



我省自今年5月1日起 购买绿色建筑公积金贷款额可上浮

新华社电 自今年5月1日起施行《浙江省绿色建筑条例》明确，购买二星级以上绿色建筑公积金贷款额度最高可以上浮20%。

绿色建筑，是指在建筑全生命周期内，符合节能、节水、节地、节材和减少污染、保护环境要求，为人们提供健康、适用和高效的使用空间，与自然和谐共生的民用建筑。浙江将绿色建筑按照节能、节水、节地、节材和环境保护的技术应用水平，由低到高划分为一星、二星、三星三个等级。

条例明确了建设、购买、运营绿色建筑的一系列扶持激励政策。其中包括，使用住房公积金贷款购买二星级以上绿色建筑的，公积金贷款额度最高可以上浮20%，具体比例由设区的市住房公积金管

理部门确定。商品住房采用预售方式销售的，其绿色建筑等级以节能审查意见为依据确定。

根据条例，浙江省国家机关办公建筑和政府投资或者以政府投资为主的其他公共建筑，应当按照二星级以上绿色建筑强制性标准进行建设。同时，鼓励其他公共建筑和居住建筑按照二星级以上绿色建筑的技术要求进行建设。此前，要求城镇建设用地范围内的新建民用建筑执行一星级绿色建筑强制性标准在浙江已全面实施近两年。

绿色技术是绿色建筑的核心。浙江结合该省实际，确定在民用建筑的建设中推广应用自然通风、自然采光、雨水利用、余热利用等先进技术。此外,因地制宜规划建设地下综合管廊等系统也包含在条例中。

相关链接

湖州长兴建成“布鲁克被动房” 可节省供暖和制冷能耗最多达90%



坐落于长兴县太湖之滨的“布鲁克”被动房。

熟悉综艺的大伙儿可能看过一档央视节目《了不起的挑战》，有一期节目主题是全球温室效应,几个主持人分别处在模仿南极环境和夏威夷岛环境的房间里,一旦夏威夷岛房间里的人开空调,那么南极房间的冰块就会融化,导致温室效应。

这样的后果就是导致夏威夷岛屿下沉。不光是夏威夷岛,整个人类的生存环境都会堪忧。而有一样东西却可以大大阻碍这个过程,这就是绿色建筑。

有了他,不仅冬暖夏凉,基本不用开空调,还不需要“主动”提供能量,从而最大限度地节约资源、能源,做到节能、节地、节水、节材,保护环境和减少污染,实现人与自然的大和谐。

在湖州长兴的太湖边,就有这样一幢房子,这个就是被称为“布鲁克被动房”的实验空间。

与传统建筑相比，被动房可节省供暖和制冷能

耗最多达90%。以这一节能指标来算,房子内全年的空调耗电量每平方米将不超过30度,相比之下普通酒店每平方米要耗费100度至150度。如果国内建筑都换成被动房的话,一年可节约上亿吨标准煤的能耗。

还有这样一种建筑方式，没有林立的手架,也没有漫天的扬尘，建筑构件大部分都在工厂里完成,然后像搭积木一样一堆,干干净净就完成了造房子这项大工程。

这个方式叫做装配式混凝土体系，是新型建筑工业化的典型。因为建筑构件在生产基地经过流水线生产，尺寸精度都达到了毫米级，不合格的产品在工厂即被淘汰，像传统工艺做的建筑经常会出现渗漏、空鼓、开裂等质量通病，都可以避免，而且还绿色环保。

据浙江在线

“动脉介入新疗法”——静脉曲张 老烂腿 脉管炎 静脉曲张 调味品也可以帮助摄入维生素C

下肢静脉炎、老烂腿、脉管炎、静脉曲张是外周血管常见多发病,主要由静脉瓣膜功能不全(缺陷)及静脉内血栓形成所致。

该疾病早期没有明显症状,只表现为走路稍久时感觉下肢酸胀不适,有时晚间出现足踝水肿,长期可因曲张静脉内淤血而引起皮肤营养性变化,出现色素沉着(发黑),皮肤瘙痒、脱屑、皮肤湿疹等,如不及时治疗或治疗不当易出现皮肤溃疡,形成久治不愈的老烂腿(医学上称臃疮),部分病人可合并血栓性静脉炎伴有不规则出血,表现为下肢红肿、灼热、疼痛,呈硬性团块或硬条索状,有的伴有发烧或全身

不适,少数病人继发病变而导致截肢,留下终生遗憾!

国内新的科研成果“生物因子动脉介入疗法”,该疗法不手术、不住院、无痛苦,通过高科技治疗设备结合特效生物因子经动脉直接介入,迅速溶解静脉血栓,激活血管神经,修复受损的静脉瓣膜,消除炎症组织,达到治疗下肢静脉炎、下肢溃疡(老烂腿)、脉管炎、静脉曲张等周围血管病。该疗法的成功运用及特殊疗效被医学界公认为治疗周围血管病的新突破!

文/小宋

宁波海曙友好医院
健康热线: 0574-87362060

医保定点、新农合定点医院
(门诊三楼)**市工伤保险定点医院**
地址: 宁波市海曙区环城西路南段 480 号 (农工商超市旁)

诊疗项目: 外科
(浙 04) 医广[2016]第 03-28-0727 号(节假日不休)

春季马齿苋:可做成干菜

马齿苋味酸、性寒,具有清热解毒、利水去湿、散血消肿、消炎止痛的功效,并对胃炎、口腔溃疡有独特疗效,凉拌着吃能减削春季的燥热。

新鲜的马齿苋洗净后炒食或做汤或焯水后拌、炆,鲜美爽口。还可以用开水烫后再晒干,制成干菜,做馅或做炖菜,味道同样很鲜美。

维生素C是人体需的营养素，它是一种抗氧化剂，保护身体免于自由基的威胁,同时避免身体出现败血症。与其他动物不同,人体不能通过自身的新陈代谢合成维生素C,而必须从外界食物摄入。但要想摄取足够的维C，还应注意做好合理搭配。

醋

醋可以防止维生素C被破坏，烹调菜肴时适当加点醋，不但使菜脆嫩好吃,而且可以防止维生素C遭到破坏,因此炒土豆丝和豆芽时加点醋是个不错的选择。另外水果中的柠檬酸等有机酸也能对维生素C起到保护作用，比如榨果蔬汁的时候加片柠檬，能在一定程度上减少维生素C的损失。

淀粉

淀粉对维生素C也有一定的保护作用，薯类食物煮熟后维生素C的损失并不严重就是这个原因,烹调时勾芡也能起到

类似的作用。

香辛料

香辛料富含多酚和黄酮类物质，它们具有很强的抗氧化能力。在炒菜炆锅的时候加入，不仅增添香味,更能够减缓高温下的油脂氧化,保护菜中的维生素C等营养成分。

容易破坏维C的元素：

碱

酸能保护维C,碱则会破坏,维生素C遇到碱特别不稳定,容易被破坏,因此煮蔬菜的时候最好不要加入碱性的小苏打。

盐

烹调时盐形成的高渗溶液使细胞中的维生素C浸析出来,使其更容易和一些氧化酶接触,更容易发生氧化。因此煮菜的时候最好不要放那么多盐，而且尽量在最后才放,尽量减少盐对维C的负面作用。

维维