

卫晓峰,不慎将太钢三十宿舍1-2-35的全套房产手续遗失,特此声明。

刘宝,不慎将其父刘海山(已故)的太钢红楼宿舍23-2-10的购房发票遗失,特此声明。

余斌良,不慎将其母金变英(已故)的太钢锦华苑宿舍6-3-5的购房发票和计算表遗失,特此声明。

吕明晓,不慎将太钢迎医院宿舍YS-3-3的购房收据和计算表遗失,特此声明。

崔林寿,不慎将其父崔旺宏(已故)的太钢程家村东巷宿舍11-2-35的全套房产手续遗失,特此声明。

王效平,不慎将太钢程家村北区宿舍8-5-89的购房发票和计算表遗失,特此声明。

高静敏,不慎将太钢青楼改造宿舍1-2-1301的购房发票和计算表遗失,特此声明。

赵翠珍,不慎将其夫李才基(已故)的太钢三十五宿舍24-1-18的购房发票和计算表遗失,特此声明。

胡双梅,不慎将太钢东岗宿舍14-2-5的全套房产手续遗失,特此声明。

返厂单挂失

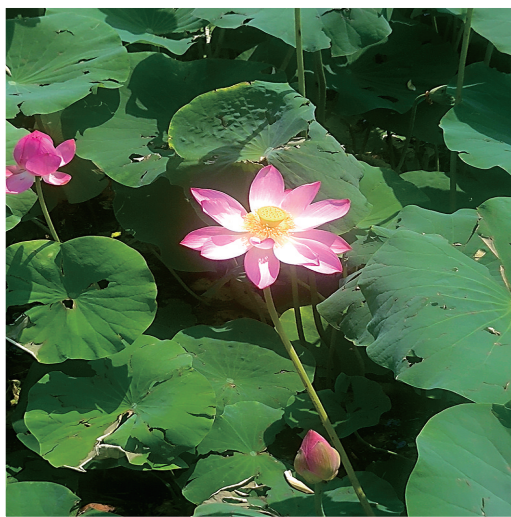
太钢线材厂,不慎将出门证号:920122152,传递单号:1723074的返厂单遗失,特此声明。

挂失

炼钢二厂郭治平,卡号:03304382
 炼钢二厂刘瑞梅,卡号:03301331
 炼钢二厂王晓媛,卡号:03301348
 炼铁厂葛新海,卡号:09200254
 不锈钢轧厂李琛,卡号:00300158
 热连轧厂武建忠,卡号:04018006
 冷轧硅钢厂张震,卡号:03900182
 冷轧硅钢厂王文玉,卡号:03901634
 能源动力总厂张晓波,卡号:07601255
 能源动力总厂燕新民,卡号:07600700
 能源动力总厂王晋凯,卡号:07601758
 焦化厂何虎斌,卡号:09400033
 型材厂崔瑞星,卡号:09501053
 型材厂梁建龙,卡号:09500866
 采购部郝尚俊,卡号:02800161
 装备部侯全红,卡号:04300496
 制造部张亮,卡号:02100414
 物流中心张秀峰,卡号:10803252
 太钢医疗公司李娜,卡号:95002539
 百一公司安道艇,卡号:21201282
 以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。

绽放

程峰 摄



人工智能助失语瘫痪者重新「开口」

新华社北京7月17日电《参考消息》17日刊登美国《大众科学》月刊网站的报道《人工智能助失语瘫痪者重新开口》。摘要如下:

2003年,一名20岁的男子在车祸后发生了严重的中风。这使他陷入瘫痪,只剩下眼睛可以活动,还有头部的极轻微活动。声道的肌肉瘫痪也使他无法开口讲话。

18年后科学家宣布,在植入电极组以及人工智能的帮助下,这名男子恢复了部分说话能力。

在长达3小时的手术中,科学家打开了这名男子的颅骨,在他的感觉运动皮质(这里是与语言处理相关的神经区域)中植入了共128个电极的电极组。在闭合颅骨之前,科学家将电极连接到从患者头部伸出的端口上,并通过可拆卸电线将这些电极信号传送到计算机。

据《纽约时报》报道,当这位化名为“潘乔”的男子在思考言语时,大脑的通信中心就会启动,而电极会探测到这些信号。在长达81周的50次会话中,潘乔在与人工智能接口相连的情况下检索了常见单词列表。科学家训练这种深度学习模型以适应潘乔的神经模式,并将其与他想要说的词语相匹配。通过这一系统,潘乔的交流不仅限于“是”和“否”。他能说出“他们要出去了”“请把我的眼镜拿来”之类的话。

