



今天市区天气

阴有小雪
北风5-6级阵风7级转4-5级
-3~2℃

明天市区天气

雨夹雪转多云
北风转南风3-4级
-3~1℃

后天市区天气

晴
南到西南风3-4级
0~7℃

今天阴有小雪 市区最高气温2℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天阴,大部地区有小雪,北风为主。明天阴,局部有小雪转多云,北风转南风。后天多云转晴,南到西南风。

烟台市气象台24日发布大风黄色和道路结冰黄色预警:受冷空气影响,预计24日夜间到25日,我市大部地区(莱阳、海阳除外)有小雪,牟平有中雪,最大积雪

深度1厘米左右。气温较低,将出现对交通有影响的积雪和道路结冰。北风,沿海海面最大风力7-8级阵风9-10级,陆地5-6级阵风7-8级。海面大风最强区域位于龙口、莱州沿海。请注意防范大风、降雪对海陆交通、沿海养殖和工农业生产不利影响。

烟台市气象台24日发布天气预报:

烟台市区,25日,阴有小雪,北风5-6级阵风7级转4-5级,最低气温-3℃,最高气温2℃。

26日,雨夹雪转多云,北风转南风3-4级,-3~1℃。

27日,晴,南到西南风3-4级,0~7℃。

烟台各区市,25日白天,阴,大部地区有小雪,北风,沿海及内陆5-6级阵

风7级转4-5级。最低气温,沿海-3℃,内陆-7℃;最高气温,沿海2℃,内陆3℃。

25日夜间到26日白天,阴,局部有小雪转多云,北风转南风,沿海及内陆3-4级,-9~2℃。

26日夜间到27日白天,多云转晴,南到西南风,沿海及内陆3-4级,-5~7℃。

芝罘区召开初中活力新课堂交流研讨会

本报讯(YMG全媒体记者 徐峰 通讯员 周永伟 贺伟伟 摄影报道)为深化芝罘区“活力新课堂”教学改革,构建立足学科本质、凸显学科主张的课堂新样态,近日,芝罘区初中活力新课堂建设暨学科特色课堂建设交流研讨会在芝罘中学召开。

研讨会上,芝罘中学三位教师讲授了高质量学科特色课例,为参会者提供了鲜活的实践范本。其中,语文教师梅阁执教的《旧文人的“名”与“悲》,引导学生由表及里探究人物命运与社会批判主旨,深度解读文本。数学教师姜婷讲授的《反比例函数》,构建了大单元教学起始课范式。英语教师解丽围绕“*The Chongyang Festival*(重阳节)”开展了英语教学,从课堂认知、生活实践、社会传承三维递进,整合多元资源,引导学生沉浸式建构知识。



外国留学生 黑莓酒庄品佳酿



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 摄影报道)近日,烟台黑尚莓酒庄内暖阳和煦,藤蔓掩映。一场以黑莓酒为纽带、融汇多元文化的品鉴交流活动在此温馨开展。

本次活动由幸福街道办事处、福悦社区联合鲁东大学留学生学院与黑尚莓酒庄共同举办,吸引了俄罗斯、韩国等国的留学生及本地居民齐聚一堂,共品佳酿。

承诺“重质量、讲诚信、树品牌”企业展示(部分)

山东烟台酿酒有限公司	龙口香驰粮油有限公司	烟台市大成食品有限责任公司	烟台中泉食品有限公司	烟台参聚和海洋食品有限公司	烟台心做海珍品有限公司
产品名称:烟台古酿浓香型白酒 商标:烟台古酿;鱼光 电话:6532579	产品名称:成品大豆油;绿之源原香大豆油;原香初榨花生油;植物甾醇玉米胚芽油 商标:天下五谷 电话:8825255	产品名称:烤花生果;油炸花生仁;淮盐花生;头道压榨浓香花生油 商标:康乐娃;惠沃 电话:4712608	产品名称:苹果脆片 商标:好果源 电话:5178966	产品名称:即食海参 商标:骅达 电话:13325160658	产品名称:侯大叔海参 商标:侯大叔 电话:18660593079
烟台天源电气有限公司	烟台奥星电器设备有限公司	烟台奥泰楼宇工程有限公司	烟台双嘉电器科技有限公司	烟台市环电电力设备有限公司	烟台科亿金属制品有限公司
产品名称:配电箱; 低压成套开关设备 商标:/ 电话:3468933	产品名称:交流高低压配电柜;LED户内外灯具;箱式变电站 商标:/ 电话:3725801 13465547951	产品名称:配电柜; 配电箱 商标:/ 电话:13395351788	产品名称:高低压配电柜;配电箱;箱式变电站 商标:/ 电话:13583533461	产品名称:低压成套开关设备; 低压成套无功功率补偿装置 商标:/ 电话:8233381	产品名称:钢格栅板 商标:科誉 电话:6371809 6977778
山东康泰智能科技股份有限公司	<p>小 知 识</p> <p>什么叫“土榨食用油”</p> <p>“土榨食用油”,一般指消费者自己或去榨油作坊榨出的食用油,因其生产工艺简单,没有经过精炼脱臭等工序,榨出来的食用油香气浓郁,其“纯天然”“绿色食品”的形象受到消费者的欢迎。</p> <p>“土榨食用油”的安全隐患</p> <p>一是霉变原料容易带来风险</p> <p>隐患。土榨油所用原料往往只经过简单的人工挑选,未经严格筛选的原料可能会产生黄曲霉毒素等真菌毒素,存在真菌毒素超标的风</p> <p>险。另外,压榨使用的机器如果不清理或清理不彻底,会导致机器内积淀的原料碎屑发霉,容易造成二次污染。</p> <p>二是生产加工不规范容易带来安全隐患。土榨食用油原料烘炒的温度及时间长短只凭个人经验和感觉,操作不当容易产生苯并</p> <p>[a]芘等多环芳烃类物质。同时,由于土榨食用油没有经过除臭、除杂、脱色等精炼过程,加工过程中如果产生了苯并[a]芘、黄曲霉毒素等污染物也无法降低或去除。</p> <p>三是贮存不科学容易带来风</p> <p>险隐患。土榨食用油由于没有经过精炼也没有使用抗氧化剂,其中的维生素和不饱和脂肪酸等营养成分容</p> <p>易在贮存过程中被氧化,产生酸败和“哈喇味”,对人的身体健康产生影响。</p>				
	<p>如何降低“土榨食用油”的安全风险</p> <p>一是严格挑选原料。压榨食用油前,需对原料进行严格的挑选,尽量彻底去除霉变颗粒,降低原料霉变带来的风险。</p> <p>二是及时清理生产设备。加工过程中,应及时对生产设备进行清理,防止残存碎屑的霉变污染风险。</p> <p>三是合理储存食用油。压榨后的食用油应密封放置于阴凉干燥处,并尽快食用完毕。</p>				