鄭州晚報

车牌上卡个光盘 高速上飙到190

本报讯 一位轿车司机,为躲避高速 公路上的电子眼,用光盘将车牌号码遮 挡,还是被高速交警查获。

昨天9点30分许,省高速交警八支 队监控室通过监控发现,一辆黑色别克 轿车在京港澳高速635公里处时速达到 190公里。

5分钟后,该车被巡逻民警发现后靠 边停车。

据驾驶员李先生说,他从安阳出发到 郑州签一份合同。电话里双方约定下午4 点见面,后来他才知道,是自己听错了,应 该是上午10点见面。为了准时到达约定 地点,又担心超速被拍照,李先生在牌照 上动了手脚。

李先生因超速行驶、故意遮挡机动车 号牌两项违法行为,被处扣12分,罚款

郑州晚报 王译博 通讯员 布安景

新闻追踪>>>

小伙寻车坠入电梯井 ·审获赔21万家人要上诉

今年2月17日(农历元宵节)晚,24岁 的市民小韩为寻车,和朋友走进一家建筑 工地,却不慎坠入"盛润·美丽源"(华亚广 场)小区深达5米的电梯井,抢救无效身亡

后小韩家人将开发商和施工方一并告 上法庭,要求赔偿各项损失45万余元。(本 报10月21日曾作报道)

昨天,法院认为,华亚广场是华亚公司 开发的在建项目,从证据中看出,华亚公司 对其在建工程没有进行有效的管理,应承 担小韩死亡50%的赔偿责任。小韩自己担 责50%

中原区法院一审判决,华亚公司赔偿 小韩家人21万余元。小韩父母表示他们 将会上诉。 晚报记者 鲁燕

线索提供 若禺 江虹 庆远

检察院调研报告发现:"亲情犯罪"案件在增多

亲情犯罪"大多因为婚外情

"儿子刀砍父母致母亡父伤"、"父亲踢死3岁女儿"、"90后儿子弑父"……近日,国内发生了多起 "亲情犯罪"案件。

所谓"亲情犯罪",指的是在直系亲属、夫妻或姻亲关系中的家庭成员或亲属之间发生的犯罪。 据郑州市人民检察院最新的一份统计显示,近年来,"亲情犯罪"案件不断增多

新密市检察院侦查监督科科长魏春霞介绍,仅今年,该院就受理了5起"亲情犯罪"案件,而在此 之前,几年间顶多发生1~2起此类案件。

晚报记者 刘涛 通讯员 张胜利 李莉

人 大专生争吵中掐死母亲

出生于1984年的李文,自幼上学,2005年 大专毕业

毕业后,他进过医院,开过诊所,做过酒吧, 都不成功。用他的话说:"我妈经常开导我,让 我找个工作好好干。我妈工作太累,我不忍心

后来他做药品生意失败,欠下大笔债务。 母子间虽有争执,但母亲最终卖了家里房产替 儿还账

据新密市检察院办案检察官王玲玲介绍, 2011年8月26日凌晨3时许,李文因家庭矛盾在家 中与母亲李慈发生争吵,后杀母焚尸并逃离现场。

2 杀亲者多为"激情杀人"

市检察院近期的一份调查报告显示,仅 2009年至今,该院就起诉了26起无期徒刑以上 的亲情犯罪案件。

分析发现,26起案件中,夫妻关系14件,血亲 关系6件,养父(母)与养子女关系2件,姻亲关系4 件。男性犯罪占了21起。犯罪嫌疑人大都文化 程度较低,有22人是初中以下文化程度。

"从犯罪性质上看,以故意杀人、故意伤害 (致死)为主,有些犯罪手段残忍,不计后果。"市 检察院公诉一处处长张东举例说,犯罪嫌疑人 随某,因怀疑妻子有外遇,于某日凌晨,持钢管 将岳父母打死,并放火烧了内侄家。

犯罪心理方面,据郑州市检察院研究室主 任魏颖华分析,此类案件多为激情杀人:"家庭 成员之间感情受到伤害,大都为了家庭苦忍,容 易形成较大的恶性心理积累。 - 旦超过忍耐的 底线,行为人就可能在激情冲动中实施犯罪行

婚姻家暴成主要诱因

统计中,发生在夫妻之间的亲情犯罪比例 最高。

而在这类案件中,因配偶有婚外情或怀疑 对方有婚外情而导致矛盾激化、引发命案的, 在26件杀亲案中占了8件。

因长期遭受家庭暴力,反抗情绪爆发而酿

成家庭悲剧的案例,在26起命案中占了4件, 成为此类案件发生的第二大诱因。

除此之外,家庭内部经济利益分配不均、父 母强烈干涉婚恋自由、长期虐待继(养)子女或 者怀疑是非亲生子女、精神病人或者精神异常等 原因,也是亲情犯罪案件发生的几大主要原因。

4 "亲密暴力"亟须制度约束

亲情犯罪导致各种诸如孩子无人抚 养、父母无人赡养等社会问题,还严重冲 击、震撼社会大众的家庭伦理观,其对大 众心理所造成的负面影响是巨大的、隐形 的、无法估量的。

审理过多起类似案件的郑州市中原 区人民法院少年庭庭长翟红斌认为,要减 少此类案件发生,需通过电视、报纸等主 流大众媒体加强大众的婚姻爱情道德教 育。他提出,多数案发家庭往往缺乏关 爱、真诚和沟通,所以加强家庭伦理道德 教育,营造家庭成员之间互让、互爱的道 德体系十分重要。

"家庭悲剧发生后,我们都在问,婚姻 已经死亡,行为人为什么不选择离婚而选择杀人?"新密市检察院检察官李鹏飞、 贾阳阳认为,应该进一步完善社会反家暴 机制、矛盾疏导的化解机制,建立对离婚 的弱势群体生活安居保障机制。

