

“3D大片”来了

高分七号卫星首批亚米级立体影像产品发布



▲分辨率为0.65米的高分七号卫星广东省阳春市潭梅岭立体影像。新华社发(国家航天局对地观测与数据中心供图)



▲工作人员戴着立体眼镜观看高分七号卫星立体影像。新华社发

新华社电 12月10日,国家航天局发布了高分七号首批22幅亚米级立体影像产品,包括北京首都机场、大兴机场等多个地区的正射影像图、立体核线影像、数字表面模型产品等。首批影像成果图纹理清晰、层次分明、信息丰富、立体感强,体现了高分七号卫星特有的立体测绘性能,犹如观看一幅幅“3D大片”。

据悉,首批影像产品在国家航天局对地观测与数据中心的组织领导下,由自然资源部国土卫星遥感应用中心联合中国资源卫星应用中心、住房和城乡建设部遥感中心、国家统计局、交通运输部等单位联合制作。

山有多高?峡谷多深?飞机起飞速度是多少?高分专项工程总设计师童旭东表示,这些数据都可以通过高分七号卫星的观测来获取。

童旭东介绍,高分七号卫星是我国首颗民用亚米级光学传输型立体测绘卫星,也是民用测图精度最高的卫星,卫星不仅能获取平面影像,还可形成立体影像,在激光测高数据的支持下,实现我国民用1:10000比例尺高精度卫星立体测图,满足测绘、住建、统计、交通等用户在基础测绘、全球地理信息保障、城乡建设监测评价、农业调查统计等方面对高精度立体测绘数据的迫切需求。

中国资源卫星应用中心主任徐文表示,11月3日成功发射后,高分七号卫星主要载荷于11月5日在轨开机工作下传数据,已获取14000余景卫星影像数据。目前,卫星处于在轨测试阶段,从初步测试结果来看,卫星能够达到设计指标,平面精度可优于5米,高程精度有望达到1.5米,能够高效绘制地面1:10000地形模型。

“经过9年研制建设,高分专项工程初步构建起了我国稳定运行的高分卫星遥感系统,形成了全天候、全天时、时空协调的对地观测能力。”童旭东表示。

两名中国公民 在新西兰火山喷发中受伤

新华社电 中国驻新西兰大使馆10日晚证实两名中国公民在怀特岛火山喷发事件中受伤。

截至当晚,由于其中一名伤员伤重不治,这次火山喷发造成的死亡人数增至6人,8人失踪,多人受伤入院,其中3人已出院,还有30人仍在接受治疗。

在得悉两名伤者所在的医院后,中国驻新西兰大使吴玺当即安排使馆官员分别前往探视。

新西兰丰盛湾地区怀特岛9日下午发生火山喷发灾害,当时岛上共有47人。新西兰警方10日发布消息说,他们在怀特岛上没有发现生命活动迹象,8位失踪者或已全部罹难。

法国全国大罢工 再次严重影响交通

新华社电 法国9日再次爆发全国跨行业大罢工,反对政府进行退休制度改革,首都巴黎交通几乎完全瘫痪,其他多个城市交通也受到影响。

9日的罢工是继5日80万多人参与的全国跨行业大罢工后,工会发起的第二轮向政府施压行动。当天大巴黎地区交通几乎完全瘫痪。据法国交管部门统计,9日上午大巴黎地区交通堵塞造成的车流长达创纪录的631公里。法国国家铁路公司宣布,9日、10日两天全国铁路仅能保证15%至20%的运力。

法国各工会号召10日继续举行全国跨行业大罢工及游行,预计交通、教育等多个行业都将受到影响。多个城市的学校和幼儿园发出10日停课通知。

法国总工会负责人表示,大罢工将是“无限期”的,直到政府彻底取消退休制度改革计划为止。但法国总理菲利普8日在接受法国《星期日报》采访时表示,不管面对何种压力,他都会将法国总统马克龙提出的退休制度积分制计划推行到底。

花生和面条放冰箱会释放甲醛?

