



2025 ChinaJoy骁龙主题馆开启数字娱乐狂欢

8月1日,2025年中国国际数码互动娱乐展览会(ChinaJoy)在上海新国际博览中心正式拉开帷幕。高通(中国)第六次打造“骁龙主题馆”,携手运营商、手机、PC及XR等终端厂商、顶尖游戏工作室、游戏技术厂商和发行商、电商等75家行业重量级合作伙伴,汇聚全芯热爱,共同呈现一场融合前沿技术创新、潮流游戏装备和沉浸数字娱乐体验的夏日盛宴。

展会首日,高通技术公司手机、计算和XR事业群总经理阿力克斯·卡图赞(Alex Katouzian)、高通公司中国区董事长孟樸、高通公司高级副总裁兼首席营销官莫珂东(Don McGuire)和高通公司全球副总裁侯明娟等高通公司代表,携手中国电信、中国移动、中国联通、中国广电、小米、荣耀、红魔、努比亚、魅族、realme、ROG、一加和iQOO等合作伙伴代表,正式开启了骁龙主题馆为期四天的数字娱乐狂欢。

高通公司全球副总裁侯明娟在骁龙主题馆开馆仪式上表示:“今年的骁龙主题馆将再次不负热爱,凭借骁龙硬核



科技实力,为广大玩家和粉丝带来精彩不断的全方位数字娱乐体验,全景展现骁龙赋能的强大移动游戏和跨终端数字娱乐生态。在今天的骁龙展台上,我们将带来覆盖10大品类的超过100款终端和超过50项多终端游戏大作及应用演示,用前沿科技创新与酷炫娱乐体验的交融,满足所有玩家和粉丝的期待。”

文/图 顾立

网易游戏多款产品亮相ChinaJoy

8月1日,网易游戏以“接招!我的热爱搭子”为主题,携45款游戏入驻ChinaJoy会展N3馆02号展台。此次网易游戏通过沉浸式的场景、丰富的舞台节目以及超多福利奖品,给热爱搭子们提供绝佳的逛展体验。

腾讯游戏多款产品亮相ChinaJoy

8月1日,腾讯游戏携旗下17款产品亮相ChinaJoy展会N4馆。本次腾讯游戏以“COOL鹅夏日营地”为主题,继续升级产品体验与展台服务。参展产品覆盖十余种玩法品类,带来沉浸式试玩体验。

优酷动漫重磅IP内容亮相ChinaJoy

8月1日,优酷动漫以“破圈共生,定义新国风”为主题,携《沧元图》《师兄啊师兄》《云深不知梦》《克金玩家》等暑期重磅IP内容亮相ChinaJoy。

“数龙杯”全球AI游戏及应用创新大赛落幕

8月1日,由世纪华通发起,多方力量共同打造的“数龙杯”全球AI游戏及应用创新大赛颁奖典礼在2025 ChinaJoy AIGC大会期间举行。来自政府主管部门、行业协会、投资机构、媒体及获奖团队的代表齐聚一堂,共同见证这一AI创新领域的盛事。

TCL携众新品亮相ChinaJoy

8月1日,TCL科技与TCL实业两大产业集团联合策展,由TCL华星携手三星、联想、华硕、AOC、飞利浦、iQOO、Acer、MSI、LG、雷鸟等品牌合作伙伴联合参展ChinaJoy,全面展示TCL华星在电竞显示领域创新与TCL实业在智能终端创新上的最新成果。

Soul App发布ChinaJoy限定款数字文创

8月1日,Soul App以“Soul树洞情绪疗愈酒吧”为展台主题亮相,重磅推出原创IP“莫比乌斯·第三弹”ChinaJoy限定款数字文创,展现平台孵化的原生潮流文化。同时在展台还能体验Soul最新的AI技术在社交领域的实践,与虚拟人即时互动等。

小米“人车家全生态”亮相2025 ChinaJoy



8月1日,为期4天2025 ChinaJoy展览正式开展。在N5馆中,小米以“人车家全生态”为核心,打造了一场沉浸式的智能生活体验展,成为展会备受关注的科技焦点。本次小米的参展主题为“以人为中心,构建‘人车家全生态’”,旨在通过小米澎湃OS,将智能手机、可穿戴设备、平板电脑、智能家电以及电动汽车等智能终端无缝连接,全面展示了小米在人、车、家领域的深度融合与生态构建成果,为用户打造无处不在的智能生活体验。