但算法还不完美,在碰到类似的发音时会出现问题,像“你好吗?”这样的句子会变成“你饿吗?”因此,研究人员团队创造了第二种人工智能,为自然语言建模。这种人工智能会将句法等考虑在内,根据语法规则和特定词语的可能排列来预测和译解句子。这些模型加在一起就能够成功解码潘乔75%的词语。这一科学成就发表在美国《新英格兰医学杂志》周刊上。

潘乔的语言回路过去和现在都完好无损。目前他只能以每分钟15至18个单词的速度说话(远远低于每分钟125至150个单词的正常对话速度),但研究团队乐观地认为,他们能改进系统,提高其速度和准确度,并最终实现无线化。

专家提醒:谨防高盐高血压引发慢性肾脏病

新华社北京电(记者陈席元、徐鹏航)11日是第16个“世界肾脏日”。近日,一篇声称食盐添加剂伤肾的文章引发关注。肾病早期一般没有明显不适,因此被称为“沉默杀手”。专家表示,高盐高血压易引发慢性肾脏病,关注早期信号、注意筛查、合理膳食,是防治肾脏病的关键。

网传食盐添加剂伤肾,专家辟谣

近日,网上流传一篇文章《老教授亲身经历:食盐添加剂是多么可怕》,称家里的食盐含有亚铁氰化钾,导致肾脏出了毛病,改用不含亚铁氰化钾的食盐后,症状就消失了。

“首先要明确,亚铁氰化钾是一种合法的食品添加剂。”江苏海洋大学食品科学与工程学院副院长吴少杰介绍,根据我国食品安全相关标准,亚铁氰化钾和亚铁氰化钠可作为抗结剂,添加到盐及代盐制品,但有量的规定。

在北京一家大型商场,记者找到了海盐、竹盐、深井岩盐等9种食盐,其中4种含有亚铁氰化钾。在某海外购物网站上,多款外国产食盐也标明添加了亚铁氰化钠。

氰化物是众所周知的剧毒物质,多了“亚铁”二字,就能作为食品添加剂吗?吴少杰告诉记者,氰化物极易与金属离子形成稳定性极强的络合物,因此亚铁氰化物的毒性很低。“氰化物遇到了亚

铁离子,就像‘恶魔’被牢牢锁住,毒性被钝化,无法再兴风作浪。”

根据资料,美国对亚铁氰化物的限量是每公斤13毫克,欧盟对亚铁氰化物的标准则是每公斤20毫克。“我国的标准比欧美还要严格。”苏州大学附属第一医院肾内科主任医师沈蕾说,“与其担心食盐添加剂,居民更应当关注食盐的摄入量过高,可能引发高血压和慢性肾脏病。”

肾脏病是“沉默杀手”,要注意早期信号

2020年2月,国际医学期刊《柳叶刀》在线发表的一篇论文显示,截至2017年,中国慢性肾脏病患者超过1.3亿人。沈蕾介绍,肾脏病一般具有隐匿性,早期没有明显的不适感,因此不易察觉,有“沉默杀手”之称,要注意身体出现的一些信号。

信号一:早晨起床后,眼睑或面部水肿,活动后下肢出现水肿,经过休息也无法缓解;信号二:总是腰酸乏力,精神欠佳,不明原因食欲减退、恶心、呕吐;信号三:尿色发深,尿中泡沫增多,且久置不散,或夜尿明显增多;信号四:血压突然升高,这一点年轻人要尤其注意。

沈蕾表示,定期体检可以及时发现肾脏异常,而有高血压、糖尿病、肾脏病家族史、系统性红斑狼疮、肥胖、痛风、长期使用中草药和止痛剂等药物的人群是高危人群,更要注意筛查。

沈蕾介绍,盐摄入量过量是高血压发病的重要因素,而高血压

又与肾脏病密切相关。“普通人要把盐的摄入量限制在正常水平,特别是‘隐形的盐’,如酱油等调料以及不少零食,含有大量氯化钠。”她建议,肾脏病患者购买食品应注意成分表中氯化钠的含量,尽量减少盐的摄入。