我们来科普一下

最近一则为“别让白血病接近你,2样食物可能在冰箱中释放甲醛”的视频,在网上大量转发。视频中提到的两样食物就是我们常吃的花生和面条。



科普中国
SCIENCE COMMUNICATION CHINA

宁波市科学技术协会与本报联合推出

● 科普与健康

花生放冰箱会产生有害物质?

视频中提到的“花生不能放入冰箱”没有任何科学依据,其实这个观点本身就比较模糊,只说“会生成有害物质”,但有害物质的具体种类和致毒、致癌机理却都没有提出。所以,不能相信。

网上还有言论说“花生放入冰箱后会产生黄曲霉毒素,有致癌风险”。黄曲霉毒素的确存在一定的危害性和致癌性,也是世界卫生组织辖下的国际癌症研究机构明确的“一类致癌物”,但它在冰箱储存的环境中并不容易产生。

黄曲霉毒素最适合在温度25℃-33℃、相对湿度80%-90%的环境下产毒,但冰箱的冷藏温度一般在4℃左右,相对湿度也比较低,并不是黄曲霉菌产毒的适合条件。

反而,将花生放入冰箱中冷藏比在室温储存更安全,室内温度较高,产生黄曲霉毒素的风险也比冰箱中更高。因此,花生可以储存在冰箱的冷藏环境中。

面条中真存有甲醛?

事实上,甲醛在面条(面粉)、水果、蔬菜、牛奶、水产品等很多天然食物中都存在。甲醛是细胞代谢的中间产物,人体的血液中也存在,其他生物体中同样存在。

身体能够承受一定量的甲醛,所以食物中本身存在的、储存过程中天然生成的甲醛也可以被接受。面条中存在甲醛,主要是由于面粉中含有天然存在的甲醛。

是否存在人为添加甲醛?

有些不法商家可能会添加,甚至会在面条中添加“吊白块(甲醛次硫酸氢钠)”。将吊白块加入到面条当中,主要能够改善食物的外观品相。那要怎么辨别面条中有没有加入“吊白块”呢?

关注“颜色” 正常的面条发白色或者淡黄色,有一定的光泽;而经过“吊白块”漂白的面条一般会呈现深黄色或者灰黄色,色彩黯淡且无光泽。

感受“气味” 正常面条闻起来有面

粉特有的香气,而经过“吊白块”漂白的面条会有一股酸臭味,甚至霉变气味。

只要人为在食物中添加“吊白块”,不论剂量多少,都属于“非法添加”的行为。

接触甲醛就会患白血病?

甲醛是公认的“一类致癌物”,对于人体有多种危害,也有充分的证据表明它和肿瘤存在相关性。如果长期接触甲醛或者大剂量接触甲醛,的确有可能会增加患白血病的风险。但是,“接触甲醛就一定患白血病”的理论并不成立,任何毒性物质都有一个致毒、致癌剂量。

如何鉴别

食物是否添加了甲醛?

闻味道: 甲醛具有很强的挥发性,如果面条或其他食物闻起来有明显的刺激性气味或者化学药品味道,说明该食品存在问题,就不要购买了。

看颜色: 如果食品颜色已经超过了其自身应有的白色,而且体积明显增大,则可能用甲醛处理过。

● 科普信息速递

国家林草局9日发布,我国森林面积和蓄积实现30年持续增长,已成为全球森林资源增长最多的国家。

近日,国家药品监督管理局批准齐鲁制药有限公司研制的药品“安可达”上市。该药是国内获批的首个贝伐珠单抗生物类似药,主要用于晚期、转移性或复发性非小细胞肺癌、转移性结直肠癌患者的治疗。

王元卓 洪阳



宁波科普二维码



中国科普二维码

本文专家:王思露,国家高级食品检验师,中华人民共和国 HACCP 食品体系内部审核员

本文审稿:刘少伟,华东理工大学食品药品监管研究中心副主任、教授,美国宾夕法尼亚州立大学食品科学博士,美国堪萨斯州立大学博士