

Cáng cấp cứu đa năng

*Tác giả đang giới
thiệu sản phẩm với
Hội đồng Khoa học
Sở KH&CN TPHCM*





BẢN TIN PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Chịu trách nhiệm xuất bản

- TS Phan Tùng Mậu
Phó Chủ tịch Liên hiệp các
Hội Khoa học & Kỹ thuật
Việt Nam

Ban Cố vấn chuyên môn

- TS Phạm Văn Tân

Ban biên tập

- Nguyễn Minh Quang
- Tống Văn Đĩnh

Thư ký biên tập

- Trần Quang Nam
- Phạm Thị Bích Hồng
- Trần Mạnh Hùng

Trình bày

- Quý Linh
- Duy Anh

Bản tin xuất bản định kỳ 2
số/tháng. Mọi thông tin
phản hồi về nội dung xin liên hệ
Ban Thông tin và
Phổ biến kiến thức:
Địa chỉ: 53 Nguyễn Du, Hà Nội
Điện thoại: (04) 3.9439821
Fax: (04) 3.8227593
Email: thongtin@vusta.vn.

TRONG SỐ NÀY

TIN TỨC - SỰ KIỆN

Gia Lai: Hiệu quả
từ Quỹ Hỗ trợ
nông dân .3



KHOA HỌC THƯỜNG THỨC

Khói lửa cháy rừng
chứa chất hóa học
độc hại .4



NÔNG - LÂM - NGƯ NGHIỆP

Quy trình
vệ sinh sát trùng
chuồng trại .10



SỨC KHOẺ

Liệt cả tay do
ngã xe máy .15



GIA ĐÌNH - XÃ HỘI

Hỏi, đáp thắc mắc về
vấn đề xã hội .20

Gia Lai: Hiệu quả từ quỹ hỗ trợ nông dân

Kbang là một huyện thuần nông, vùng kinh tế còn nhiều khó khăn của tỉnh Gia Lai. Quỹ Hỗ trợ nông dân đã thật sự là đòn bẩy giúp hội viên nông dân được tiếp cận nguồn vốn vay để đầu tư phát triển sản xuất, vươn lên thoát nghèo, làm giàu chính đáng.

Trên địa bàn huyện Kbang, đời sống của một bộ phận nông dân, nhất là nông dân người dân tộc thiểu số tại chỗ còn gặp nhiều khó khăn mà nguyên nhân chủ yếu là do phương thức canh tác còn lạc hậu, bà con nông dân thiếu kiến thức, thiếu vốn hoặc chưa biết sử dụng đồng vốn để phát triển sản xuất một cách hiệu quả...

Để đáp ứng nhu cầu về vốn, đồng thời hướng dẫn cho hội viên, nông dân biết sử dụng đồng vốn hiệu quả, thời gian qua Hội Nông dân huyện đã triển khai việc vận động xây dựng Quỹ Hỗ trợ nông dân, đồng thời tranh thủ các nguồn vốn ưu đãi do Trung ương Hội hay Hội Nông dân tỉnh đầu tư gồm: Nguồn vốn 120 giải quyết việc làm, nguồn vốn Quỹ Hỗ trợ nông dân thông qua các dự án... góp phần xóa đói, giảm nghèo, giải quyết việc làm và phát triển kinh tế xã hội trên địa bàn.

Gia đình bà Nguyễn Thị Hồng Hoa (thôn 1, xã Nghĩa An) vay 30 triệu đồng từ nguồn Quỹ Hỗ trợ nông dân của Trung ương Hội để đầu tư mua một cặp bò lai, một năm sau đã có thêm một con bê và theo tính toán ban đầu thì gia đình đã thu lời trên 13 triệu đồng sau khi trừ chi phí; ông Đinh Gruôi (làng Groi, xã Kông BLA) cũng được vay 30 triệu đồng từ nguồn vốn của Ngân hàng Chính sách - Xã hội. Nguồn vốn vay cộng thêm với số tiền tiết kiệm từ trước đến nay, gia đình ông đã đầu tư mua máy chế biến lương thực và vài



năm sau, gia đình ông đã mua thêm được xe ô tô kinh doanh vận tải hàng hóa trị giá gần 500 triệu đồng...

