



■数码科技

不仅告别“鼠标手” 也许我们将告别鼠标

现代人不论是办公还是娱乐,都和以前有着天壤之别,电脑已经是离不开的工作必需品,也就是说人人都要手握鼠标,接受不可避免的“鼠标手”。但是看完今天这四款“鼠标”是否可以预测一下,不久的将来我们就能告别这一现状了呢?

无线控制器 Flow



Flow 是一种可自定义且使用简便的无线控制器,可以大大提高人们用电脑工作的效率。Flow 的开发团队觉得,必须设计一个新工具,它具备以下特性:可以模拟诸

如“滑动”之类的功能,可以控制不同的动作、快捷方式;可以利用手所有的感官及能力;可以与我们常用的工具一起工作;必须便携、美观、酷;是非侵入的,不能令我们感到厌恶,而要成为我们的朋友……

是的,Flow 就是这样一个设备,外观为圆柱体,四周金属外壳可以扭动,可以感应手势,通过低功耗蓝牙与其它设备相连,电池续航为 4 个月。Flow 小巧轻便,直径为 70mm,高 15mm,可轻松放入口袋里,带去任何你需要的地方。

你可以对它进行旋转、点击、滑动或凌空手势操作。可对操作对象进行放大或缩小,在触摸板上左滑就能返回上一步操作。Flow 还具有可编程性,这就意味着你可以对它的手势功能进行自定义,比如把经常用的快捷键设置成简单手势。Flow 将手势识别、高触摸灵敏度、精准的触觉反馈三种技术融为一体,使其变得更完美。

BAT Mouse 磁悬浮鼠标

这款 BAT Mouse 磁悬浮鼠标是由一位名叫 Vadim Kibardin 的俄罗斯设计师设计的。设计师把鼠标垫变成了一个磁性基座,而鼠标本身悬浮在这个基座上。这款鼠标的构造很简单,是由一个悬浮导航器和磁力底座组成,并依靠简单的磁悬浮技术原理实现鼠标悬浮在空中。

通过设计师的解释,它可以预防并治疗腕管综合征(正中神经功能障碍),活跃的计算机使用者很容易患上这种疾病。这个设计希望通过提高人体工学的控制,来消除因使用鼠标而带来的手部麻木感、刺痛、虚弱或肌肉损伤。

这款鼠标的造型设计十分拉风,当人们将手掌和手肘放在上面使用时不必担心这款鼠标的磁力,它足以撑起人们因为操作带来的压力,或许对于那些习惯了放在桌面上使用鼠标的人来说,第一次接触它会感到不好操控,但经过磨合后你肯定会爱上它。



指尖驱动的 3D 鼠标 Mycestro

Mycestro 是一款 3D 鼠标,内置有重力感应传感器。与传统的鼠标不同,Mycestro 不需要将其保持在平坦的物体表面就能运行。这意味着它支持在空中操作,并可佩戴在手上。

Mycestro 有四个按钮,除了可以完成普通鼠标的功能外,佩戴者还可以通过手势来完成一些特殊的功能。例如,佩戴者可以在空气中画个“M”字来打开电子邮件,又或者轻弹一下来删除文件。该鼠标外型轻巧,用户只需将其固定在食指上便能实现操作电脑的目的。

自带按摩功能的 Brush Mouse 鼠标

鼠标用久了,如果疏于清理,它的背面会产生大量的污垢。不过如果有 Brush Mouse,就不用再担心这个问题了。Brush Mouse 鼠标拥有一个奇葩的造型设计,它像刺猬一般的造型,无论谁第一次见都很难果断地认定它就是鼠标,不过它还真的就是。

Brush Mouse 背部拥有大量的塑料柱,这些塑料柱能在支撑住手的同时尽可能减少手掌和鼠标的接触面积,通风透气的设计可以让手部感到更加凉爽舒适,而且这个造型也可以稍微按摩一下疲劳的手掌。还有,清理鼠标污渍曾是一大难点,但这个设计让工作变得异常简单。



