

拨一拨，聊一聊，温岭热点尽在掌握

热线 86901890



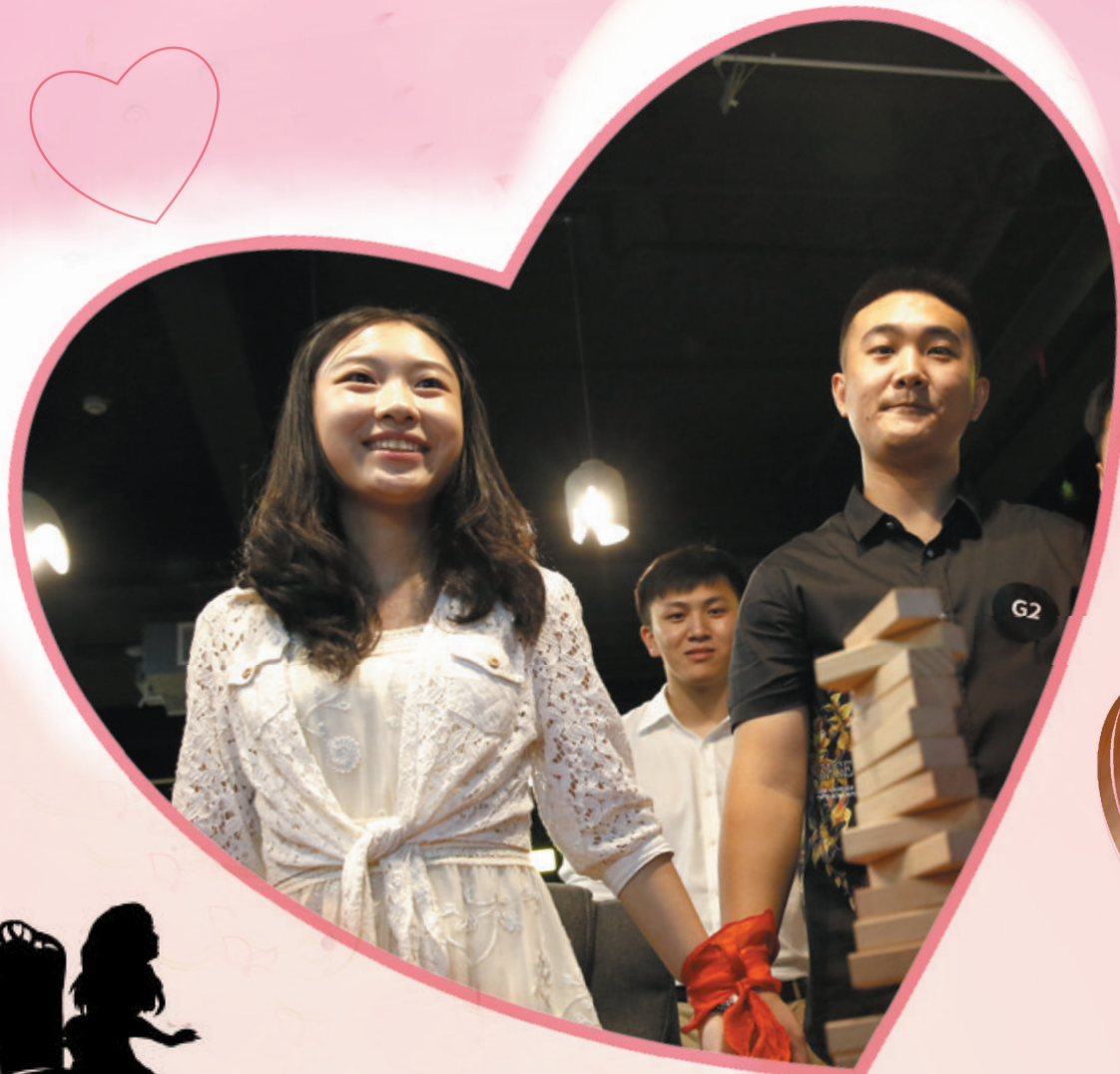
七夕节遇见“爱丽丝”

本报记者 卢杰摄影报道

单身越久，越不知如何交朋友，面对着城市的灯红酒绿，仿佛一切都与你无关。寂寞，不是挂在嘴边的词汇，而是贯彻心底的每个角落。有没有那么一瞬间，你突然想呐喊 我要脱单？