慢性肾脏病不可怕,自我管理是关键

今年“世界肾脏日”的主题是“积极面对肾病,共享精彩人生”。沈蕾表示,多数慢性肾脏病患者处于疾病早期,尽早干预和治疗,对患者来说可以防止疾病进入不可逆阶段,避免透析,对社会来说可以节约大量的经济和医疗资源。

“治疗慢性肾脏病需要医患双方长期共同参与。病人既不应听之任之,不当回事;也不能病急乱投医,自行增减药物,反而加重肾脏负担。”沈蕾建议,慢性肾脏病患者应加强自我管理,每一至三个月进行蛋白尿、肾功能或影像学检查,在家中要自测血压、血糖,并做好记录。

沈蕾表示,除了通过服药控制血脂、尿酸等指标,更重要的是保持合理的饮食和生活方式。有条件的医院可以开设由肾内科医生主导,营养师、临床药师、专科护士等参与的多学科专病联合门诊,在营养师的指导下,尽可能做到低蛋白、低盐、低糖饮食,控制血压、血糖;在临床药师的指导下,规范使用药物,防止造成不良后果。

50项食品安全国家标准发布,这3项关乎婴幼儿配方食品

新华社北京电(陈席元、徐鹏航)国家卫生健康委、国家市场监督管理总局近日联合印发公告,发布50项食品安全国家标准和4项修改单,其中3项关于婴幼儿配方食品的标准将于2023年开始实施。

据了解,为保障婴幼儿健康,国家卫生健康委组织修订了涉及婴幼儿(0至6月龄)、较大婴幼儿(6至12月龄)和幼儿(12至36月龄)的配方食品标准,3项均属于强制性食品安全国家标准,将于

2023年2月22日开始实施。

新标准明确了“乳基”和“豆基”的概念,即产品中蛋白质的主要来源分别为乳类及乳蛋白制品,或大豆及大豆蛋白制品。对于婴幼儿和较大婴幼儿配方食品,“乳基”和“豆基”不可混合使用;对于幼儿配方食品,两者可以单独或同时使用。

新标准还要求,婴幼儿和较大婴幼儿配方食品不应使用果糖、蔗糖,以及果葡糖浆等含有果糖、蔗糖的原料作为主要碳水化合物来源。

鉴于胆碱、硒和锰对婴幼儿

生长发育具有重要作用,国家卫生健康委将婴幼儿和较大婴幼儿配方食品中的胆碱从可选择成分调整为必需成分,将较大婴幼儿配方食品中的锰和硒从可选择成分调整为必需成分。

此外,国家卫生健康委、国家市场监督管理总局还发布了餐(饮)具集中消毒、即食鲜切果蔬加工、食品中黄曲霉毒素污染控制等方面的生产经营规范标准,相关文本均可在食品安全国家标准数据检索平台查阅、下载和使用。

玉米莲藕排骨汤

安子

好友远嫁广东,聊起煲汤,已成半个广东人的她滔滔不绝,传授给我一道易于操作、营养丰富的玉米莲藕汤。闲暇,依照她的方法小试牛刀,味道的确鲜美无比。

选小肋排两根,玉米、胡萝卜各一根,能炖绵软的粉糯红莲一节。将排骨剁成寸半的小块,放入锅内,

再放入清水没过排骨,倒入适量料酒,放入姜片、葱段进行焯水。几分钟后,待排骨变色,有浮沫漂起时关火,将排骨捞出,用清水冲

洗干净备用。

将玉米洗净切成小段,放入盆中备用,将胡萝卜、红莲洗净去皮,改刀切成滚刀块,一并放入盆中备用。姜切片、葱切段,喜欢味道重的可以备上两粒八角、几粒花椒,若喜欢食材本身鲜味的则什么都不用准备。

准备一个大的砂锅,放入焯过水洗干净的排骨段,放入玉米段、胡萝卜块和莲藕块,再放入姜片、葱段,然后一次性放足清水,开小火,慢炖一个小时,加



(周末美食汇)

入盐调味后,继续炖十分钟,入味后关火。一道鲜美可口的汤就做好了。怎么样?做法足够简单吧?不会做饭的人做这道汤都容易得很。

如果时间紧,也可以用高压锅来炖,炖前一并加入盐调味,这样炖好的汤味道尚可,但少了煲汤的浓郁感,营养也不如砂锅煲出的,更何况,少了煲汤过程中加入的那绵长的丝丝缕缕的爱意。

太行风姿

刘宝宝 摄