Có được kết quả trên, nhờ các cấp Hội làm tốt công tác vận động xây dựng, quản lý điều hành Quỹ Hỗ trợ nông dân và các nguồn vốn khác của Hội nhằm mang lại hiệu quả thiết thực về xã hội, đáp ứng kịp thời vốn trong dân, giảm những hiện tượng tiêu cực... Các cấp Hội nông dân trong huyện đã vận động được gần 500 triệu đồng, nâng tổng số Quỹ Hỗ trợ nông dân trong toàn huyện lên trên 850 triệu đồng. Đa phần số hội viên được tiếp cận nguồn vốn vay trên đều nằm trong diện điều kiện kinh tế còn nhiều khó khăn và thời gian qua, họ đã biết sử dụng đồng vốn vay hiệu quả thông qua việc đầu tư mua phân bón, giống, vật tư vào sản xuất, một số hộ khác thì huy động thêm vốn trong gia đình, dòng họ để đầu tư chăn nuôi heo, bò... Không chỉ có thế, các cấp Hội còn tranh thủ các nguồn vốn khác để giải quyết nhu cầu thiếu vốn trong dân cũng như giải quyết việc làm cho lao động tại địa phương.

HƯƠNG TRÀ

Khoa học lý thú

Khói lửa cháy rừng chứa chất hóa học độc hại

Các nhà nghiên cứu đã phát hiện độc chất thực vật từ khói lửa cháy rừng có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người và hệ sinh thái.

Phát hiện những chất độc có tên gọi ancaloit đã giúp các nhà nghiên cứu hiểu hơn về quá trình chúng tồn tại trên Trái Đất và trong không khí. Các chất ancaloit liên quan đến khói trong môi trường có thể làm thay đổi hệ sinh thái dưới biển và trên mặt đất, cũng như thời gian và địa điểm hình thành mây. Các nhà khoa học thuộc phòng Thí nghiệm Quốc gia tây bắc Thái Bình Dương của Bộ Năng lượng Mỹ, đã nghiên cứu gỗ thông Ponderosa - một loại cây phổ biến ở nhiều nơi - là nguyên nhân chính để xảy ra cháy rừng.

Khi cây và các bụi rậm cháy, khói sẽ tạo ra các phân tử khói li ti chứa rất nhiều chất thải từ cây cối. Nhóm nghiên cứu đã phát triển một công nghệ lọc chất ancaloit từ các khói phân tử tương đương. Để phát hiện ra các chất hoá học sinh ra từ lửa, nhóm đã lấy khói từ



Chất độc từ khói lửa cháy rừng có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người

một thí nghiệm chế ngự đám cháy từ gỗ thông, bụi rậm và các chất khác tại Phòng thí nghiệm về Dịch vụ Bảo hộ Rừng tại Missoula. Các nhà nghiên cứu đã thu thập các mẫu phân tử li ti được giữ lại trong các thiết bị khác nhau và xác định loại phân tử. 10 - 30% các chất này là ancaloit, các phân tử hoá học này được chứng minh là có tồn tại ở nhiệt độ cao. Cây cối dùng chất ancaloit để phòng vệ bởi chúng có thể gây độc cho các cây cối

và động vật khác, gồm cả con người. Phần lớn tỷ lệ chất ancaloit điều phối nitơ thông qua môi trường nước, đất và không khí. Do vậy, các kết quả cho thấy khói có thể là một bước quan trọng trong quá trình này. Chất ancaloit chứa nitơ có thành phần pH cơ bản hình thành các phân tử tạo mây ít axit và do đó, ảnh hưởng đến sự hình thành của mây - một yếu tố quan trọng đối với nền nông nghiệp và nguồn cung cấp nước. **LÊ NA**

(Theo ScienceDaily)



Ngủ ít dễ bị tiểu đường

Nghiên cứu của các nhà khoa học thuộc Đại học Buffalo, New York (Hoa Kỳ) cho biết, những người ngủ dưới 6 giờ mỗi đêm trong

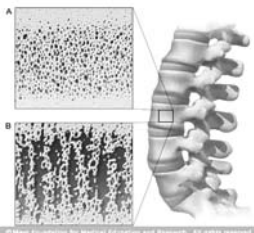


tuần có nguy cơ phát triển sự bất dung nạp glucose cao gấp 5 lần so với những người ngủ lâu hơn. Trong số 1.455 người được theo dõi trong 6 năm nghiên cứu, 91 người đã có nồng độ đường huyết thay đổi từ 100mg/dl vào lúc bắt đầu công trình nghiên cứu năm 1996 - 2001, tăng lên 100 - 125mg/dl vào năm 2003 - 2004. Nhóm nghiên cứu đã xếp loại những bệnh nhân này và 273 người đối chứng, theo thời gian ngủ mỗi ngày và nhận thấy có sự gia tăng đáng kể của nguy cơ phát triển sự bất dung nạp glucose ở những người ngủ ít (dưới 6 tiếng) so với những người ngủ trung bình (6 - 8 tiếng). Trái lại, so với những người ngủ trung bình, những người ngủ nhiều (trên 8 tiếng) không có một sự liên kết nào với sự rối loạn đường huyết lúc đói.

