



“超出圈”OPPO Reno15系列发布

11月17日,OPPO正式发布全新一代Reno15系列手机。发布会现场变成了“大型种草现场”!台下坐满了充满期待的年轻观众,品牌代言人宋雨琦的“饼干”们更是线上线下齐联动,为偶像打Call的同时,也被这款“实况神机”的影像魅力深深折服。四主摄、新系统、强性能,Reno15系列用实力证明,它为记录每一个鲜活现场而生!

作为潮流与实况照片引领者,Reno15系列行业首发全息光刻工艺,带来全新“星光蝴蝶结”配色,凭借四主摄超清影像系统与创新性的实况玩法,打造“超出圈的实况神机”,为年轻用户记录生活、解锁自由创作提供了更具生命力的新体验。同时,Reno15系列在直播体验、游戏性能及AI系统等维度全面跃升,真正实现潮流与科技的完美融合。

该系列搭载全新ColorOS 16操作系统,AI功能精准贴合年轻用户需求:“动态景深壁纸”让爱机秒变“追星人痛机”;“AI实况壁纸”支持将静态图片转化为多种风格的动态壁纸;“AI实景对话”实现“一指即答”,逛街查询、出国翻译、绿植识别等需求均可实时响应。生态方面,Reno15系列实



现了与苹果的跨生态互联,支持通知同步、多窗投屏等跨终端无缝体验,全方位满足多设备办公娱乐的协同需求。

据了解,OPPO Reno15 Pro提供星光蝴蝶结、蜜糖金、可露丽棕三种配色,3699元起售。Reno15提供星光蝴蝶结、极光蓝、可露丽棕三种配色,2999元起售,11月21日全渠道正式开售。

文/图 顾立

李彦宏: AI产业结构正转变为健康的“倒金字塔”

“当AI能力被内化,成为一种原生的能力,智能就不再是成本,而是生产力。”11月13日举办的2025百度世界大会上,百度创始人李彦宏演讲时表示,更应关心如何让AI跟每一项任务有机结合,“让AI成为企业发展和个人成长的原生推动力。”



作为最早进军AI赛道的科技公司,百度正运用AI全面重构业务。当前,百度搜索已成为全球AI化改造最激进的搜索引擎,用AI重构搜索结果页,转型成以富媒体为主的AI应用。

大会上,李彦宏再次强调AI应用创新的价值。他表示AI产业结构正从不健康的“正金字塔”转变为“倒金字塔”。在“倒金字塔”中,模型能产生10倍于芯片的价值,AI应用能创造100倍的价值,从而形成健康的AI产业结构。

开源鸿蒙重塑传统病房体验

在重庆两江新区人民医院的新病房里,一场智慧化的医疗变革正在悄然展开。患者躺在床上,只需轻触床旁的一体化互动屏幕,便可自主调节灯光、窗帘、室温,实时查看生命体征数据;智能输液监测系统能使护士实时了解各床位液体情况,提升用药安全和护理效率,让患者可以安心入睡;毫米波雷达与可穿戴设备同步监测心率与呼吸情况,一旦发生跌倒,系统将秒级联动护士站预警响应;医生查房不用翻阅纸质病历,所有健康数据已自动汇集至系统终端。



这一系列智能、便捷的医疗体验,源自基于开源鸿蒙打造的全国产化智慧病房解决方案,为传统病房“信息不同步、服务不便捷、管理效率低”的多重顽疾,开出了“治愈良方”。目前,该智慧病房解决方案已在重庆两江新区人民医院全院部署超3000台开源鸿蒙终端设备,成为西南地区首个全院级开源鸿蒙智慧病房标杆。

康养堂

不抽烟喝酒,怎么就得了肺癌?

医生提醒:这个做饭习惯害了太多人



“炒菜时油锅一热,一阵呛咳袭来……”这个场景,你是否也早已习惯,甚至觉得理所当然?但你可曾想过,这日复一日的“烟火气”,正悄悄成为潜伏在厨房里的“健康杀手”?

更令人惋惜的是,许多不抽烟、生活规律的人,直到查出肺癌,才追悔莫及。11月17日是国际肺癌日,是时候提醒身边人:这个被太多人忽略的致癌隐患,可能就藏在你家厨房里。



不吸烟不喝酒怎么会得肺癌

“不吸烟不喝酒,怎么就得了肺癌?”河南郑州46岁的付女士很是不解。日前,据报道,因为反复咳嗽不见好,付女士来到医院检查,没想到确诊为早期肺癌。

医生询问病史和生活史了解到,付女士曾经营炸鸡店四五年,每天估计有七八小时都在油烟中。

“油烟大,呛哦!”付女士描述,炸鸡放下去的时候,烟味好像就冒得到处都是。此前,郑州一位52岁的女性因为咳血前往医院检查,确诊肺癌晚期。谈及生活方式时,她表示自己生活规律,周围人也不吸烟。

