

万达广场 WANDA PLAZA 带给您全新的生活方式

5/1(四)·5/3(六)  
具体活动详见万达广场公示  
以下优惠仅限万达会员专享

# 江宁万达 五一专场

## 3天3夜 嗨爆全城

51  
万  
免单  
特权

100% 等你来享

打车 最高免单30元

来店 就送冰激凌

吃饭 最高免单100元

购物 满额免单看电影

100 现金券  
超级换购  
510 大礼包  
特供1000组, 抢完即止

逛万达  
乐翻天  
WANDA PLAZA

★ 万汇网  
WANHUI.COM

疯狂9元特权券  
5.1 零点开秒!

秒杀

ARE YOU READY?

吃喝享乐统统只需9元

\* 以上所有相关赠礼数量有限, 赠完为止。



扫描二维码  
下载万汇手机应用

### 数字

40

韩国科学技术院的科学家研制了一个名为“偶极子线圈共振系统”的实验性无线充电系统,有望终结有线充电时代。这个充电系统作用距离可达5米,一次能够为40部手机充电,电量足以满足一台宽屏电视的用电需求。  
新浪科技

145

英国利物浦大学工程专业学生近日正研制一款具有空气动力学的胶囊自行车,其拥有一个碳纤维外壳,在空气动力学性能方面甚至比一辆布拉迪威龙跑车还要高出40倍。胶囊自行车最高时速可达每小时145公里,有望成为史上速度最快的人力交通工具。  
新浪

### 新知

#### 温度对,才能记得住?

每个人都知道不同的环境温度会影响我们的感觉,但温度对认知能力的影响呢?莱顿大学的一项研究发现,人在感觉最舒适的温度下记忆力最好。研究者推测,这或许是因为最适温度可以抵消“自我损耗”(ego depletion,一种认为自我的活动消耗心理能量后会引起执行功能下降的理论),因为此时用来执行心理任务所必需的能量损耗速度降低。

实验中,被试者需要在15℃、20℃和25℃三个环境温度下进行n-back任务。n-back任务是一种连续执行任务,该任务内容是一连串的刺激物,要求测试者在当前的刺激物与第n次之前的相符时做出反应。

结果显示,被试者在他们最喜欢的温度下进行任务时效果最好。研究者表示:“研究证实了温度会影响认知能力。在个人最适温度下工作可以提高工作效率。”  
果壳网

### 发布

#### 我国科学家揭开“生命信息载体”第二级密码

61年前,科学家沃森和克里克发现了DNA双螺旋结构,揭开了遗传信息如何传递这个“生命之谜”。中国科学家日前宣布,他们发现了基因组“生命信息载体”的第二种双螺旋结构,即利用冷冻电镜单颗粒三维重构技术,在世界上首次解析了30纳米染色质的高清晰三维左手双螺旋高级结构。由中科院生物物理所研究员朱平团队、李国红团队和许瑞明团队合作完成的这项研究论文发表在25日出版的美国《科学》杂志上。

我们每一个个体都有200多种不同的细胞,这些细胞从单个受精卵细胞发育分化而来,具有相同的遗传信息,为什么它们的形态和生理功能却大相径庭呢?“这个问题的答案与‘生命信息载体’——染色质的动态结构变化及调控机制紧密相关。”李国红说。据介绍,人体的一根DNA“绳子”长度约2米,要安放在直径只有几个微米的细胞核里,必须以某种方式“折叠”起来。科学家已经发现,这个过程是分4步完成的,对应着染色质的四级结构:第一级结构是核小体;第二级结构是核小体螺旋化形成30纳米染色质纤维;30纳米染色质再进一步折叠成更为复杂的染色质高级结构,即超螺旋体;超螺旋体进一步折叠就形成在光学显微镜下可以看到的染色体。