AN KHUÊ (Theo UPI)

Mật độ xương và nguy cơ ung thư tuyến tiền liệt

Các nhà nghiên cứu thuộc trường Y, Đại học Johns Hopkins (Hoa Kỳ) cho biết, đàn ông có mật độ xương dày đặc dễ có nguy cơ phát triển bệnh ung thư tiền liệt tuyến. Nghiên



cứu đã thu thập dữ liệu mật độ khoáng xương ở 519 nam giới, được đo trong giai đoạn từ năm 1973 - 1984. Trong số đó 76 người bị ung thư tiền liệt tuyến, dù họ có già đi nhưng vẫn có mật độ xương cao hơn nhiều so với những người không bị ung thư. Mặc dù chưa rõ lý do, nhưng các nhà nghiên cứu cho rằng những yếu tố tăng trưởng ở xương góp phần phát triển ung thư tiền liệt tuyến và mật độ xương, phần ánh lượng hormon giới tính ở nam giới, cũng ảnh hưởng đến sự phát triển bệnh.

A.KHUÊ (Theo UPI)

Đau mỗi cơ phần lớn do tư thế

Các bác sĩ vật lý trị liệu thuộc Đại học Khoa học Philadelphia (Hoa Kỳ) cho rằng, phần lớn các chứng đau, mỗi cơ là do tư thế.



"Tư thế sai có thể dẫn đến sự cứng cơ vai, đau mỗi cơ, đau cổ gáy, hạn chế khả năng đi lại và luyện tập"

- TS Greg Thielman khẳng định. Tư thế đúng không những giúp tạo dáng đẹp mà còn có những lợi ích lâu dài như giảm đau mỗi bất thường ở bề mặt khớp, giảm bớt tình trạng căng thẳng cho các dây chằng cột sống, ngăn ngừa nguy cơ cột sống bị cố định ở tư thế sai, giảm nguy cơ đau lưng, đau cơ. Tư thế đúng tạo ra ít nhất sức căng cho cơ và dây chằng - có thể đạt được bằng việc đi giày đế bằng, chọn ghế ngồi có thể nâng đỡ đầu, cổ vai và thắt lưng, luyện tập thể dục nhẹ nhàng hàng ngày và đặc biệt không nên nâng các đồ vật quá nặng, mang vác đồ trên lưng nặng quá 10kg.

AK (Theo UPI)

KÍNH SIÊU CHỐNG NẮNG:

Mất tiền triệu vì thiếu thông tin



Khách hàng băn khoăn khi lựa chọn kính chống nắng

Khác với các mùa hè năm trước, năm nay thị trường kính mắt siêu chống nắng được bày bán nhiều với giá cao ngất ngưởng. Tuy nhiên, vì thiếu thông tin, không ít người đã mất tiền triệu mà chỉ "rước" về chiếc kính thường!

Mất tiền triệu mua... kính thường

Anh Nguyễn Vương Vũ (Phố Huế, Hà

Nội) vẫn chưa hết ám ức và ân hận vì thiếu kiến thức khi mua chiếc kính có tác dụng siêu chống nắng hiệu MontBlanc với giá 1,5 triệu đồng. Anh Vũ cho biết: "Khi mua, người bán bảo đây là kính siêu chống nắng vì có mắt kính phân cực (polarized), tác dụng cản 99% chất UV, bảo vệ mắt không bị chói bởi ánh sáng mặt trời... Tuy nhiên, sau khi mua được một thời gian tôi so sánh



với chiếc kính siêu chống nắng khác mới biết mình mất tiền triệu để mua... kính thường!". Theo anh Vũ, vì chỉ dùng kính để đi lại trong thành phố nên khó phát hiện được tác dụng siêu chống nắng. Ngoài ra, kính của anh không thể phát hiện ra được hình ảnh chìm khi nhìn vào các bức tranh, nhìn vào màn hình LCD không có sự khác biệt nhau...

Qua khảo sát tại một số cửa hàng kính mắt lớn ở Hà Nội như Bà Triệu, Giảng Võ, Lương Văn Can... đều có bán loại kính siêu chống nắng này. Hầu hết nhân viên bán hàng đều quảng cáo về tác dụng của kính mà "quên" khuyến cáo khách hàng nên dùng trong trường hợp nào, hạn chế của nó ra sao. Tùy địa điểm bán và thương hiệu, mỗi chiếc kính có giá từ 1 triệu đến vài triệu đồng.

