

惊叹小薄机荣耀Magic8 Pro Air发布

1月19日,荣耀在珠海举办荣耀Magic8 Pro Air及荣耀联名设计系列新品发布会,荣耀Magic8系列迎来新成员——荣耀Magic8 Pro Air。它不仅是荣耀对工程美学与用户体验的探索结晶,更是对用户追求“轻盈生活”与“强大实力”的深度洞察:它既是掌心的温柔陪伴,也是生活中的强力帮手。

这款新品以时尚的设计和满配影像展现出年轻的惊叹美学。它不仅以155g的重量和6.1mm的厚度实现了“Air级轻盈”;更以一步不退的姿态在影像、续航、可靠性等维度实现了“Pro级实力”。

轻薄绝不意味着脆弱。荣耀Magic8 Pro Air首发荣耀蝉翼架构,配合航空铝一体化中框,轻松对抗弯折和挤压,轻薄不必妥协,强大亦可随身;屏幕配备了通过SGS五星抗跌认证的荣耀巨犀玻璃,为产品带来更强的耐摔属性。更令人惊喜的是,它是行业首款支持6米防水的超薄机型(IP68 & IP69 双重认证),无论是生活中的意外泼溅,还是户外探险时的雨水侵袭,它都能从容应对。

荣耀Magic8 Pro Air终结了“轻薄不影像”的行业桎梏,在极限的机身体积里,塞入了一套全焦段Pro级影像系统。对于热爱记录生活的用户而言,这就是一台轻薄的



“出片神器”。得益于高密度青海湖电池的技术增益,它机身内放入了电池能量密度高达917Wh/L的5500mAh超大容量电池,打破了“轻薄必短续航”的行业魔咒。

售价方面,荣耀Magic8 Pro Air售价4999元起,国补到手价为4499元起。2026年1月23日正式开售,首销购机赠价值999元的尊享服务。

文/图 顾立

2026年汽车置换更新补贴在懂车帝开放申请

1月22日,重庆消费者可通过懂车帝App“政府补贴”频道,或关注“重庆商务委”“爱尚重庆”微信公众进入补贴申请系统。

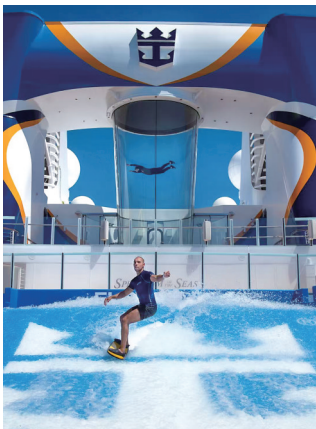
按照补贴政策要求,消费者应于2026年在全国范围内,售卖转让2025年1月8日前登记在本人名下的旧乘用车,并在重庆市辖区内汽车销售企业购买符合补贴标准的乘用车新车:新能源新车须纳入工业和信息化部《减免车辆购置税的新能源汽车车型目录》,燃油车新车须为2.0升及以下排量。按照消费者购买新车《机动车销售统一发票》的价税合计金额:新能源车按8%,最高1.5万元予以补贴;燃油车按6%,最高1.3万元予以补贴。据悉,第一批资金(按月)投入1.85亿元。



皇家加勒比焕新“海洋光谱号”航线计划

1月21日,皇家加勒比游轮正式公布2026年5月至2027年4月“海洋光谱号”航线部署计划,以更灵活的航线结构与更丰富的目的地组合,回应中国消费者不断演进的出游偏好。皇家加勒比2026~2027中国母港航线规划不仅涵盖全新目的地韩国丽水,更在2026年国庆期间推出韩国“大回环”深度游航线,全面覆盖家庭度假、假期出行及灵活休闲等多元出游场景,助力消费者提前锁定高品质游轮度假选择。

皇家加勒比国际游轮大中华区总裁博杰明(Benjamin Bouldin)表示:“在2026~2027航季,‘海洋光谱号’将继续全年部署在中国市场,以上海、香港母港为核心,通过多样航线设计和更具吸引力的目的地组合,为中国宾客带来更契合当下需求的海上假期。”