医生进一步询问得知,她长期给全家做饭,平时自己为了省电费,一般不开抽油烟机。平时她咳嗽时,以为只是呛了油烟,也不去体检,直到咳血才重视,耽误了病情。

医生介绍,肿瘤的发病因素有很多,考虑到女性长期吸入各种油烟,会增加患肺癌的风险。

吸入油烟仅3天就会引发肺炎

别再把炒菜时的呛咳不当回事,那是身体在发出“求救信号”。厨房油烟至少隐藏着5大危害:

1. 刺激呼吸道

烹饪时油烟大,有些人会感觉呛咳。这是因为油烟对鼻、眼、咽喉黏膜有较强的刺激,长期如此可能引起鼻炎、咽喉炎、

气管炎等呼吸道疾病。

2. 引发肺部炎症

2024年,上海复旦大学的研究人员在《环境科学与技术》期刊上发表的一项研究,为模拟人类短期暴露于油烟的情况,选择了小鼠模型,让它们每天经历2次烹饪油烟暴露,每次持续30分钟。就好比我们每天做午饭、晚饭一样。结果发现,仅吸入3天烹饪油烟,就会诱发肺部炎症。

上海市胸科医院呼吸与危重症医学科副主任医师张海在该院公众号刊文介绍,厨房油烟中含有约300种有害物质,包括可吸入颗粒物(如PM2.5等)。研究表明,在通风不良的厨房环境中,高温油炸等烹调方式可以使PM2.5浓度显著升高,甚至达到相当于一支香烟的污染水平。

3. 引发肠道炎症

上述研究人员表示,吸入烹饪油烟不仅会对肺部造成损害,还会对消化系统产生健康影响。在动物模型中,第7天肠道脂肪表现出严重的解离,与炎症性肠病的临床症状一致。

4. 危害心血管

2021年《美国高血压杂志》刊发的一项对我国三省753位成年人的研究显示,经常沉浸在炒菜产生的油烟等烟雾中,会升高血压,增加颈动脉粥样硬化风险。

5. 加速皮肤衰老

长期接触油烟可能使皮肤长色斑,加速衰老。《烹饪油烟对人体健康危害研究》指出,烹饪油烟中所含的多环芳烃具有高

度的亲脂性,易于穿透皮肤屏障,引发皮肤炎症,并促进黑色素的合成,同时还会增加皮炎、湿疹以及过敏性疾病的发生风险。

三个方面防范油烟危害

1. 用对抽油烟机

远离油烟,用好抽油烟机是最直接有效的方法之一。但现实生活中,很多人都没用对抽油烟机,导致在无形中吸入了大量油烟。

来看看你用对了没——

①使用吸力强的抽油烟机

一般情况下,楼房所在层越高、厨房面积越大,建议选择吸力更强的抽油烟机。注意安装时距离灶台的高度合理,不要太近也不要太远,最好距离灶台1米远就闻不到炒菜的气味。

②炒菜时适当开一点窗

如果炒菜完全打开门窗,会加速厨房空气对流,可能导致油烟到处乱窜,吸油烟效果大打折扣;如果门窗完全紧闭,让厨房变成负压区域,也可能导致油烟机无法正常吸油烟。更恰当的做法是:打开窗户,适当开一点缝即可,能使油烟机效率的最大化。

③使用抽油烟机应“早开晚关”

别以为只有锅冒烟了才说明有油烟,正确的做法是在开火前就打开抽油烟机;炒完菜后,由于油烟并不会马上散去,建议让油烟机继续工作至少10分钟后再关闭,确保有害气体完全排出。

④定期清洗保养抽油烟机

储油盒中的废油应及时倒掉,让其充分发挥功用,如发现吸力下降要及时检修。

2. 挑对食用油

很多人炒菜时发现特别容易起油烟,是因为油的烟点太低了——爆炒时的温度通常在180℃到240℃,而很多食用油的烟点远远达不到这个水平。

①建议尽量少用土法榨的粗油、毛油,也不要反复用以前炒菜剩下的剩油。因为没有精炼过的油和剩油含杂质多,烟点低,炒菜时会放出更多的油烟。

②炒菜时优先选用热稳定性较好的油,如精炼茶籽油、精炼橄榄油、椰子油等以单不饱和脂肪酸为主的烹饪油;减少大豆油、玉米油、葵花籽油(此类油含有较多饱和和脂肪酸)的比例。

3. 选好烹饪方法

①可多选白切、白灼、蒸、煮、炖、焯、凉拌等烹饪方式,减少油烟产生。少煎炸、爆炒、红烧、干锅等油脂需要高温加热的做法。

②炒菜温度应该控制在200℃以下。目前市场上许多色拉油或者高级烹饪油杂质少、烟点较高,所以不需要等到锅里的油开始冒烟才放菜炒。

教你一招:可放一条葱丝或者姜丝到油锅里,看到姜丝周边冒泡、翻滚,但没有马上变干变焦,那么这样的油温就比较适合炒菜了。

据广州日报