

常戴耳机睡着,小伙患上耳鸣

今天是“全国爱耳日”,专家提醒:戴耳机听音乐别超一小时

本报3月2日讯(记者 刘晓) 3月3日是第16个全国爱耳日,今年的主题是“安全用耳,保护听力”。市中心医院医生提醒,听力残疾中50%可通过初级耳科保健加以预防和避免,通过正确方法保护听力,能阻止或延缓听力障碍的发生、发展。

据了解,临床上应用的十多种抗菌素的毒性反应可损害听觉神经,它们是链霉素、双氢链霉素、新霉素、卡那霉素、庆大霉素、紫霉素、春雷

霉素、多粘菌素、万古霉素,医学上把这些抗菌素统称为“耳毒性抗菌素”。

“引起耳聋的原因很多,有遗传、疾病、外伤等。此外,煤气中毒、噪声、出生时缺氧等因素也能导致耳聋。已经发现对耳朵有毒性的药物百余种。还有水杨酸类制剂、速尿等强利尿剂以及奎宁、氯奎等抗疟疾的药物。”市中心医院耳鼻喉科医生尹兆富介绍。

除了药物引起的耳聋,日常生活中一些不好的习惯也会

引起耳部不适,甚至耳聋。

很多年轻人长时间戴着耳机听音乐,还有的选择戴内耳式耳机,都很容易伤耳朵的。

“因为人的听觉范围非常大,一般的损伤可以暂时影响不到与别人的沟通交流,再加上常规体检中并没有详细的听力检查,所以很难引起人们的警惕,但是再过十年、二十年,就会过早地跨入了听力下降的人群里,在步入老年之前拥有一个衰老的耳朵。”尹兆富说。曾有一名来就诊的小伙常戴着

耳机听音乐,晚上听着听着就睡着了,后来发现耳朵老是响,原来是患上了耳鸣。

据悉,经常戴耳机听音乐的人应留意自己的听力情况,看有没有耳鸣、耳发闷、头晕、注意力不集中等异常,这可能是听力受损的早期症状。

不同年龄段可能引起耳聋的原因不同,除了药物、不合理的用耳方式之外,工作压力大、疾病等也很容易引起耳聋。除了随时按摩耳朵之外,遇到耳部不适一定要及时就医。

沾上“儿童”字样,酱油价涨五倍

市质监局:目前酿造酱油仅有国家标准,所谓“儿童酱油”为噱头

儿童时期作为成长过程中一个重要的阶段,食品安全一直备受关注。而近段时间以来,打着“儿童”旗号的食品越来越多。儿童酱油的出现也让不少家长“摸不着头脑”,价格也比普通酱油高很多。专家提醒,酱油就是一种调味品,目前并没有儿童酱油生产标准。

本报记者 刘晓

家长:
多看重“儿童定制”
认为价高质量就好

3月1日,记者在采访中了解到,不少年轻家长对带有“儿童”字样的产品“情有独钟”,认为这些产品更利于孩子成长。

“给孩子买食品多买一些专门为孩子定制的食品,像儿童挂面、儿童牛奶等等,总觉得这些更放心,孩子也更容易吸收。”市民刘女士说。

据了解,刘女士的孩子今年3岁,但当问及是否知道普通食品和儿童食品的区别时,刘女士则一脸茫然。而在随后前来购买的3位市民中,也并不清楚儿童食品和普通食品的区别。“现在的食品五花八门,添加的营养成分也那么多,真不知道买什么好。但是只要贵肯定质量就稍好点,更适合孩子成长。”市民孙先生说。

而张店柳泉路上一家大型超市的售货员告诉记者,虽然一些儿童食品的销量较高,但多为一些年轻父母前来购买。

但也有一些家长不买账,认为没有必要为孩子特别购买这些产品,一般的食品完全能够满足孩子的成长需求。

“一日三餐中只要食物合理搭配,就能够满足孩子所需要的营养,我们小时候也没有什么特制的食品,也都健康成长起来了。”市民胡先生说。



儿童酱油价格比普通酱油高出四五倍。 本报记者 刘晓 摄

调查:

“儿童酱油”只是低盐,营养成分差别不大

3月1日,记者走访发现,在张店不少大型超市的货架上,儿童酱油很是扎眼。这些主打“低盐”、“高蛋白”、“开胃”等的酱油不仅口号响,而且价格也比普通酱油高四五倍。

在张店华光路一家大型超市内,一瓶160毫升的儿童酱油的价格为28.8元,而一瓶280毫升的普通酱油价格仅为7.8元。“儿童酱油肯定是对儿童

有益的,你没看到上面写着低盐吗?肯定是有好处的。”一名售货员介绍。

在一款某品牌的酱油外包装上,标着“减盐30%”、“无食品添加剂”等字样。而仔细对比外包装上的原料和营养表后发现,其实和普通酱油并没有太大差别,有的营养成分甚至比普通酱油还低。

在原料一栏中多为水、大

豆、小麦、食用盐等,在营养表中也多为蛋白质、脂肪、钠等。在一款儿童酱油的营养表中标有“每百毫升蛋白质含量1.8克”,而在一款普通酱油的营养表中则标有“每百毫升蛋白质含量2.3克”。