在820平方米的展台上,小米布置了三个主要区域,分别为汽车展示体验区、个人移动计算中心,以及情景展示区。汽车展示体验区无疑是全场焦点,重点展出了小米SU7 Ultra赛道专业套装版、小米YU7 Max宝石绿,以及小米SU7 Max熔岩橙三款产品。

理想汽车首款纯电SUV理想i8发布



7月29日,理想汽车正式发布家庭六座纯电SUV——理想i8。当晚,重庆金融会展中心举办了理想i8发布会观看活动,邀约众多用户共同见证这一重要时刻,现场反响热烈。观众对理想i8的“10分钟补能500公里”的快充技术及“VLA司机大模型高级辅助驾驶”表现出强烈兴趣。理想i8的全国统一零售价格为32.18万元~36.98万元,价格公布掀起了现场的小高潮。理想i8将于8月20日开启交付,用户自7月29日起即可在理想汽车全国零售门店试驾体验。

值得一提的是,截至6月,理想汽车车主保有量在重庆地区已超过4万,市场表现强劲。此次理想i8的发布,进一步丰富了理想汽车的产品矩阵,也为重庆消费者带来了更多优质的新能源汽车选择。

康养堂

这10种做法其实并不养生

随着健康理念的传播,很多人都开始关注养生了。关于如何养生,有很多流传甚广的说法,这些说法你要真的跟着做了,养生不成反而损害健康。

■晨起喝蜂蜜水防治便秘 蜂蜜中70%以上的成分其实都是糖,晨起后直接喝蜂蜜水,容易使人体血糖浓度上升,对糖尿病患者十分不利。

如果果糖不耐受,喝点蜂蜜容易轻微腹泻,促进排便;但是只有少数人存在果糖不耐受,大部分人喝蜂蜜水不仅对防治便秘没用,还会增加添加糖的摄入,也容易长胖。

■晨起喝淡盐水排毒 身体的各种代谢废物,大家称其为“毒素”,各种“毒素”会通过尿液、粪便和汗液排出体外,我们正常吃饭喝水的过程就能顺利进行,没必要喝淡盐水。

晨起喝淡盐水,容易使一天内盐的总摄入量超标,增加患骨质疏松症、高血压等疾病的风险。

白开水是晨起第一杯水的最佳选择。水温最好控制在20℃~40℃,因为过烫的水会增加患食管癌的风险。

■喝白粥养胃 很多人都喜欢喝白米粥,觉得既好消化又热乎。然而,白粥的营养价值相对单一,尤其是和其他粗细搭配的主食相比,膳食纤维等营养素含量相对较少。对于肠胃不好的人群来说,往往各类食物的摄入量就比其他人群要少,如果再长期选择甚至只喝营养单一的白粥的话,还可能加剧营养不良的风险,而且血糖反应也会比较高。

如果真的喜欢喝粥,建议粗细搭配,放一些杂粮杂豆,如小米、荞麦、燕麦米、白扁豆、鹰嘴豆、红豆、绿豆等,不仅有利于平稳血糖,还能增加其他营养成分的摄入,比如膳食纤维、维生素B族、蛋白质等。

■喝骨头汤补钙 传统观念中,一直认为骨头汤是个好东西。骨头、骨油富含钙质,拿来熬汤岂不是大补?实际上,骨头汤味道鲜美,其补钙效果却微乎其微。

骨头确实含有大量钙质,但难以溶解,人体

吸收更是困难。据检测,1公斤排骨熬成的骨头汤中,钙含量只有15毫克,不及骨头中的万分之一。至于骨髓和骨油,它们的主要成分是脂肪,过多摄取反而容易导致体重增加。

■吃猪蹄补胶原蛋白 猪蹄确实富含胶原蛋白,但遗憾的是吃下肚它并不会直接跑到人的脸上。胶原蛋白的利用率远低于肉蛋奶豆中的优质蛋白,如果要想给胶原蛋白合成提供原料,还不如吃肉蛋奶豆。