Cần chú ý đến hạn chế của kính

Đó là lời khuyên của ThS.BS Trần Thế Hưng, Trưởng khoa Phẫu thuật Khúc xạ, Bệnh viện Mắt Hà Nội - Sài Gòn.

Theo ThS Trần Thế Hưng, để khắc phục tình trạng mắt nhìn bị chói bởi ánh nắng mặt trời các hãng kính mắt đã sản xuất kính có mắt kính phân cực hay còn gọi là polarized. Nhìn bề ngoài, mắt kính phân cực cũng giống như kính mắt thông thường nhưng bên trong được gắn thêm màng lọc có tính năng ngăn chặn những tia sáng

phân cực nằm ngang phản chiếu từ mặt phẳng như hồ nước, mặt biển, xa lộ giúp nhìn hình ảnh rõ nét hơn. Khi đeo kính sẽ lọc được khoảng 80% tia sáng chói nên được gọi là kính siêu chống nắng. Với các hãng kính thương hiệu, mắt kính polarized vẫn có thể đảm bảo chống tia cực tím cao.

Tuy nhiên, theo ThS Trần Thế Hưng, đây là dòng kính đắt tiền, sành điệu và thường được dành cho người có điều kiện, hay hoạt động ngoài trời như câu cá, đi biển, lái xe đường quốc lộ... và dành cho người thị lực hay bị chói. "Với người dân bình thường hoặc người dùng kính để đi đường phố hàng ngày không nhất thiết bỏ ra số tiền quá lớn để mua loại kính phân cực. Thậm chí, nếu quá lạm dụng có thể xảy ra các rắc rối ví như nhìn vào kính ô tô có thể bị loá, mờ, nhìn vào màn hình LCD như điện thoại, máy ATM, máy tính sẽ bị thâm, không chuẩn màu sắc gây ảnh hưởng đến cuộc sống", ThS Hưng cho biết.

Khi mua, nên đến các cửa hàng có uy tín, cửa hàng kính bệnh viện để được tư vấn sử dụng. Ngoài ra, có thể phân biệt kính phân cực polarized với kính thường bằng cách nhìn vào màn hình tinh thể lỏng sẽ thấy khác biệt: Màn hình bị thậm, các dòng chữ có thể bị phản quang, nhìn vào bức tranh nổi sẽ thấy các chi tiết bị chìm, trên mắt kính bao giờ cũng có chữ polarized...

HIỂN DUNG

Kính phân cực không chống được tia UV

Mắt kính phân cực có tác dụng chống chói do khả năng làm giảm ánh nắng phản chiếu - ánh sáng mặt trời rơi thẳng xuống những bề mặt bằng phẳng như mặt nước, mặt đường hay vỉa hè. Tuy nhiên sự phân cực ánh sáng không có tác dụng gì đối với việc hấp thụ tia UV - những tia tử ngoại gây hại cho mắt. Các nhà sản xuất kính phân cực hiện nay đã kết hợp thêm chức năng chống tia UV cho mắt kính, vì thế, khi chọn mua kính, bạn hãy chú ý đến nhãn mác để chắc chắn rằng mắt kính phân cực mà bạn chọn có khả năng bảo vệ tốt nhất khỏi tia UV.

Sản phẩm mới - Kỹ thuật mới

Cáng cứu đa năng

Sản phẩm này của tác giả Giang Mãng Phước có thể gấp gọn làm bốn khúc tiện lợi, nhỏ gọn không chiếm nhiều diện tích và có thể lắp đặt mọi nơi. Đặc biệt, cáng còn có khả năng chịu tải tới 350kg (6 người không gãy).

Tác giả Giang Mãng Phước cho biết, sản phẩm gồm khung hình chữ nhật với cạnh dài là các đoạn lắp với nhau theo kiểu có thể gấp lại được bởi các khớp nối xoay một chiều, tám đỡ lắp trên khung, ít nhất hai chân đỡ lắp ở phần đầu thứ nhất của khung, ít nhất một bánh xe lắp ở đầu thứ hai của khung, nhờ đó, khi không cần sử dụng có thể gấp và thu nhỏ để giảm thiểu không gian choán chỗ. Cáng cải tiến theo giải pháp hữu ích giúp nhanh chóng chuyển nạn nhân từ nơi nguy hiểm ra đến nơi an toàn một cách nhanh chóng. Ngoài ra, cáng cứu thương còn có bánh xe kéo sử dụng trong trường hợp chỉ có 1 người cứu 1 nạn nhân đến nơi an toàn nhất (mà không có người thứ 2 giúp đỡ). Cơ cấu đơn giản của cáng cứu thương



Tác giả đang giới thiệu sản phẩm với Hội đồng Khoa học Sở KH&CN TPHCM

cho phép sử dụng như một thang thoát hiểm khẩn cấp hoặc ghép nhiều cáng thành thang cứu hộ tạm thời. Điều đặc biệt là cáng có thể chịu tải đến 359kg (6 người).

