 需低温储藏的酸奶中, 常温酸奶并没有上述作用。 李祎解释,食物的消化,离不开两个重要的条件, 即规律的胃肠蠕动和消化酶。"无论是常温酸奶还是 低温酸奶,本身都不含有消化酶,帮助消化的说法

物,只是说有些食物更好消化,酸奶就是其中之 的"尸体",对肠道调理并无什么作用。 一。"李祎说,但市面上常见的酸奶以凝固型、添加

·不要接受不明来历的"食物、饮品"

吉林省禁毒委员会办公室

量的摄入。

但这也不是说在饥肠辘辘时,可以用酸奶来充 饥。李祎表示,空腹时胃部的酸度大,酸奶中的有 益菌在这种酸度的环境中难以存活, 随之进入肠道 的有益菌数量大大减少,保健作用减弱,特别是肠 胃不好的人群,饭前喝还可能会有些不适。"饭后2 小时左右,胃液被稀释,胃内的酸碱度(PH值上 升到3-5) 更适合菌群存活。因此,可以选择在这 时候喝酸奶。"

目前越来越多的研究证实, 肠道菌群失调与各 类健康问题息息相关,其中包括消化系统方面的疾 病,比如腹泻、便秘、肠易激综合征等。适当喝些 酸奶也有利于肠道健康。李祎建议,在选择酸奶 时,最好选择带活性菌株编号益生菌、日期新鲜并 "其实,生活中并不存在什么可以帮助消化的食 在冷藏柜中储存的酸奶,否则喝的可能就是益生菌

(据《扬子晚报》)

土耳其和英国研究人员研究发现,人们 只要对遇到的陌生人说声"你好", 就能提 高生活满意度。

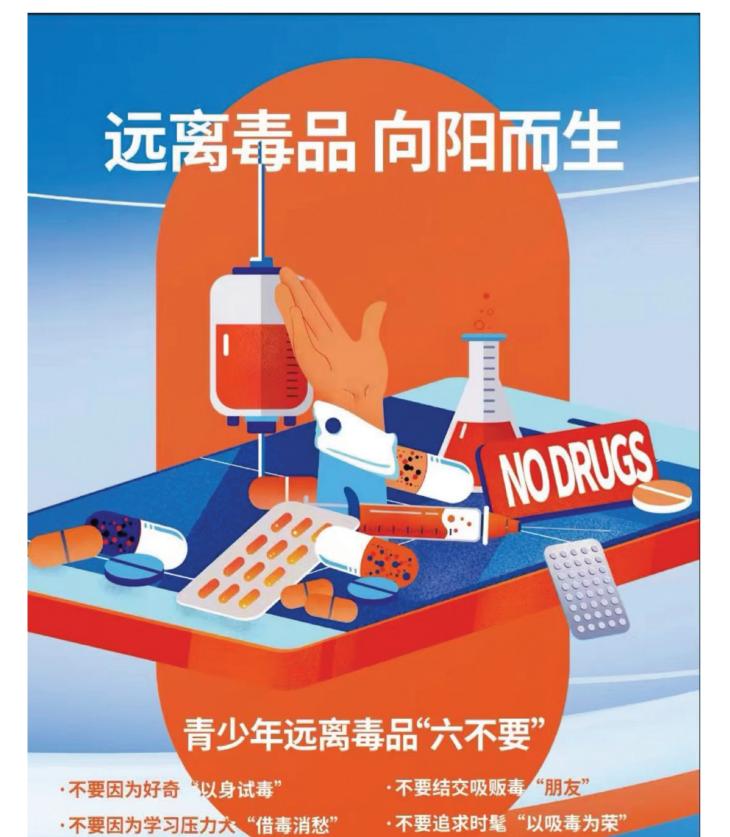
发表在最近出版的《社会心理与人格科 学》杂志上的这项研究称,由土耳其萨班 奇大学和英国萨塞克斯大学的研究人员所 组成的一个研究小组询问了两组人与陌生 人的接触情况,以及他们如何给自己的生 活满意度打分。

研究人员发现,那些与陌生人有过短 暂互动或交谈的人,往往比那些自言自 语、避免与陌生人交谈的人生活满意度或

研究人员表示, 定期与陌生人互动可 以让人产生归属感,这可以让人们感到更被 那些分享自己一小部分世界的人所接受, 甚 至被重视——之前的研究表明,这种感觉有 助于人们对自己的生活感到满意。这种感觉 也可以减少孤独感,正如世界卫生组织指出 的那样,孤独感对一个人的健康有害。

最近,世界卫生组织宣布,孤独是一个全 球性的公共卫生问题,人们倾向于独来独往, 只和他们已经认识的人说话,其危害不亚于 每天抽15支烟。 (据《北京青年报》)

与 打 招 可 幸



认识误区?

误区一 动物油没有植物油健康最好不要吃?

