



天气·表情

昨天，市区最高气温29.1℃，路上不少行人纷纷换上了夏装。

记者 许天长 摄于东门口

与你聊天

今天傍晚前后有阵雨 本轮阴雨天将持续至周日

□记者 陈胜男

过去4天宁波气温一天比一天高，昨天市区最高气温达29.1℃，而今起变天又开始了。

昨天我市北部地区气温变化不大，最高气温依然保持在29℃—30℃。而中南部地区气温的上升速度加快明显，尤其是象山昨天的最高气温为28.9℃，比前一日高出约7℃；宁海最高气温突破30℃。

据市气象台预报，伴随暖湿气流的日渐活跃，今起到周日宁波多阵雨。其中，今天我市多云到阴，傍晚前后转阴有阵雨，明天阴有阵雨或雷雨。今天市区最高气温22℃，比昨日下降约7℃。尽管已过立夏，但从气象意义上的四季划分看，宁波仍处在春季。这个季节气温常常波动频繁，早晚气温偏低，中午前后气温偏高，一不留神很有可能感冒。预计，明天气温稍有回升，但最高气温变化不大，最低气温将近20℃。

福彩

15选5 第2014120期 基本号：01 02 05 12 13
3D 第2014120期 开奖号码：7 5 8

开奖号码以浙彩中心公告为准



微提醒

12个网点可办理公共自行车租赁

昨日记者从市公共自行车服务发展有限公司了解到，目前我市可办理公共自行车租赁业务的网点已经有12个。市民可携带身份证和对应的甬城通公交IC卡，就近到网点进行办理。市民也可拨打市民卡客服热线967225咨询。

江东区有3个服务点：

百丈路营业厅，百丈路147—149号（七塔寺附近），营业时间为7：45—17：00

黄鹂服务点，黄鹂公交换乘站，营业时间为7：45—16：30

福明路服务点，福明路525-1号，公交福明站边侧，营业时间为7：45—16：30

海曙区有2个服务点：

解放南路营业厅，解放南路327号，营业时间为7：45—17：00

农工商服务点，环城西路南段508号农工商超市内1楼，营业时间为7：45—16：30

江北区有2个服务点：

中马路服务点，江北中马路561号，营业时间为7：45—16：30

双东坊服务点，环城北路和翠柏路交叉口，营业时间为7：45—16：30

鄞州区有1个服务点：

华泰服务点，钱湖北路834号（江南春大酒店对面），营业时间为7：45—16：30

北仑区有3个服务点：

新碶服务点，新建路2号新碶街道行政服务中心2号窗口，营业时间为8：00—17：00，双休日休息

大碶服务点，龙角三路11号（北仑公交公司南门），营业时间为8：00—11：30，12：00—15：30

柴桥服务点，北仑柴桥镇环镇南路95号（新汽车站对面），营业时间为7：15—11：30及12：00—15：30，周四周日休息

镇海区有1个服务点：

城关服务点，车站路534—536号，营业时间为7：45—16：00



微发布

“宁波晚报升学通”升级啦

由宁波晚报打造的子微信“宁波晚报升学通”菜单升级换新啦！求学路上，家长和学生们的的问题很多，却常常苦于不能及时得到解答。为了更好地服务读者，我们在菜单中开辟了几个新栏目。在这里，您可以查看到最新的政策资讯，获取第一手的教育信息。

“学区划分”为您提供老三区和宁波国家高新区2014年小学招生政策，以及各区的服务区安排表。“政策资讯”栏目汇集了小升初、中考、高考、留学等的最新政策资讯。如果您想了解课余时间、放眼周边，“教育汇”可以让您开阔视野。另外，关于教育方面的任何疑问，您都可以给我们留言，我们将及时为您解答。“家教社区”是为做家教的宁波大学生和想找家教的家长专门



打造的交流平台。家长和大学生们也可以通过平台互相交流学习情况，形成良好的学习社区。

关注方式：1.“查找公众号”中搜索“宁波晚报升学通”；2.“添加朋友”中搜索“nbtanb”。

马晶晶

欧丽薇兰联合疾控中心发布调研报告 推进中国橄榄油消费研究



中国首个《中国市场橄榄油与消费者健康及使用需求联合调研报告》仪式现场

2014年4月18日，第二届国际橄榄油高峰论坛在京隆重召开，国际橄榄油理事会油脂化学委员会主席康特（Conte）、中科院外籍院士、丰益首席科学家蔡南海、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所副所长赖建强，以及来自西班牙、意大利等国内外专家出席此次论坛。