此外,新密市法院法官王海强提出, 针对亲情犯罪中某些加害人存在的心理 病态问题,应建立并完善心理辅导机构和 心理健康咨询服务网络,使存在心理问题 的不健康人群都能得到及时的援助和救 治:让紧张、压抑心理得到宣泄和化解,避 免心理失衡,走向极端。

DHA+EPA. 金龙鱼添加深海鱼油调和油技术突破回应专

世界卫生组织、联合国粮农专家倡脂肪酸营养健康



随着联合国粮农组织、世界卫生组织专家联 席会议于2008年首次设定DHA和EPA的膳食参 考摄入量,DHA+EPA降低慢性病风险、促进婴幼 儿大脑发育等功能得到国外营养学界的一致认 可。与此同时,国内营养学专家也将充分认识到 DHA和EPA的健康效应。这充分佐证了营养学 界对包括DHA、EPA等膳食脂肪酸摄取的重视。



加拿大海洋食品有限公司主席罗伯特·奥尔(左)、GOED的执行理事亚 当,伊斯梅尔(右)和陈波在颁奖仪式。

热量到质量

营养新标准打造健康新定义

现行的《中国居民膳食营养参考摄入量 Chinese DRIs》形成于10年前,其所关注的方 向主要是营养与热量的缺失。而此次修订,营 养学家更多地关注到过去10年来中国居民的 膳食变化以及包括EPA和DHA在内的营养素 健康效应及摄入量方面的新讲展。

中国营养学会副理事长苏官香教授表示。 "相关研究已证实了DHA和EPA对人类的健 康有更多益处"。据联合国粮农组织专家委员 会联合会商提出的报告显示,每日摄取 250~2000毫克的 EPA 与 DHA 是构成人类健康 饮食的重要组成部分。报告还指出,"成年男 性和非孕期或哺乳期女性每天食用250毫克 DHA+EPA,能够降低冠心病、中风及慢性病的 风险;孕期和哺乳期女性每日摄取 DHA+ EPA300毫克,是保证母亲和婴儿最佳健康发

育水平的最低标准"

但苏官香教授表示,"自然食物中DHA的 含量较低,除了鱼类外,还有诸如蛋黄等来源, DHA的来源会受到一些限制。由于我国目前 还没有推荐值,与其他靠海国家相比,摄入量 较低。"因此,DHA、EPA等有益健康的膳食脂 肪酸理论的深化和普及,有利于国人实现从满 足热量到满足质量的全新营养价值理念跨越。

摄取难、合成难 脂肪酸健康需引他山之石

很多成年人日平均摄取 DHA+EPA 仅为 37.6毫克,远远无法达到最佳健康水平所需要 的最低摄取量。虽然传统食用油中可能含有 的不饱和脂肪酸ALA,能够合成DHA和EPA, 但合成的效率极低。苏宜香教授介绍说:"加 拿大亚麻协会会刊的数据显示,ALA到EPA的 转化率为0.2%~8%,但ALA到DHA的转化在

人体中似乎有限,研究表明其转化率大约只 有 0.05%。"换言之,即使传统食用油中 ALA 的含量超过50%,成年人每天至少摄取812.5 克食用油,才能满足转化所需。而《中国居 民膳食指南》的日烹调食用油摄取量推荐不 超过30克。所以DHA和EPA摄取,只能依 赖外来补充。

根据营养学界的共识,鱼油是自然条件 下较好的DHA和EPA来源,虽然普通鱼类也 含有一定的 DHA 和 EPA, 但只有深海鱼才具 有较高的含量,深海鱼油与传统的健康食用 油合理配比,就可以提供日常饮食中这两种 营养成分。

技术突破

金龙鱼添加深海鱼油调和油挑战成功

食品工业如何克服鱼油添加工艺难题对 于 DHA+EPA 能够走上国民的餐桌至关重 要。中国食用油行业的优秀代表成功推出了 第一桶 DHA+EPA 合理配比的金龙鱼深海鱼 油调和油。

在工艺方面,金龙鱼首先要面对口味关, 深海鱼油的海洋气味并不适用于中餐。但是 金龙鱼有挑选优质的深海鱼油原材料的便利, 在初始阶段就将杂味尽可能减少,再通过国际 先进的加工和包装工艺,深海鱼油便可以与优 选中国传统植物油融为一体。

另外,"大火快翻"的中式烹饪方法,也考 验了DHA、EPA等不耐氧化的不饱和脂肪酸的 保持问题。根据2011年中国油脂行业第20届 年会学术专家发布的报告显示,高温实验、煎 炸实验以及持续10次的反复煎炸测试中,DHA 和EPA的保留率高达95.8%,这足以证明金龙 鱼添加深海鱼油调和油适合中式烹饪。

在金龙鱼添加深海鱼油调和油的成分配 比中,按照中国营养学会每日25~30克食用油 的推荐使用量,金龙鱼不仅实现了帮助人体膳 食饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂 肪酸达到1:1:1的建议值,同时30克金龙鱼 添加深海鱼油调和油中的DHA+EPA含量也满 足了人体所需,这些都让金龙鱼成为国民健康 质量提高的助力。金龙鱼深海鱼油调和油亦 因此赢取了由全球 EPA 和 DHA 组织 GOED 颁 发的"最佳创新应用奖",以及全球深海鱼油供 应组织(ONC)"人类健康杰出贡献"两项殊荣 的肯定。

联合国粮农组织、世界卫生组织对于 DHA、EPA健康功效的发掘,使DHA+EPA健康 摄取的理念在消费者中推广。而金龙鱼添加 深海鱼油调和油等营养食品工业的创新,也将 会成为国民健康质量提升的重要组成。

转自《生命时报》