摘编自中新网

■乐活吃货

偶尔吃得不健康专家有“解药”

健康,我所欲也,口福,亦我所欲也。有时我们明知某些食品不利健康,可不吃又觉得人生少了很多乐趣,饱了口福后又害怕损伤健康。下面看看偶尔吃得不健康,该如何“自救”。

油条的“解药”:豆浆

解读: 油条的制作过程中常会添加明矾,被人体吸收后会对大脑神经细胞产生损害,并且很难被人体排出,导致记忆力减退、抑郁和烦躁,严重的会导致脑退化等可怕疾病。在食用油条时,可以搭配食用豆浆。因为豆浆中富含卵磷脂,科学家研究发现,给脑退化患者服用一定剂量的卵磷脂,可以使他们的记忆力得到一定的好转。

可替代选择: 同样富含卵磷脂的蛋黄。

酸菜鱼的“解药”:猕猴桃

解读: 酸菜中含有较多的草酸和钙,由于酸度高,食用后易被肠道吸

收,在经肾脏排泄时极易在泌尿系统形成结石。腌制后的食物大多含有较多的亚硝酸盐,是一种容易致癌的物质。猕猴桃中富含维生素 C,可以减少这些有害物质对健康的损害,减少胃癌和食道癌的发生几率。

可替代选择: 橘子、橙子等富含维生素的新鲜水果。

腊肉香肠的“解药”:绿茶

解读: 腊肉香肠很受重口味人士青睐,然而这些食物经过腌制,在腌制过程中会产生大量的亚硝酸盐、亚硝胺,对于人体来说,是很强的致癌物质。而且这些食物的含盐量极大,容易导致高血压等心血管疾病。

绿茶中含有茶多酚等物质,具有抗氧化、防癌抗癌的作用,在吃过腌制食品后,喝上几杯绿茶,可以减少腌制食品对身体的危害。

可替代选择: 黄绿色的蔬菜水果,如香蕉、柑橘、卷心菜等。

火锅的“解药”:柚子

解读: 火锅吃多了容易上火,另外,浓汤中含有较高的嘌呤物质,经过消化分解后在肝脏代谢生成尿酸,还可能引发痛风病。在吃完油腻又麻辣的火锅之后,建议吃个柚子,有助于滋阴去火,健脾消食。

可替代选择: 梨,清热去火,能帮助消化。

烤肉的“解药”:烤红薯

解读: 烤肉经过明火炭烤后所含的苯并芘,是公认的三大致癌物质之一,进入人体后,会有致癌的风险。

红薯中含有的大量纤维素,可以将烤肉中的有害物质包裹起来排出体外,并能阻止烤肉的大量油脂被人体吸收。

可替代选择: 燕麦等富含纤维的食物。

摘编自凤凰网

■火眼金睛

怎样识别注水鸡鸭

怎样才能识别注水鸡鸭呢?下面教你六种方法。

- 1、拍肉。注水的鸡鸭肉特别有弹性,用力一拍,就会有“扑扑”的声音。
- 2、看翅膀。掀起鸡鸭的翅膀仔细查看,如果发现上边有红针点或乌黑色,那就证明已经注了水。
- 3、捏皮层。在鸡鸭的皮层用手指一捏,明显地感到有打滑的现象,一定是注过水的鸡鸭。
- 4、抠胸腔。有的人将水用注水器打入鸡鸭胸腔内的膜和网状内膜内。只要用手指在上面轻轻地一抠,注过水的鸡鸭肉,网膜一破,水就会流淌出来。
- 5、用手摸。如果是没有注过水的鸡鸭,摸起来比较平滑。如果是皮下注过水的鸡鸭,高低不平,摸起来像长有肿块。
- 6、拿纸试。拿一张干燥易燃的薄纸贴在已去毛的鸡鸭背上,稍加压力片刻,然后取下来燃烧。如果能燃烧,说明没有注过水;如果不能燃烧,则说明是注水的鸡鸭。

摘编自新浪网