

# 烟台一居民楼突发火情 学生机智处置,为救援赢得时间



妹妹于岸辰(左一) 哥哥于子轩(右一)

本报讯(YMG 全媒体记者 林芊竹 通讯员 陈焕玲 樊琴 摄影报道)1月12日中午,烟台市芝罘区一居民楼突发火情。芝罘区潇翔小学五年级学生于子轩发现后,冷静拨打119报警,并与妹妹于岸辰主动引路,助力消防员快速处置

火灾。  
“第一反应有点慌,但老师反复强调‘慌解决不了问题’。”于子轩回忆,当时他在家中偶然发现对面楼六楼的窗户不断涌出黑烟,还隐约透出火光,立刻想起学校安全演练中强调的“报警三要素”。

因小区无明显名称,他灵机一动,以附近熟悉的店铺为参照物,在电话中清晰告知消防员:“这附近有个羊汤馆,六楼有火光,我在路边等你们!”

挂掉电话后,于子轩迅速叫上妹妹于岸辰赶往路边等候。“哥哥说消防员多耽误一分钟,危险就多一分。”于岸辰说,虽然看到浓烟心里有些害怕,但学校演练时学到的知识让她有了底气。消防车抵达附近后,兄妹俩一路小跑上前指引方向,精准将消防员带到起火楼栋。当时居民家中无人,消防员便破门而入,快速排烟、排查复燃风险,火灾未造成人员伤亡及大范围影响。

“这兄妹俩太机灵了!”消防员王向峰对他们的行为连连称赞,“报警时能清晰说明参照物,还主动下楼引路,为快速处置火灾赢得了宝贵时间。”

这份临危不乱的“专业”,源于芝罘区潇翔小学常态化的安全教育。“我们不搞‘纸上谈兵’,每学期都会进行消防安全教育,还会组织模拟报警、疏散演练。”于岸辰的班主任樊琴介绍,学校构建了“课堂教学+实操演练+专业指导”的安全教育体系:邀请消防员进校园演示灭火器使用方法、讲解火情处置技巧;联合交警开展交通应急演练;开设“安全小课堂”,让学生系统学习安全知识。“我们希望安全意识能融入孩子的生活习惯,让

他们不仅会自我保护,还能在关键时刻传递正能量。”

事件传开后,于子轩兄妹的勇敢表现也在校园里引发热烈反响,同学们纷纷表示要以他们为榜样,认真学习安全知识。“现在我更懂‘安全第一’的意义了,以后遇到紧急情况,我会沉着应对,也会提醒身边人注意安全。”于子轩说。

一场突发火情,既展现了新时代少年的责任担当,也印证了安全教育“入脑入心”的显著成效。当课堂上的知识转化为危急时刻的自觉行动,当校园的培育沉淀为孩子的责任担当,少年们便拥有了守护自身与他人安全的坚实力量。



芝罘区潇翔小学开展常态化安全教育。

## 鸡精并不是鸡肉的精华

鸡精味道鲜美,能让菜肴风味倍增,是家家户户厨房中常见的调味品。然而,日常生活中,关于鸡精的争议从未停歇:有人担心长期食用不利于健康;也有人坚信它是以鸡肉为主要原料制成,不仅鲜香味美,还能补充营养。那么,鸡精到底是不是鸡肉的精华?经常食用真的会影响健康吗?

### 鸡精的核心成分并非鸡肉

很多人会顾名思义,认为鸡精是“鸡肉提炼的精华”,营养价值颇高。但事实并非如此,想弄清鸡精的本质,首先要读懂它的配料表。根据《中华人民共和国商业行业标准鸡精调味料(SB/T10371-2003)》的明确规定,鸡精调味料是以味精、食用盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,经混合、干燥加工而成,具有鸡的鲜

味和香味的复合调味品。

从市售鸡精的配料表排序来看,其主要成分其实是味精和食用盐。其中,味精的含量一般在35%以上,食用盐含量通常不大于40%。这意味着,鸡精本质上是在味精的基础上,搭配其他成分调配而成的复合调味品。

虽然市售鸡精中含有鸡蛋全蛋液、鸡肉粉、鸡骨粉等成分,但这些成分在配

料表中往往排在第五至第七位。按照食品配料表“按成分含量从高到低排序”的规则,排在后面的成分含量通常非常有限。因此,鸡精中虽然含有少量鸡的成分,但远远算不上“鸡肉精华”,其营养价值也远不如鸡肉。鸡肉富含优质蛋白、矿物质等营养,而鸡精的核心价值在于增鲜调味,几乎不具备实质性的营养补充作用。

### 鸡精是工业合成的复合调味品

取、精制等步骤,最终得到谷氨酸钠。从这个角度看,味精可以算是一种天然食品。

但鸡精与味精不同,它是在味精的基础上,经过工业配方精准调配而成的复合调味品。除了味精和食用盐这两大核心成分,鸡精中还会添加多种食品添加剂。这些成分经过混合、干燥等工业加工步骤后,才形成了我

们常见的颗粒状或粉末状鸡精。因此,鸡精并不属于天然食品,而是工业合成的复合调味品。

不过大家无需过度担心,我国对食品添加剂的使用有着严格的国家标准和安全限量要求。只要是符合标准的产品,其添加的各类成分都在安全范围内,日常烹饪中正常食用,不会对人体健康造成危害。

### 科学食用要注意方式和用量

鸡精或味精的主要成分谷氨酸钠在超过120℃的高温下,容易转变成焦谷氨酸钠,而焦谷氨酸钠被认为是一种可能致癌的物质。那么吃鸡精或味精会致癌吗?

其实,这个说法存在一定的片面性。首先,我们日常家庭烹饪的主流方式,如煮、蒸、煮、炖等,其温度一般不会超过120℃,此时谷氨酸钠不会转化为焦谷氨酸钠,完全可以放心食用。只有在煎、炸等高温烹调方式中,油温才可能达到100℃-240℃,此时若提前加入鸡精或味精,就可能产生少量焦谷氨酸钠。因此,只要避免在煎炸等高温场景下使用鸡精或味精调味,就能规避风险。

除了烹调方式,食用量和食用人群也需要注意。做菜时如果要放鸡精或味精,建议适当减少食用盐的用量,否则容易导致钠摄入超标。特殊人群需要格外注意:儿童脾胃功能较弱,过量食用鸡精或味精可能影响味觉发育和食欲;老年人新陈代谢较慢,钠代谢能力下降,过多摄入容易引发血压升高;患有高血压、肾病、水肿等疾病的人群,需严格控制钠摄入,应尽量少吃或不吃鸡精或味精。

其实想要让菜肴味道鲜美,并非只能依赖鸡精、味精等调味品。生活中有很多天然食材,不仅能为菜品增香提鲜,还能补充营养,更适合日常食用。比如在煲汤时,除了传统的肉汤、骨头汤外,可加入香菇等菌类让汤品鲜醇浓郁。

据《北京青年报》