猪蹄这块肥肉里主要是饱和脂肪酸,对心血管健康很不友好,所以还是少吃为好。

■喝糖水缓解痛经 “痛经喝红糖水”是许多女性的习惯。红糖的主要成分是蔗糖,也含有少量的果糖和葡萄糖,含糖总量为96.6%,经期喝红糖水可以补充能量。但从营养学的角度来看,红糖并不含任何对缓解痛经有效的特殊成分。

喝完红糖水后,部分女性确实会感觉疼痛有所缓解。但这并非红糖的“特殊功效”,一部分可能是心理作用,另一部分可能与温度有关,这种效果与喝一杯热水、热茶或使用暖宝宝敷在腹部是类似的。对于由于子宫内位症、子宫肌瘤等器质性病变引起的痛经,红糖水更是无济于事,应及时就医。

■喝果汁补维生素C 水果榨汁后,营养成分会略有损失,比如维生素C会降低。

数据表明:水果酸性越强,维生素C损失率越小。如果榨汁时丢掉渣子,膳食纤维也会进一步损失。最关键的是,水果榨汁后对血糖很不友好。

原本新鲜水果中的糖都存在于细胞内,叫作“内源性糖”,榨汁后细胞壁被破坏,糖分游离到细胞外,变成游离糖,对血糖的影响很大,容易导致血糖升高。

所以,喝果汁不能等同于吃水果。

■油冒烟再炒菜 油冒烟就会产生反式脂肪酸和致癌物,正确的做法是热锅凉油放葱花,葱花冒泡不焦之前就下菜。并且,做菜一定要开油烟机。

■趁热吃 口腔和食道能承受的适宜温度一般是10~40摄氏度,50摄氏度以上可能就会产生热伤害,而65度以上的热饮是明确的致癌物。减少“趁热吃”,避免过烫的食物刺激本就脆弱的食管黏膜上皮,减少患食管癌风险。食物温度会影响淀粉糊化程度,从而影响升糖指数。趁热吃的话,淀粉糊化程度高,易消化吸收,“血糖生成指数”(GI)就会升高。

■饭菜放凉再放冰箱 很多人觉得饭菜放凉再放冰箱省电,但是食物在室温下放凉的过程,容易滋生细菌;如果吃之前还没彻底加热,就很容易食物中毒,保险的做法是热的饭菜放进消毒过的保鲜盒,盖上盖直接放冰箱。

据央视新闻

孩子生病切莫迷信“网红处方”

重庆市药监局提醒,儿童用药必须遵循医嘱

孩子生病,家长总是希望能够找到快速痊愈的方法,“网红处方”由此在各种社交平台及妈妈群里受到追捧。

重庆市药监局提醒,在给孩子用药时,家长应保持理性,不要迷信“网红处方”,而应遵循医生和药师的建议和指导,确保孩子的用药安全。

儿童安全用药提示:

1.遵循医生的医嘱。家长应严格按照医生的医嘱给孩子用药,不要自行增减剂量或更改用药方式。

2.注意药物的副作用。儿童对某些药物的副作用可能更为敏感,家长在给孩子用药时应密切观察孩子的反应,如有不适症状应及时就医。

3.尽量减少联合用药,避免给孩子同时使用多种药物。

4.注意药物保存。药品应存放在儿童无法触及的地方,避免孩子误食。同时,家长还应注意药品的保存条件,如避光、防潮等。

上游新闻-重庆晨报记者 陈瑜

引领产业营养升级 助力健康中国建设 特色营养食品团体标准发布

近日,由重庆市营养师协会、重庆市食品科学技术学会、重庆市食品工业协会审查通过的《特色营养食品》及《“特色营养食品”认定规范》团体标准正式发布。

该标准首次明确定义了农副产品、餐饮食品及预包装食品中“特色营养”的内涵,并制定了严格的营养技术指标与认定规范,为农业企业、食品加工企业和餐饮机构的转型升级提供了科学依据。企业可据此优化种植养殖技术和加工食品配方工艺,挖掘营养特色,推动农副产品、加工食品从“美味优先”向“营养健康+美味享受”双核驱动升级,塑造品牌新价值。

据悉,该标准由重庆市三品功能食品研究院牵头,联合重庆工商大学绿色食品学院、重庆医科大学公共卫生学院、重庆大学功能农业中心、西南大学农产品安全与营养工程中心、重庆西部食品产业技术研究院等多所科研院所及企业共同起草。

文/宋媛媛