Với kết cấu đơn giản, dễ chế tạo và vật liệu thông thường sẵn có, cáng cải tiến dễ sử dụng, thích hợp để trang bị phổ biến tại các nơi có nguy cơ cao như chợ, trường học, khu chế xuất, khách sạn, sân bay, siêu thị, nhà cao tầng và các khu du lịch, bệnh viện,

sân ga, tàu hỏa... Chi phí thấp hơn so với những sản phẩm cáng cứu thương ngoại nhập trên thị trường.

Sản phẩm này cũng đã được trao giải sáng chế của Hội thi sáng tạo KHKT TPHCM năm 2009. Sản phẩm đã được Cục Sở hữu Trí tuệ - Bộ KH&CN công nhận giải pháp độc quyền và được Công ty TNHH thiết bị y tế TM và SX Phước Vinh TPHCM hoàn thiện chuyển giao ra thị trường.

LÊ VIỆT NHÂN

Tri thức mới

Máy cảnh báo rò rỉ gas

Thông thường, nguy cơ cháy nổ, rò rỉ gas trong gia đình là do ống dẫn gas bị hở, van, khoá bếp bị hở do bị hỏng hay quên không khoá... Những nguy cơ này luôn tiềm ẩn các mối đe dọa có thể cướp đi tính mạng và tài sản của người sử dụng.

Thiết bị cảnh báo gas sẽ giúp ngăn chặn được những rủi ro trên. Với khả năng phát hiện rò rỉ gas dù rất nhỏ, thiết bị sẽ đảm bảo an toàn cho những gia đình dùng gas bằng hệ thống cảnh báo tự động. Thiết bị này tương đối nhỏ gọn, được lắp đặt gần bếp,



được đấu nối với hệ thống đèn và chuông báo giúp người sử dụng dễ dàng phát hiện gas rò rỉ. Thiết bị có điện thế từ 110V/220V/240V. Khi có hiện tượng rò rỉ gas, máy sẽ hiển thị cảnh báo bằng đèn (đèn led sẽ báo vàng hoặc đỏ) đồng thời cũng cảnh

báo bằng âm thanh (kêu liên thanh cho đến khi có người xử lý. Đặc biệt, thiết bị này có nguồn pin dự phòng là 4 giờ sử dụng trong những lúc mất điện. Thiết bị này không ảnh hưởng tới các thiết bị khác. Giá sản phẩm khoảng từ 18 - 20USD. **THU HÀ**

Có đúng thế không?

Rau có sâu nghĩa là rau sạch?

Thường thì các bà nội trợ hay rỉ tai nhau thông tin: Hãy chọn rau có sâu như một "tiêu chuẩn" về sự an toàn. Nhiều người cho rằng, rau sạch thì sâu mới ăn, sâu không chết, nghĩa là cây rau không có chất ô nhiễm. Tuy nhiên, điều này hoàn toàn không đúng. Xét dưới góc độ nào đó, sâu thường xuất hiện ở những nơi có độ ô nhiễm cao, đôi khi, một vài chất độc như độ đậm, asen, nitrơ lại là chất nuôi dưỡng cho chúng phát triển. Tùy từng loại sâu mà chúng được chỉ thị cho một số chất độc nhất định. Ví dụ



nước tưới có nhiều độ đậm (phân chuồng, ô nhiễm thực phẩm)... thì thường xuất hiện sâu cuốn lá xanh. Loại sâu này ăn các chất đậm nên thường béo

mỡ. Chính vì vậy, các bà nội trợ không nên chỉ nghe tin đồn mà chọn mua rau. Hãy chỉ chọn mua rau ở những địa chỉ an toàn, có xuất xứ rõ ràng. **AN BÌNH**



Quy trình vệ sinh sát trùng chuồng trại

Dịch bệnh đang là mối lo ngại lớn đối với ngành chăn nuôi hiện nay. Để người chăn nuôi tự chủ hơn trong vấn đề kiểm soát dịch bệnh, bà con cần tích cực chủ động trong công tác vệ sinh và phòng bệnh cho trang trại chăn nuôi của mình... Xin giới thiệu với bà con quy trình vệ sinh, sát trùng chuồng trại và dụng cụ để phòng tránh dịch bệnh.