“不含任何添加剂,生产工艺更高,而且减盐之后酱油的保存成本也更高,因此价格要贵。”售货员王女士说。

专家:

酱油刺激味蕾,儿童不宜多吃

据了解,现行酱油生产标准是2001年开始实施的,并没有划分儿童酱油生产标准。

“根据《酿造酱油国家标准》(GB18186-2000)和《配制酱油行业标准》(SB10336-2000)等标准,并没有再次做出细分。其实,如果再次划分不同的消费人群没有必要,毕竟不同年龄段的孩子对不同食品的需求不

同,父母也会根据孩子的年龄来适当添加。所谓的划分不同消费人群,只是企业的销售策略。”市质监局工作人员介绍。

据悉,不少市民觉得企业用“儿童”做噱头,存在误导消费者的情况。“因为相关生产标准的缺失,所以没法说用儿童做噱头是否属于虚假宣传。这只是企业的销售手段,还需要

国家标准的完善。”淄博市消保委工作人员说。

此外,医生提醒,由于3岁以前的孩子不适宜接触过于浓重口味的食品,这样会刺激孩子的味蕾,伤害到孩子娇嫩的肠胃,即使是儿童酱油也不太适合小孩子过多食用。因此,要理性面对儿童食品,切勿盲目跟风购买。

周村临淄部分公交线路春节期间改线

本报3月2日讯(记者 罗静 通讯员 孟圆) 3月4日至3月6日(正月十四至十六日)238路南线调整为:周村火车站-原线路-新建路-站北路(一四八医院站-火车站。北线反之。

3月4日,3月5日下午(正月十四、十五)238路北线调整为:周村火车站-站北路-丝绸路-新建路-原线路。取消以下站点:公交宾馆站、太和生活区、嘉源逸居、三中、梅园小区、凤鸣小区、天同花园、机场路光电路路口、恒丰盛世、银座家居(桃源店)、交通局、政务中心。南线反之。

96路调整为:周村客运中心-火车站-丝绸路-机场路-广电路-张周路-原线路

临淄分公司从2月28日(正月初十)至3月6日(正月十六)将237路的末班时间延至晚上21:00点。从公交西院发车时间是18:40至19:40每20分钟一班,从奥林匹克花园发车时间是从20:00点至21:00每20分钟一班。

无人工地 突起大火

本报3月2日讯(记者 王亚男) 3月1日14时22分,淄川开发区梅山路西潭社区附近工地用来建筑的木材突然起火。市公安消防支队殷阳中队经3个小时紧张扑救,火灾被彻底扑灭。

消防官兵到达现场时,存放建筑木材的工地大门紧锁,是路人看到起火后报的警。消防官兵立刻对锁着的大门进行破拆。大门被打开后,消防官兵发现起火的是建筑工地上的一些木材,木板已全部着火,根据现场情况,消防官兵出两支水枪对着火木板进行灭火,并立刻调配消防车进行支援。经过近1个小时的扑救,明火被基本扑灭。消防官兵对着火木材进行逐一排查,对暗火进行处理,确保无复燃的可能后,撤离现场。

火灾原因还需进一步的调查。

当赛欧3遇见E系列： 你看看,别人家的车！

去年王帅省吃俭用买了一辆A0级小车—北京汽车E系列。不巧的是,表哥也入手了一辆雪佛兰新赛欧。过年期间到外婆家拜年,免不了的是场比试…

丢啥不能丢面子！

一大早,王帅和表哥和来到了外婆家。小E“北”字形的进气格栅颇有“京”品小车的独特气质,鹰眼前大灯犀利传神,再加上车身侧面刚劲有力的双腰线,用王帅老家话说就是“美滴很”!“这小车看着挺顺眼”,亲戚朋友也这样说。

小车也能装！

打开小E的后备箱,衣服、酒、营养品满满当当。王帅得意的说,“后排座椅放平后能有900L,能装更多呢!”而表哥的车后备箱只有366L,都被小外甥嫌弃了！

拼的都是硬实力！

“赛欧3有主/副驾驶座安全气囊、安全带系提示、ISOFIX儿童座椅接口还有车内中控锁。王帅说,“这些小E都有啊,而且还有发动机电子防盗系统、倒车视频影像、后视镜加热呢!”

这时,王帅耳边响起了熟悉的声音,“你看看人家王帅,这车买的真值啊!”

相关链接

如何辨别 酱油优劣

在我们食用的酱油当中,含有一种叫做氨基酸态氮的物质,其含量是区分酱油等级的重要指标。

依据酱油卫生标准GB 2717-2003,酱油中氨基酸态氮小于0.4克每100毫升,即表明酱油为不合格产品。该指标越高,说明酱油中的氨基酸含量越高,鲜美越好。

要想买到合适的酱油,首先要看标签。从酱油的原料表中可以看出,其原料是大豆还是脱脂大豆,是小麦还是麸皮,可知其原料档次的高低。看清标签上标注的是酿造酱油还是配制酱油。

酿造酱油通过看其氨基酸态氮的含量可区别其等级,每百毫升的氨基酸态氮所含克数含量越高,品质越好。一般来说,特级、一级、二级、三级酱油的氨基酸态氮含量分别为≥0.8克每百毫升,≥0.7克每百毫升,≥0.55克每百毫升,≥0.4克每百毫升。