烹调油根据来源可以分为植物油和动物油, 常见的植 物油包括豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、 物特殊的色、香、味,增进食欲,增强饱腹感,节省蛋白 亚麻籽油、橄榄油等; 常见的动物油包括猪油、牛油、

植物油和动物油最大的区别在于, 植物油不饱和脂肪 酸含量比较高,动物油饱和脂肪酸含量较高。摄入过多饱 和脂肪酸,可能增加血液中胆固醇含量,增加心血管疾病 患病风险。

选择植物油还是动物油,关键要看个人日常膳食组 成。如果平时吃猪肉、牛肉、羊肉比较多,建议烹调油尽 量选择植物油;如果平时素食比较多,也可以适量使用动

特别注意,要减少加工零食和油炸香脆食品摄入,常品,植物油中也含有一定量的反式脂肪酸。 温下"脆"和"起酥"的食品如薯条、土豆片、饼干、蛋 糕、加工肉制品,可能由棕榈油等制作。

油炸食品风味虽好,但是高温油炸会导致营养素损 失、产生致癌物、难以消化、影响智力,增加罹患心血管 病的风险,偶尔品尝一下,但不能经常吃,而且一次不宜 风险,但是一点也不吃几乎做不到,因为牛羊肉和奶制品 吃得太多,吃完后应多吃富含维生素C或纤维素的新鲜水

摄入量应控制在总脂肪摄入量的10%以下。

误区二

食用油只提供能量,吃的量应该越少越好?

这个说法是不准确的,食用油除了提供能量,还有其 他营养功能。食用植物油的主要营养成分是脂肪、维生素

"减油"是"三减三健"(减盐、减油、减糖,健康口 E、植物固醇。脂肪又称甘油三酯,约占食用油的99%以 腔、健康体重、健康骨骼)为主题的全民健康生活方式行 上,是人体重要的供能物质。甘油三酯是甘油(约10%) 动中的一项重要内容。对于"减油", 快来看看你还有哪些 和脂肪酸(约90%)组成的。脂肪酸种类很多, 不同品种 植物油脂肪酸种类和含量不同,营养也不相同,有些脂肪 酸是人体必不可少而自身又不能合成的,如亚油酸和α-亚麻酸,主要从植物油中摄入。

> 植物油不仅能为人体提供能量,而且在烹调中赋予食 质,适量摄入能够满足生理需要,促进维生素A、维生素 E等脂溶性维生素吸收和利用,对维持人体健康发挥重要 作用。

> 因此,烹调油不是吃得越少越好,而应该适量摄入, 《中国居民膳食指南(2022)》推荐的食用量是每人每天 25-30克。

误区三

反式脂肪酸不好,一点都不能吃吗?

脂肪酸包括顺式和反式两类,反式脂肪酸有三个来源: 1.来源于天然食物,如牛羊的肉、脂肪、乳和乳制

2.植物油氢化和精炼过程中会产生。

3.食物煎炒烹炸过程中油温过高且时间过长。常用植 物油的脂肪酸大多属于顺式脂肪酸。 反式脂肪酸摄入过量会增加动脉粥样硬化性冠心病的

及植物油中都有。 因此《中国居民膳食指南(2022)》推荐,成人每日

《中国居民膳食指南(2022)》推荐日常饱和脂肪酸 摄入量不宜超过2克。减少反式脂肪酸摄入有几个小窍门: 1.烹饪过程中控制食用油的使用量,避免油温过高和

反复油炸煎炒。 2.购买包装食品注意看营养标签,尽量选择不含反式

脂肪酸或含量低的食物。

(据《北京青年报》)

中国公民健康素养——基本知识与技能释义

(2024年版)

一、基本知识和理念

1. 健康不仅仅是没有疾病或虚 弱,而是身体、心理和社会适应的良 好状态。预防是促进健康最有效、最 经济的手段。

身体没有疾病、不虚弱, 而是指身 良好状态。

官功能良好。

有所贡献。

体、心理和社会适应三个方面都处于 和社会环境,构建和谐的人际关系。

"预防为主"是中华民族传统的养 身体健康表现为体格健壮、各器 生保健理念,是我国一直坚持的卫生 与健康工作方针。当前,我国面临着 心理健康是指一种良好的心理状 重大传染病和多种慢性疾病的双重威 态,表现为能够恰当地认识、评价自 胁。新发传染病和再发传染病防控形

己及周围的人和事,有和谐的人际关 势依然严峻。慢性病患病率居高不 系,情绪稳定,行为有目的性,不放下,慢性病导致的死亡占全部死因的 纵,能够应对生活中的压力,能够正 88.5%,成为影响国家经济社会发展 常学习、工作和生活,对家庭和社会的重大公共卫生问题。无论是传染病 还是慢性病, 主要与个人卫生习惯和 社会适应是指通过自我调节,保 生活方式有关。国内外大量实践证 世界卫生组织(WHO)提出的 持个人与环境、社会及在人际交往中 明:坚持预防为主,养成文明健康生 这个定义提示我们:健康不仅仅是指 的均衡与协调。个体应主动应对环境 活方式,是预防传染病和慢性病的首 变化,积极适应不断变化的自然环境 选策略和措施,是促进健康最有效、 最经济的手段。 (待 续)

> 白城市卫生健康委 白城日报社 宝办