Ảnh minh họa

Quy trình vệ sinh, sát trùng chuồng trại và dụng cụ chăn nuôi cần trải qua 5 bước như sau:

Bước 1 - Làm sạch chất hữu cơ trước khi rửa, sát trùng: Hầu hết các thuốc sát trùng không hiệu quả nếu dụng cụ được sát trùng không sạch sẽ. Đất, rơm, trấu, sữa, máu, phân gây bất hoạt thuốc sát trùng.

Bước 2 - Rửa sạch bằng nước: Sau khi làm sạch chất hữu cơ thì tiến hành rửa sạch bằng nước. Đối với dụng cụ, sàn, vách ngăn... bị chất bẩn bám

chặt bề mặt lâu ngày, cần ngâm nước 1 - 3 ngày trước khi rửa. Đối với một số chỗ khó rửa, phải dùng vòi xịt áp suất cao bằng hơi.

Bước 3 - Tẩy bằng xà phòng, nước vôi hoặc thuốc tẩy: Dùng xà phòng, nước vôi 30% hoặc thuốc tẩy rửa.

Bước 4 - Sát trùng bằng thuốc sát trùng: Dùng thuốc sát trùng với liều lượng phù hợp. Lưu ý thời hạn dùng thuốc và thời hạn dùng dung dịch thuốc sát trùng đã pha loãng, đảm bảo đủ thời gian cho thuốc tiếp xúc với dụng cụ

được sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Kiểm tra pH nguồn nước để pha loãng (nước cứng sẽ giảm hoặc làm mất tác dụng của thuốc sát trùng), dùng nước có nhiệt độ phù hợp để pha loãng thuốc. Khi phun thuốc sát trùng, cần mặc quần áo bảo hộ.

Bước 5 - Để khô: Sau khi khử trùng bằng thuốc, cần phải để khô dụng cụ và trang thiết bị. Với chuồng nuôi, thời gian để khô trước khi thả gia súc, gia cầm vào là 1 - 2 ngày, không được để khô dưới 12 giờ.

VĂN CHUÔNG



Cẩn trọng với màng phủ rởm

Người dân trồng rau, hoa ở TP Đà Lạt (Lâm Đồng) đang rất bức xúc trước tình trạng nhà kính bị xuống cấp nhanh vì các loại màng phủ nilông (plastic) kém chất lượng, làm ảnh hưởng đến năng suất, chất lượng cây trồng và gây thiệt hại kinh tế...



gần 700kg màng phủ nilon này đem về dựng nhà kính chỉ sau mấy tháng, toàn bộ 3.000m² nhà kính rách tả tơi, bụi nát. Không còn màng che phủ, hết nắng chiếu đến gió lùa vào làm những luống hoa bị gãy đổ hàng loạt, có những luống đang chết dần vì sâu bệnh.

Nhiều bà con đã báo cho nhà phân phối biết, đồng thời dùng biện pháp thủ công lấy băng keo dán chỗ thủng lại để tránh cho côn trùng có hại "tấn công" rau, hoa, cũng như tránh nắng mưa làm ảnh hưởng đến cây trồng. Tuy nhiên, biện pháp này vẫn không có hiệu quả vì chỉ sau thời gian ngắn là các chỗ thủng khác xuất hiện, rồi toàn bộ diện tích màng phủ bị bụi nát.

Ông Đoàn Văn Quỳnh, Chủ vườn hoa Anh Quỳnh (44B, Vạn Kiếp, phường 8, TP Đà Lạt) cho biết, gần đây rộ lên sản phẩm của Trung Quốc giả Hàn Quốc, Nhật... Bà con mua phải hàng rởm về sử dụng chỉ được thời gian ngắn đã hư hỏng. Khi tìm theo địa chỉ để bắt đền thì Công ty này đã trốn về Trung Quốc.

MS

Tại làng hoa truyền thống Vạn Thành (phường 5, TP Đà Lạt) chứng kiến những dãy nhà kính trồng hoa chưa hết thời gian bảo hành đã xuống cấp, chỉ còn trơ khung, màng phủ nilông rách nát tơi tả bay phần phật trước gió. Ông Nguyễn Công Hóa, số 85B Vạn Thành, phường 5 bức xúc: "Những tấm màng phủ nilon này khi mua thấy trên bao bì nhà sản xuất để thời hạn bảo hành chất lượng 3 năm, nhưng đưa về sử dụng mới chỉ được hơn 1 năm đã hư mất. Chỉ vì nhà sản xuất ham lợi nhuận mà để người nông dân phải gánh chịu hậu quả thiệt thòi như thế này".