引人关注的是，在论坛上，欧丽薇兰国际橄榄油理事会公布实验室携手中国疾病预防控制中心营养与食品安全所联合权威发布了中国首个《中国市场橄榄油与消费者健康及使用需求联合调研报告》。报告指出，根据中国居民膳食消费习惯，建议国人增加单不饱和脂肪酸摄入，可用适量橄榄油替换部分其他食用油，以促进膳食结构平衡。

由于中国疾病预防控制中心是国家疾病预防控制中心的权威机构，并参与多项法规制订，因此该调研报告所得数据具有权威性，并将推动中国市场对橄榄油的内在品质、技术及营养的研究。

欧丽薇兰以传播健康理念为己任

目前中国市场上的橄榄油品牌众多，无论是商超还是各级市场都存在橄榄油品质良莠不齐的现象。而这一现象的存在与中国缺少橄榄油的检测手段有一定的原因。一年前，欧丽薇兰联合国际橄榄油理事会在中国建立了橄榄油实验室。丰益首席科学家蔡南海表示，欧丽薇兰IOC公布实验室是亚洲唯一在IOC公布名单中的橄榄油实验室，其科研、检测等各项能力均达世界先进水平。

这一实验室得到了中国相关部门的重视和支持。很快，欧丽薇兰国际橄榄油理事会公布实验室与中国疾控中心展开了相关的健康调查。

“目前，欧丽薇兰是中国橄榄油市场份额领先的品牌，市场份额达到了43%，我们有责任来推动行业的发展，以及向消费者进行健康理念的传达。”欧丽薇兰总经理陈波表示。

由于欧丽薇兰一直保持着市场份额领先的地位，因此作为橄榄油行业的“盟主”，陈波认为，“我们需要承担更多的社会责任，推动市场的发展。”

因此，一项采用先进的检测方法与大量权威数据的调研，在欧丽薇兰的推动下展开。

据了解，《中国市场橄榄油与消费者健康及使用需求联合调研报告》引入国际先进的橄榄油检测标准与方法；专项解读分析了近十年来发布的权威营养报告；结合全国9个直辖市和省会城市的消费者实地调研，在确保本次调研的权威性、专业性以及客观性基础上，发布首个针对中国橄榄油消费的权威报告。根据调研以及分析结果，结合欧丽薇兰IOC公布实验室的指导意见，充分借鉴地中海膳食营养改善方面的经验，提出了适量增加橄榄油摄入量，替换部分其他食用油的消费主张，这一方面有利于植物油消费多样化，有助于控制饱和脂肪酸的摄入，促进膳食脂肪酸摄入平衡；另一方面有益于增加橄榄多酚等活性物质的摄入，减少过度氧化应激带来的损伤。

欧丽薇兰把健康带给中式烹饪

面对调研结果提出的适量增加橄榄油摄入量，替换部分其他食用油这一结果，欧丽薇兰力促消费者将橄榄油引入中式烹饪中。

众所周知，橄榄油源自欧洲，并有多种食用方法，但多数是适合欧洲的饮食习俗。特级初榨橄榄油（或者高多酚特级初榨橄榄油）含有大量生物活性物质，不适合进行高温长时间的烹饪，推荐用于低温冷烹，如凉拌菜、蘸面包直接食用，以及温度高时间短的烹饪方式。

而精炼橄榄油性质稳定，烟点高，耐煎炸，煎炸过程中有害物质生成速度慢，特别适合各类中式烹饪；橄榄油制作糕点符合当代健康饮食的潮流；橄榄油调味油风味佳口感好。推荐精炼橄榄油广泛的用于各种高温中式烹饪。

因此，欧丽薇兰也推出了一系列应对不同需求的橄榄油产品。

“其实橄榄油的烹饪特点是在高温时化学结构仍能保持稳定，从而可在食物表面形成一层保护膜，保护食物的营养成分免遭破坏、防止食物吸收过多脂肪，因此特级初榨橄榄油也适合用在高温短时类的中式菜品中。”欧丽薇兰总经理陈波却看到了这其中的市场机遇。“现在的消费者非常注重健康，如果有一款橄榄油能适合中国厨房，那么就会拥有较好的市场空间。”

陈波向记者介绍，目前欧丽薇兰有多个系列的产品，既有适合西方菜肴的产品，也有适合中式烹饪的产品。“在都市白领的群体中，已经有越来越多的人意识到食用橄榄油是健康的选择。”陈波对欧丽薇兰中式烹饪产品非常看好。

在欧丽薇兰积极向消费者传播饮食健康理念的同时，分众传媒创始人江南春等众多公众人物也呼吁国人关注膳食健康，多食用橄榄油、坚果油等富含单不饱和脂肪酸的食品。

转载自《中国经营报》