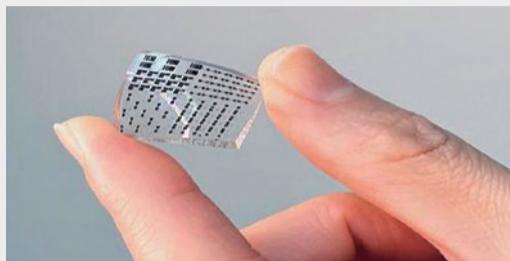


新型“电子皮肤”能自修复5000多次!



据国外媒体报道,目前,专家指出,现已研制出一种结实、有弹性、灵敏度较高的人造皮肤,可以自修复5000多次,未来可用于假

肢修复。

它被称为“电子皮肤”,是由沙特阿拉伯国王阿卜杜拉科技大学研制的。研究小组称,未来这种电子皮肤可用于监控人体健康或者建造飞机,因为它和人类皮肤一样敏感。虽然这不是科学家第一次尝试以电子方式复制人类皮肤,但之前的尝试都无法与该产品相媲美。

电子皮肤可以感知20厘米范围内的物体,在0.1秒内做出反应,并自修复5000多

次。研究报告作者蔡宜辰(音译)称,理想状态下的电子皮肤应该具有人类皮肤的许多自然功能,包括实时感知温度和触觉。

这项最新发明可能有助于制造可监测血压变化在内多种生物信息的假肢,这些信息可以通过无线网络共享并存储在云端平台。研究报告合著者董文华(音译)说:“电子皮肤广泛应用的一个障碍在于高分辨传感器的扩大,然而激光辅助增材制造提供了新的应用前景。”

身边的科学

腐乳、豆豉营养到底好不好?

生活中,豆腐乳、豆豉……这么多变了味的发酵豆制品,好吃的同时,也有不少人担心“臭卤水”、“不健康”。

豆腐乳、豆豉……这些东西,到底是人间至味,还是问题食品呢?我们到底能不能吃呢?

腐乳:霉菌发酵后的豆腐

腐乳被外国人称为“中国奶酪”。在制作腐乳的过程中原料的营养几乎没有什么损失,反而是产生了多种具有美味和香味的醇、酯、有机酸及氨基酸,对身体更好。

腐乳是由豆腐经过特定霉菌发酵后,再用盐和各式香料腌渍制成的发酵豆制品。无论是与奶酪还是其原材料大豆相比,腐乳在营养上都具有独特的优势。

大豆经发酵成腐乳后,其中的大豆异黄酮活性增加,具有较强的抗氧化作用,有利于清除体内的自由基和防止脂质过氧化,对心血管疾病和某些肿瘤也有一定预防作用。

腐乳含不饱和脂肪酸,不含胆固醇。实验



表明,腐乳具有降低胆固醇的作用,比高胆固醇的奶酪更有益于健康。

大豆所含的蛋白质经微生物的酶水解后,产生很多小分子肽及游离氨基酸,容易消化吸收。

由于微生物的作用,腐乳中产生的维生素B₂含量仅次于乳制品,比豆腐还高6~7倍;维生素B₁₂含量仅次于动物肝脏。

豆豉:发酵晒干后的大豆

豆豉是用黑豆或黄豆作原料,经过一番洗净、蒸煮、冷却后放入缸中发酵、盐渍,最后晒干而成的,按加盐与否分成咸淡两种。

生活中,豆豉已经是餐桌上不可多得的调味品和菜品。豆豉对于老年人好处多多,在国际上被称为“营养豆”,它不仅开胃消食、祛风散寒,还能预防脑血栓和老年性痴呆症。

试验证明,豆豉的营养几乎与牛肉相当,豆豉含蛋白质为39.3%而牛肉为22.7%,脂肪含量豆豉为8.2%,牛肉为4.9%,最重要的是它对血栓的作用。

还有一种说法是说豆豉中含有大量能溶解血栓的尿激素,能有效地预防脑血栓的形成。总之,吃豆豉对改善大脑的血流量和防治老年性痴呆症很有效果。

问答

冬天为什么会觉得干燥?
天气逐渐变冷,随之而来的是逐渐干燥的天气。洗完手过一会儿就会感到皮肤紧绷,说一会儿话就觉得口干舌燥。那这到底是什么呢?难道温度还会影响空气湿度吗?