康养堂

腊月初八至 年味渐浓时 专家教你科学喝好腊八粥

今天是农历的腊月初八,人们常说“过了腊八就是年”,喝一碗热气腾腾的腊八粥,年就更近了。如何让这碗粥更健康、更适合不同体质?中医专家详解腊八粥的食材科学,为老年、中青年、儿童等不同人群提供定制配方,并提醒食用注意事项,助力公众以更健康的方式迎接新春。

腊八喝粥食材搭配有讲究

“过了腊八就是年”,一碗热气腾腾的腊八粥是冬日里的温暖滋味。腊八粥的食材不拘一格,以大米、小米、薏米等谷类,红豆、绿豆、芸豆等豆类,核桃、花生、栗子等坚果为主,各地会结合风俗与物产灵活调整。

中国中医科学院西苑医院脾胃病科主任医师王凤云表示,腊八粥营养结构十分均衡。谷物可健脾祛湿清热,豆类外皮富含膳食纤维,既能助力消化,又能降低胆固醇,对心脑血管有益;坚果和干果含不饱和脂肪酸、多种维生素及微量元素,可促进人体代谢、补充能量。看似

简单的一碗粥,实则汇聚了多种食材的营养精华。

不同人群喝不同腊八粥

腊八粥老少皆宜,但想要喝出健康,需根据人群特点定制配方。专家为老中青幼梳理出专属养生方案,满足不同群体的养生需求。

老年人的腊八粥,可适当添加莲子、栗子、核桃仁和大豆。莲子养心安神,栗子补益肾气,核桃仁益智健脑,大豆富含的大豆异黄酮和钙,搭配富含维生素D的食材,能有效预防老年人骨质疏松。

中青年上班族常面对电子屏幕,眼睛易疲劳,粥里可加入黄玉米、小米、大黄米,这类食材含有叶黄素、玉米黄素和胡萝卜素;紫米、红豆、黑豆富含花青素与维生素E、B族维生素,搭配枸杞,养肝明目效果更佳。

儿童的腊八粥要少放糖,整粒坚果需切碎后加入,松子、葡萄干、核桃仁等食材切碎后,既香甜美观,又能避免孩子呛噎

的风险。

喝粥吃蒜要避开这些雷区

腊八粥虽好,但喝不对可能给身体添负担,专家提醒需避开食用“雷区”。中国中医科学院西苑医院内分泌科主任医师陈筑红指出,有口腔溃疡、便秘、心烦易怒等上火症状的人群,应避免放桂圆、大量红枣等高热食材,可加入百合、莲子、银耳滋阴降火;有腹胀腹痛等胃肠道不适的人,建议暂时不喝腊八粥;孕妇要少吃绿豆等偏凉豆类,且所有豆类需煮烂,减轻胃肠负担。

腊八节腌泡腊八蒜是不少地方的习俗,醋泡后的大蒜素释放更温和,对胃肠刺激较小。但王凤云提醒,胃溃疡、慢性胃炎伴糜烂、胃食管反流病患者,以及牙周炎、牙龈敏感人群不宜食用;糖尿病患者需注意,腊八蒜制作时添加的糖可能导致血糖升高,食用要适量。

据央视



第二届巴渝名医科普大赛四季度网络投票正式启动

为深入贯彻落实《“健康中国2030”规划纲要》和《全民科学素质行动规划》,推动医学科普内容创作与传播,提升公众健康素养水平,近日,以“普及医学知识 增强医学素养”为主题的第二届巴渝名医科普大赛四季度网络投票正式启动。

该赛事自启动以来,便受到广大医务工

作者和社会公众的热烈关注,在区域医学公益科普领域已形成广泛影响力,持续激发着医务人员参与科普创作的热情。大赛通过汇聚优质医学科普作品,激发全民参与健康促进的积极性,进一步推动医学科普从专业场域走向大众生活,助力构建全生命周期健康管理社会氛围。此次网络投票环节不仅

是公众参与健康治理的实践路径,更是对医学知识传播效能的一次检验。

据了解,经初步筛选,79篇科普文章、30条科普视频进入网络投票环节。该环节完成后,将评选出40篇科普文章、20条科普视频进入线下专家评审环节,并结合网络投票数据和专家评审分数,最终评选出

四季度优秀参赛作品。

本次科普大赛网络投票环节从1月26日起将持续三天,市民可扫描二维码进入投票页面,每人每天可进行一次投票,每次可投5票,最终网络投票结果将在主流媒体公示。

文/向梦瑶