Ông Hóa cho hay, tính ra việc đầu tư mỗi nhà kính với giá thành bèo nhất cũng phải lên tới 150

triệu đồng, nhưng tuổi thọ chỉ được hơn 1 năm đã hỏng. Điều đáng lo là không chỉ là nhà kính bị xuống cấp mà cả vườn hoa đầu tư tốn kém bao năm cũng bị hư hỏng. Tại làng hoa Thái Phiến, TP Đà Lạt có nhiều diện tích rau, hoa mới trồng và sắp cho thu hoạch bị ảnh hưởng lớn tới năng suất; thậm chí nếu không có biện pháp xử lý kịp thời sẽ có nguy cơ bị mất trắng vì chất lượng màng phủ nhà kính. Những năm trước, nghe nhiều người giới thiệu sản phẩm màng nilông của Hàn Quốc (đóng tại Đà Lạt), thấy giá hợp lý, bao bì quảng cáo bền chắc, chế độ bảo hành 1 năm nên anh Hùng cùng một số bà con quyết định mua về sử dụng. Tuy nhiên, khi bỏ tiền ra mua



Kỹ thuật trồng hành củ, hành hoa an toàn

Hành ưa sinh trưởng trong khoảng nhiệt độ từ 16 - 20°C. Các giống hành có thể sinh trưởng trên nhiều loại đất có pH > 5,6 nhưng tốt nhất là đất phù sa, thoát nước. Tuy có yêu cầu lượng nước lớn để bảo đảm cho quá trình sinh trưởng nhưng nếu quá ẩm lại là nguyên nhân gây bệnh. Trong nhóm hành ta, hành hoa có khả năng thích ứng trong mùa mưa hơn hành củ.

1. Thời vụ

Vụ xuân: Gieo tháng 1 - 2; trồng tháng 2 - 3.

Vụ thu: Gieo tháng 7 - 8; trồng tháng 8 - 9.

2. Làm đất, trồng

Chọn loại đất thịt nhẹ, có độ pH 5,6 - 6,2 để trồng hành. Nguồn nước tưới không bị ô nhiễm do các khu công nghiệp, bệnh viện... Đất sau khi cày bừa kỹ, tơi xốp, chia thành luống rộng 1- 1,2 m, cao từ 20 - 30cm, tùy theo vụ xuân hoặc vụ thu.

Mật độ, khoảng cách: Hành hoa (hành dọc) trồng bằng cây con từ hạt hoặc cây tía từ vườn mẹ ra. Hành trồng khóm với khoảng cách 10 - 12cm/khóm, mỗi khóm 2 - 3 cây, mật độ cần bảo đảm 100 khóm/m².

3. Bón phân

Phân hữu cơ chỉ dùng loại đã ngâm ủ hoại mục. Không được dùng phân tươi hoặc nước phân tươi để tưới cho rau (lượng phân bón như bảng trên).

Loại phân	Tổng số		Bón thúc			
	kg/ha	kg/sào %	Đợt 1	Đợt 2	Đợt 3	Đợt 4
Phân chuồng ủ mục	15.000	550	100	-	-	-
Đạm urê	200	7,5	20	20	20	20
Lân supe	300	11	100	-	-	-
Kali sulfat	180	6,5	30	10	20	20

Cách bón: Bón phân lót khi làm đất. Bón thúc ngay sau mỗi đợt thu hoạch. Do đặc điểm sinh trưởng của cây hành hoa nên tía cây to ở các khóm và bớt lại cây con để chăm sóc.

4. Chăm sóc

Sau mỗi đợt thu hoạch tiến hành xới đất làm cỏ, bón phân cho cây. Thường xuyên tưới nước giữ ẩm cho cây. Phòng trừ sâu bệnh: hành là cây rau gia vị, ít bị sâu hại nên tránh dùng thuốc sâu.

Hành thường bị một số bệnh: Khô đầu lá, sương mai... chỉ dùng các loại thuốc có trong danh mục các loại thuốc được lưu hành như Benlat 50WP 0,3% hoặc Aliette 80WP 0,25%, bảo đảm thời gian cách ly sau khi phun.

5. Thu hoạch

Hành có thể thu hoạch sau khi trồng 1 tháng: Tía những cây đã trưởng thành. Tùy theo sự phát triển của cây và mức độ chăm sóc, trung bình khoảng 25 ngày một lứa. Thời gian trồng thường kéo dài 6 - 8 tháng.

HÀ ANH



Chế biến sữa xuất khẩu

Sữa thường xuất hiện thành từng đàn theo mùa vụ ở nhiều vùng nước nhiệt đới và ôn đới. Sữa chế biến là một mặt hàng xuất khẩu được ưa chuộng trong và ngoài nước.



