



预警接连发,4月以来大风天气比近5年同期偏多2.9倍 今年大风为啥特别多?

连日来,郑州的风呼呼刮个不停。

从今年4月份以来,往年并不频繁的8级以上大风就变得犹如家常便饭。河南省气象台、郑州市气象台大风预警接连发。动则8级以上大风,今年大风为啥特别多?未来大风天气是否可能增多?听听气象专家的解释和答案。

4月以来我省大风天气异常偏多

“与近5年历史同期相比,今年4月以来大风天气异常偏多,比近5年平均偏多2.9倍。”5月9日,记者从省气象台获悉,进入4月,河南多地频繁遭遇大风天气,部分区域甚至出现了10级大风。

今年最强的大风发生在4月11日下午至13日20时(11日夜至12日白天是最强时段),河南大部出现了8~9级阵风,部分县市10~12级,西北部、中西部局地13~15级,最大出现在林州市马安脑站,极大风为每秒46.8米,风力达15级。全省共56个国家站最大风速达到或突破4月历史同期极值,其中13

站突破全年历史极值。

有数据以来,河南国家级气象站中,最强风出现在嵩山气象站,2010年3月20日,嵩山气象站极大风速每秒达47.7米,相当于风力15级。

近期河南大风为啥有点多?

“拉尼娜”,在普通大众心中是熟悉又陌生的破坏者,实际上,它是全球气候系统中一个至关重要的“调节者”。据省气象局专家介绍,4月大风天气频发主要是由于“拉尼娜”背景下大气环流异常造成的。今年是“拉尼娜”衰减年,冬季风相对偏强,干燥北风较多,雨雪天气少,特别是4月冷空气活动频繁,我省处在西高东低的气压场中,有

利于冷空气南下,导致大风天气频发。

从气象学角度,近期河南大风主要成因是去年冬季至今年初春,西伯利亚高压强度显著偏强,导致冷空气南下频率和势力均高于常年。华北地区受其控制,形成气旋型环流异常,冷空气持续冲击影响河南。

今年以来,不仅是郑州、河南,全国今年以来降水量较常年同期明显偏少,干旱少雨导致地表裸露,摩擦力减小,冷空气南下时风速衰减更弱;高空大风能量向地面传导明显。

另外,春分节气过后,地表和近地面空气升温迅速。高空大气还保留着冬天气温低、风力大的特点。地面和高空的温差大,暖空气上升、冷空气下降频

繁、剧烈,上层高空的大风能量很容易传导到地面,使得地面的风进一步增大。

未来大风天气是否可能增多?

据了解,河南省春季(3~5月)常年平均大风日数为1.3天,近5年平均1.6天,今年春季以来(截至4月29日)已多达3.3天。

气象专家解释,全球气候变暖,加剧了气候系统的不稳定,是造成极端天气气候事件频发的重要背景。气温上升可导致大气中蕴含的能量增多,当这种能量在特定天气条件下释放时,易引发强对流天气,进而产生雷暴大风天气。

本报记者 张华

吃了10个小龙虾,男子双眼肿胀 小龙虾美味,咋吃更安全?

提醒:过敏体质者、痛风和高尿酸患者以及孕妇儿童不宜食用

新闻:男子吃小龙虾后双眼肿胀

5月4日,江苏一男子吃了10来个小龙虾后出现过敏症状,双眼肿胀至宛如“悲伤蛙”,这一窘态被记录并上传至微信视频号平台,随即引发了网友们的广泛关注与热议。

网友们在评论区纷纷调侃道:“明知过敏还继续吃,真是狠人!”

此外,还有不少网友纷纷现身说法,分享自己因食用小龙虾而引发过敏的类似经历,其中甚至有人出现了疱疹等更为严重的过敏反应。这一现象不仅引发了大家对食物过敏问题的关注,也让人在幽默之余,对能否食用小龙虾多了几分警惕。

哪些人群不宜食用小龙虾?

哪些人不宜食用小龙虾呢?