李国红、朱平等经过多年努力,成功建立了一套染色质体外重建和结构分析平台,利用冷冻电镜单颗粒三维重构技术,在国际上率先解析了30纳米染色质的高清晰三维结构。

专家表示,这项突破性成果具有重大科学意义,对理解个体的衰老和发育异常如肿瘤、糖尿病、精神病及神经系统疾病等复杂疾病的发生发展等都起着关键性的作用。

新华社

### 讲座

主题:小学语文  
主讲人:北京东路小学副校长林春曹  
时间:5月11日上午9:30  
地点:金陵图书馆报告厅

主题:贵阳“空中怪车”UFO事件是何方神圣所为  
时间:5月17日下午2:30  
主讲人:紫金山天文台研究员王思潮  
地点:金陵图书馆多功能厅

### 声音

“这些力量潜伏在我们每个人身上,我就是个活生生的例子。我发生了这样的事,任何人都有可能。”

——美国中年男子贾森·帕吉特12年前遇袭,脑后挨了一闷棍,醒来后突然展现数学天才。他把这段奇特的经历写成回忆录,于近日出版。

“大家都认为,小行星撞地球非常罕见,这是一个普遍的误解。”

——美国前太空人卢杰指出,足以毁灭城市的小行星撞击地球的可能性,比科学家早前预期的还要高。卢杰是已退役的美籍华裔太空人,他现在领导非营利组织B612基金会,该组织旨在研究小行星撞击地球的可能性。

### 热图

#### 宇宙间最浪漫的事



行星状星云Abell 33在这张图片中看起来显然很像一枚戒指,该图是由欧洲南方天文台甚大望远镜拍摄的。这个蓝色泡泡是由一颗衰老的恒星将它的最外层抛入太空形成的,位于前景的一颗恒星恰巧与它组合在一起,形成“钻石订婚戒指”的效果。  
人民网

### 话题

#### 从分子美食学,谈火锅的魅力

跟许多著名美食一样,火锅起源于民间。火锅为什么会有那么大魅力呢?让我们用分子美食学的方式来探讨一下。

火锅首先需要用高温的油来炒制底料。越高档的火锅,炒制的调料越多。调料中有不同的香味物质,有的溶于水,有的溶于油。经过高温炒制,那些只能溶于油中的也就能被萃取出来。再加水煮,水溶性的也被溶解到汤里了。人体感知的香味是各种不同香味物质所形成的特定组合,不同的底料组合、不同的炒制细节,会得到不同的香味物质组成,也就导致了不同的风味。不同的火锅店各有自己的“秘诀”,也就造成了不同的火锅风味。

就食物本身而言,它也有别具一格的吸引力。首先,火锅底料的风味很丰富,食材通常又都切得很薄,这使得它们能快速熟透,避免了长时间加热破坏食材本身的风味。同时,表面积大又便于吸收汤中的调料,从而更加“入味”。其次,食材除了吸附走香味物质,自身也会有一些香味物质溶出到汤中。不同食材溶出的香味物质不尽相同,又可能使得火锅汤中的风味更加丰富。第三,食物的风味很大程度上来自于嗅觉感知的“香气”。产生香气的分子是挥发性的,烹饪结束后,那些挥发性的分子就不断散失。火锅边烫边吃,就可以在食材的香气散失之前把它吃掉。

所以,要充分发挥火锅的这些优势,涮火锅的时候应该是“每次少下,烫熟即吃”。下得少,对汤的影响小,就可以更快地变熟。熟了了也就可以赶快吃掉,而避免了长时间的炖煮或者捞出来之后香味的散失。有些人喜欢一次下多种食材,花花绿绿的很养眼,不过就类似于煲汤——固然也没有什么不可以,但火锅的优势,也就难以发挥了。科学松鼠会

### 活动

主题:南京博物院梅花戏剧季——扬剧名家名剧展演  
时间:2014年5月1日晚7:00 新编古装扬剧《绣球缘》  
2014年5月3日晚7:00 《罗帕记》(根据同名黄梅戏改编)  
演出单位:江苏省演艺集团扬剧团  
演出地点:南京博物院小剧场(晚6:30入场,固定座位免费,沙发座现场购票)