



### 天气·表情

昨天气温回升，街头行人脱下了外套。

记者 许天长

### 与你聊天

## 冷空气抵达 明晨最低气温仅2℃

□记者 陈胜男

昨天的雨正应验了杜甫的一句诗：随风潜入夜，润物细无声。这场蒙蒙细雨赶着植树节和花朝节落下，打湿了路面不说，暖湿气流的影响还使得室内地面和瓷砖也发了潮。昨天市区最高气温就有18.9℃，最低气温12.6℃。

不过从昨天下午起，南下冷空气自北而来。市气象台于昨天14时17分，发布大风黄色预警信号。预计从昨天半夜到今天，我市沿海海面会出现9级、外海海面9—10级偏北大风。

市气象台首席预报员朱龙彪介绍，这次冷空气带来的降温幅度约7℃，体感较冷的时段主要在早晨，尤其是明天的最低气温相比昨日低了10℃左右。

雨昨夜已止，今天我市阴转多云，气温回落至7℃—13℃。明天阳光会更好，但早晨最低气温仅2℃，等午后开了太阳

最高气温将回升至14℃。

最近，只要遇到下雨天我们就该竖起耳朵听一听是否有轰隆隆的打雷声，说不定你听到的那一声就是今年的初雷。

截至昨天，湖南、江西、福建、广东、广西等地都已经鸣过初雷。有关部门统计，这些地区的初雷强度一般，但随着暖湿气流的加强，我国自南向北，雷电、大风、冰雹等强对流天气将开始活跃起来。

打雷需要具备哪些条件呢？朱龙彪说，首先近地面要暖，其次是高层要有冷空气迅速渗透。昨天的气温正符合这一点，尽管昨天傍晚有冷空气影响我市，但这股冷空气是从底层开始渗透，大气层较为稳定就难打雷。不过宁波的初雷时间主要集中在3月。

打雷后生成的一氧化氮能为植物提供大量的氮肥，但当对流天气出现时，市民也应注意安全，做好相应的防护措施。

### 微科普

## 孕期饮酒增加早产风险

怀孕期间是否应该滴酒不沾？此前研究对此存有争议。英国一项最新研究则显示，即使在怀孕早期少量饮酒，也会增加早产等健康风险，因此不建议孕期饮酒。

英国利兹大学研究人员在新一期《流行病和公共卫生杂志》月刊上报告说，他们对约1300名18岁至45岁的女性进行了跟踪研究，调查了她们在怀孕前和怀孕期间各阶段的饮酒情况，以及妊娠月数和新生儿体重等。其中不少孕妇有饮酒习惯，如在怀孕头3个月的饮酒量平均为11个单位。而在调查期间出生

的全部新生儿中，有约13%体重偏低，约4.3%为早产儿。

分析显示，饮酒习惯与生育时间、新生儿体重有密切关系，特别是孕期头3个月的饮酒习惯对新生儿影响最大。在这一时期孕妇饮酒量如果超过“每周两次，每次2个酒精单位”的标准，发生早产的风险比完全不饮酒的人高2倍；而即使不超过这一标准，孕期饮酒者的早产风险也会显著增加。

研究人员说，虽然这些相关性背后的因果关系还有待更多研究，但仍建议准备怀孕或已经怀孕的女性应该尽早戒酒。

据新华社

### 我们来帮您



如果您有疑问需帮忙，可在新浪、腾讯微博@宁波晚报提问；或微信关注“宁波晚报”提问；还可以发送邮件至wom-enlbn@163.com提问。

## 冷冻鸡与冷鲜鸡有何区别

读者王女士：我看报道说，今年7月1日起，宁波主城区将永久关闭活禽交易市场，这也意味着以后很难吃到活杀鸡。那么，我想问一下，什么是冷冻鸡？什么是冷鲜鸡？如何鉴别冷冻鸡还是冷鲜鸡？如何辨别是死后宰杀鸡还是活宰鸡呢？

我们来帮您：记者昨日从市畜牧兽医局了解到，冷鲜鸡和冷冻鸡虽然只有一字之差，区别却很大。冷鲜鸡的储藏条件：0℃~4℃。具体来讲，是严格执行检疫制度屠宰后的鸡，宰杀后马上放到0℃~4℃的环境里冷却，进行臭氧杀菌等保鲜处理后，储运和销售全程都保存在0℃~4℃环境里。值得注意的是，冷鲜鸡的保质期较短，只有7天，保鲜要求也更高，如果运输和储存条件不在0℃~4℃环境里，可能影响鸡的品质。冷鲜鸡口感和营养不比现宰鸡肉差，甚至更好。

而冷冻鸡的储藏条件为-18℃~-35℃，是鸡屠宰后，快速降温使其冻结，置于-18℃~-35℃条件下储存。如果采用超低温快速冷冻的方式冷冻的鸡，可以最大限度保持鸡肉的营养和口感。保质期一般在1年时间左右，冷冻鸡具有保质期长、容易保存的优势，目前食品加工中普遍采用这