这个七夕节，我们来点不一样的。由温岭市总工会、温岭日报有限公司、杭州边锋网络技术有限公司共同举办的“跌入树洞”主题趴，在温岭乌托邦大陆桌游店精彩上演。

当天的脱单主题趴以爱丽丝漫游仙境的故事作为游戏线索，通过玩游戏、赚积分、兑奖品的方式，为温岭单身年轻人提供了一个娱乐与社交兼具的活动，让他们在轻松、愉悦的氛围中寻找心仪的另一半。当晚，共有100多名单身男女前来参加活动。



扫一扫，看视频
本报记者 王迪青 卢杰制作



抽奖的奖品。



五大主题游戏之 纸牌骑士的尊严。



游戏过关印章。



相互介绍。



五大主题游戏之 消失的时钟兔。



抽奖环节。

科普之窗

前沿科技 / 科学常识 / 科技人物 / 科学大事件

主办单位：市科协 温岭日报社

冰淇淋，你来吃 传言，我来求证

每当天气炎热，有一种食物就会销量大增，它就是冰淇淋。说到冰淇淋，应该是很多人的钟爱之物，软绵香甜、冰凉爽口。但 人红是非多，近期关于冰淇淋的传言有不少，不搞清楚这些传言的真假，这手里的冰淇淋还真吃不下去。

冰淇淋融化后再冷冻有毒？

最近网上传言：冰淇淋融化之后，如果再冷冻，会产生大量的李斯特菌，吃了它会导致人体食物中毒，真的是这样吗？

李斯特菌是一种兼性厌氧细菌，主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一。只要具备相应的环境条件，它就能大量繁殖。中国医科大学航空总医院临床营养科主管营养师张田指出，李斯特菌最可怕之处就是不怕冷。它在

0~45℃的环境中都可以生存，甚至在-20℃的冷冻室还能存活1年。可见，一般的冷冻不足以将它们杀死。

但是，李斯特菌是怕高温的。国家二级公共营养师王思露撰文说，一般在高于70℃的高温下，李斯特菌就难以存活，而冰淇淋的包装在使用之前都会经过严格的高温杀菌处理，温度均已超过70℃。

王思露认为，冰淇淋融化之后再冷冻会产生致病物质 的言论，其实并不靠谱。冰淇淋在融化 冷冻 的过程中，完全属于物理性质上的变化，根本不会发生化学上的改变，所以并不会产生新的物质。而且，冰淇淋在加工中已经经过了严格的灭菌处理。也就是说，只要冰淇淋有合格的封闭包装，且不在常温下暴露较长时间，就不会导致李斯特菌大量繁殖。

然而，张田指出，在食品加工中，中心温度必须达到70℃且持续2分钟以上，才可以杀死李斯特

菌。由于冰淇淋不属于加热后食用的食品，所以即使灭菌处理后，二次污染的可能性也较大。尤其是大包装的冰淇淋，未吃完的冰淇淋再放置冰箱冷藏，由于空气中广泛存在李斯特菌，被污染的可能性极大。但是，经过标准灭菌未拆封的、包装和形状完好的冰淇淋，一般不存在这种问题。张田说。

因此，专家建议，在挑选冰淇淋时，一定要买 正规厂家生产、大型超市售卖、保存条件靠谱 的产品，而杂牌、不靠谱的冰淇淋在加工过程中由于操作不当或者杀菌不到位，就容易出现被李斯特菌污染的情况。

暴食冰淇淋可致头痛

还有网络传言说：不要吃太多冰淇淋，很可能会 脑结冰，导致头痛。这也太匪夷所思了吧？吃冰淇淋和头痛有什么关系？

然而专家说，这种情况真的会发生。冰淇淋头痛 又叫冷刺激头痛。大量、快速地进食过冷食物，会对口腔黏膜产生巨大刺激，引起血管收缩与舒张，刺激疼痛感受器，继而引发神经性头痛。张田表示，不只是吃完冰淇淋会出现头部异常疼痛，有时喝冰镇饮料或啤酒也可能出现类似情况。

张田提醒，如果在吃冷饮时出现这种情况，要立即停止食用冷饮，并用手反复按摩太阳穴，缓解肌肉痉挛，减轻疼痛。虽然这种疼痛只是暂时性的，不会 冻坏 脑子，但是对于有脑血管疾病的人来说，最好不要大口吃冷饮，也不要过度贪凉，尤其是对着空调吃冰淇淋，可能会引起脑血管强烈收缩。

专家提醒，吃冰淇淋、冰西瓜，喝冰饮料时，不要过急过快，最好将食物含在嘴里一会儿，让口腔适应温度后再咀嚼和吞咽。



花样年华 别为溺水停下

温岭日报社宣