对此,记者采访了郑州市第七人民医院心内五病区主任张杰。他表示:“小龙虾虽美味,但并非人人适宜。过敏体质者、痛风和高尿酸患者以及孕妇儿童吃小龙虾时需格外谨慎,甚至应避免食用,以免引发健康问题。”

张杰对此作了解释,过敏体质者食用可能引发荨麻疹甚至喉头水肿,需谨慎。痛风和高尿酸患者因小龙虾嘌呤含量高,易导致急性发作,应严格控制。孕妇食用时要确保虾完全熟透且限量,以避免重金属风险;儿童则建议去壳去虾线后少量食用,以防消化不良。肠胃虚弱者也应小心,以免加重腹泻。

食用小龙虾有哪些注意事项?

若您不属于上述禁忌人群,那么可以安心享受小龙虾的美味,但在食用前仍需注意以下关键事项。

在食用小龙虾前,需彻底处理以确保安全:将小龙虾放入清水中暂养



小龙虾深受人们喜爱

数小时使其吐出污物,随后用盐、小苏打或食用碱浸泡10~30分钟,并用刷子仔细清洗虾头、腹部和尾部的泥沙,同时剪去虾头前端(含鳃和内脏)并抽出虾线(消化道),以减少腥味和细菌残留。

在食用过程中,不建议食用的部位包括虾头(易富集毒素和重金属)和虾线(残留排泄物及细菌),虾壳也因附着泥沙和细菌需剥除。烹饪时应确保高温煮熟,即100℃煮10分钟以上或焖煮15~20分钟,避免生食或半生食,以杀灭寄生虫和细菌。

搭配饮料时,不要喝啤酒和茶,因为可能诱发痛风,建议选择清爽饮品如汽水或低度酒。

若食用后出现皮疹、呼吸急促等不适症状,应立即停止食用并冷敷缓解,严重过敏如出现呼吸困难等状况需及时就医,同时保持饮食清淡。

小龙虾如何清洗?

在夏季夜宵市场备受追捧的小龙虾,其清洗问题始终是消费者关注

的焦点。“清洗不彻底的小龙虾可能残留泥沙、寄生虫甚至重金属,食用后易引发腹泻、过敏等健康风险。”张杰强调。

对于家庭清洗,张杰提出三大核心判断标准:首先需确保外壳光滑无滑腻感,腹部绒毛洁净无黑垢,鳃部呈现乳白色;其次必须完成“刷洗腹部关节一抽除虾线一剪除头胃囊”三步操作,重点清除关节缝隙和虾线中的代谢物;最后可通过煮制后的汤汁清澈度验证,若出现浑浊或虾肉松散现象,则提示清洗不彻底。值得注意的是,部分消费者忽略的虾头胃囊(头部与虾身连接处的黑色囊体)往往藏匿大量污物,应彻底去除。

“专业的餐厅会采用高压水枪冲洗、超声波清洁等设备,而仅靠简单浸泡的清洗方式难以达标。”张杰补充道。随着小龙虾产业快速发展,相关食品安全标准也在不断完善,张杰建议消费者在选购时优先选择正规渠道养殖虾,并掌握基础的清洗技巧。

本报记者 黄栖悦/文 马健/图

步入初夏,城市的“夜生活”如火如荼,小龙虾作为夏季专属美食,获得了众多美食爱好者的喜爱。然而,这份夏季专属美食的背后,有着不容忽视的健康考量。有人就因为吃小龙虾把自己吃进了医院。近日,江苏一男子吃小龙虾过敏双眼肿成“悲伤蛙”结果成了“网红”。小龙虾究竟是谁的菜?怎么食用更放心?昨日,记者咨询了郑州市第七人民医院医生。



视频截图

男子吃10个小龙虾 双眼肿成“悲伤蛙”

“虾是自己家做的 虾头虾线都清理干净了”

“全家都没事 就我自己有问题”

果然视频采访当事人:

吃了十来斤

5月4日(周四),江苏一男子吃了十来斤小龙虾