种方式加工禽类。口感营养上，总体来说，冷冻鸡的口感比冷鲜鸡稍差。解冻冷冻鸡也有讲究，最好是快速解冻，这样可以最大程度减少鸡肉组织细胞里的汁液流失，口感会更好。

对于怎样鉴别是冷冻鸡还是冷鲜鸡，这里提供几个小窍门，选购鸡时，第一可看看鸡肉是否结实，不妨以手指按下，新鲜的自然有弹性。经过长时间冰冻又解冻的，则久久未能回复原状。第二，鸡肉的细胞组织在冷冻时候也可能遭到破坏，因此解冻后的鸡会渗出比较多的水分，冷鲜鸡则较少，这也可以作为鉴别的一个依据。

此外，选购冷冻鸡要注意，冰霜太多的冷冻鸡不要买，说明已经不新鲜，冰屑较多也是食物不新鲜的表现，可能是解冻后又冻结造成的。冷冻鸡解冻后，不宜存放，要尽快食用，尤其不要再冻、再化。

怎样辨别是死后宰杀鸡还是活宰的鸡？专家介绍，看鸡肉的颜色可以区别，死鸡血液循环停止，宰杀的时候血放不出，内脏拿掉后，鸡肉会呈现暗红色。活鸡在宰杀的时候大部分血被放掉了，鸡肉看起来很白净，这是两者最显著的区别。

周科娜

### 微发布



## 17位浙大知名教授将助力宁波

我市和浙江大学名城名校战略合作又出新举措，17位来自浙江大学的在国内有着重要影响力的专家教授加盟宁波理工学院，投身于我市高等教育事业发展。昨天，这项名为“9211人才专项支持计划”学科领航教授和教学卓越教授

聘任仪式，在浙江大学宁波理工学院举行。“9211计划”是宁波市和浙江大学共同支持的一项重要举措。今后，我市还将聘请更多的浙江大学知名教授来宁波工作，市政府将给予专项经费支持。

沈莉萍 黄蓓蓉 孙桂荣

## 宁波新增飞深圳大连航班

昨天，深圳—宁波—大连航线首航。

据悉，宁波飞大连航班号为DZ6251，飞深圳航班号为DZ6252，计划运营班期为每天1班。该航线开通后将使宁波飞深圳的航班量达到平均每

天6班，大连的航班量达到每天4班。深圳、宁波、大连三座城市往来密切，大连是宁波人夏季避暑热门城市，而深圳毗邻香港，也是很多市民前往香港的一个中转地。

吴明京 黄跃光 单继鹏

### 福彩



6+1 第2014028期 基本号 8 9 5 0 1 2 生肖码 狗  
15选5 第2014063期 基本号 05 10 12 13 14 + 01 07  
3D 第2014063期 开奖号码 7 4 2

开奖号码以浙彩中心公告为准

# 北岸新天地标志征集大赛

北岸新天地：北岸宁波大剧院，近毗宁波母亲河姚江。北岸新天地：25000平方米商业街区，定位美食时尚休闲娱乐。开启大剧院艺术新图时代。北岸新天地，由实力国企宁波特电房产倾力打造，上海美桥资产管理中心运作，星巴克等国际品牌强势入驻，势必成为宁波全城关注的商业新焦点。

北岸新天地，东邻北岸琴森高档住宅区，原为北岸财富中心底层商业群，现经重新定位命名，旨在打造江北大剧院社区美食时尚街区，现已入驻著名品牌包括星巴克，宁波食府，贴海岩，耐克，阿迪达斯等，经营范围涵盖中西美食，休闲咖啡吧，影院，美容美发，健身，品牌服饰，银行等，招商率已达70%。计划于2014年4月底正式开街运营。

北岸新天地现面向全社会，公开征集项目标志（LOGO）设计方案。

#### 征集要求：

- 参赛机构或个人提交作品方案不限数量
- 投稿需递交书面稿件、电子稿件各一份。以邮件或快递形式送到指定地址。
- 征集的标志应兼顾立体和平面两种用途，通用性强。
- 设计稿要求简洁明快，易于制作。
- 要求能反映北岸新天地商业街的项目特征。
- 设计图稿须有设计和创意的详细文字说明。
- 能在国家商标局注册。
- 必须原创。



扫描上方二维码  
或登陆官方微博“北岸新天地”

#### 征集时间：3月15日至4月5日。奖项设立：

一等奖1名。奖励1万元。二等奖2名。各奖励3千元。入围奖5至8名。各奖励2千元。凡入围和获奖作品，甲方对相关作品及源文件拥有所有权、修改权和使用权。颁奖时，应提供设计稿的源文件矢量图。

邮寄地址：宁波江北区清湖路175号4楼（请注明LOGO征集）

电子邮箱：zdfc@vip.163.com（请注明LOGO征集） 咨询电话：87669290