Ảnh minh họa

Sữa tươi phải cắt bỏ xúc tu, 4 cánh hoa thị nối thân với xúc tu, những núm thịt lồi trên bề mặt dù sữa và bỏ ruột. Đối với sữa chắt, úp sữa trên rổ, dùng dao gạt mướt lạng sạch chắt, lạng đều tay với một lớp càng mỏng càng tốt, xong lật lại cạo sạch màng nhớt. Nếu có yêu cầu ướp cả chân sữa thì phải cạo rửa hết phần nhớt ở cuối chân. Rửa sạch bằng nước biển, loại bỏ hết chắt, nhớt còn sót lại và nhớt dính vào sữa.

Sau khi xử lý, con sữa trong suốt như khối thạch và phẳng như cái mâm thì tiến hành muối lần 1. Tỷ lệ muối phèn là 100 sữa/5 muối/0,7 phèn, muối trong 2 - 3 ngày. Xát đều muối phèn vào bề mặt dưới của dù sữa, giữa nhiều hơn xung quanh rồi xếp sữa vào bể.

Khi muối sữa lần 2, vớt sữa, cân trọng lượng còn lại, kiểm tra từng dù sữa, nếu còn chắt hoặc váng

nhớt phải cạo bỏ. Rửa lại trong nước do sữa tiết ra rồi đổ nước đi. Dùng tỷ lệ muối phèn là 100 sữa/12 muối/0,5 phèn để muối sữa trong 6 - 7 ngày. Xát muối phèn nhiều vào chỗ sữa còn dày.

Lần muối thứ 3, tỷ lệ muối phèn, thời gian muối và cách làm như lần 2 nhưng lượng phèn là 0,2. Đối với các xúc tu, cũng qua 3 lần ướp muối phèn như vậy đồng thời xát muối phèn vào mặt cắt và cuối chân sữa.

Sữa đã qua 3 lần ướp muối, mình chỉ mỏng 3 - 4 mm. Vớt sữa để kiểm tra lần cuối, rửa sạch cát sạn rồi xả bỏ nước cũ. Xếp sữa vào thùng và bơm nước có độ mặn 24 - 250B ngập sữa. Nước muối được hoà sẵn ở một bể khác, lắng lọc trong, vớt hết váng rồi mới bơm vào. Hàng ngày đim sữa xuống, hoặc mức nước ở đáy bể tưới lên cho lớp

trên không bị khô biến chất. Có thể ngâm sữa từ 10 - 14 ngày hoặc lâu hơn, tuy nhiên không được để quá lâu.

Sữa được xếp thành chồng ngay ngắn để ráo nước. Mỗi chồng sữa cao 0,5 - 0,6m, trên mặt sàn xi măng, dưới lót bao PE. Trong quá trình xếp, rải thêm muối hạt lên mặt từng con sữa (4 - 5% so với trọng lượng sữa sau khi ngâm nước muối). Sữa vụn cho vào rổ và chồng 3 - 4 rổ lên nhau. Mỗi ngày đảo sữa một lần bằng cách lật từ dưới lên trên.

Bảo quản sữa muối phèn bằng cách xếp sữa vào thùng gỗ có lót 2 lớp bao PE. Mỗi thùng 20 hoặc 50kg. Cần cho thêm khoảng 5% sữa phụ trội để mỗi thùng khi đến tay khách hàng không bị thiếu trọng lượng. Bảo quản trong kho mát ở 5°C.

Trong quá trình chế biến sữa muối phèn, chú ý không làm rách dù sữa. Nếu dù sữa rách thì phân loại thành sữa vụn. Không sử dụng nước ngọt để rửa sữa mà chỉ dùng nước do sữa thoát ra. Đồng thời, tránh nắng mưa vì sữa bị nắng rọi sẽ bị nhũn, mưa vào sữa bị vàng. **H.N**

Thức ăn cho cá đối mực trong ao đất

Cho cá ăn đúng liều lượng và đảm bảo đủ chất dinh dưỡng là khâu quan trọng nhất trong nuôi cá đối mực thương phẩm. Thức ăn cho cá nên sử dụng thức ăn tươi sống gây nuôi trong ao, thức ăn là bột cám gạo, cám ngũ cốc, thức ăn tổng hợp phải mới, còn niên hạn sử dụng; không nên sử dụng các loại thức ăn đã cũ hoặc ỉm mốc.



Thức ăn hiện nay dùng để nuôi cá đối mực là vẫn đề không lớn. Các nguồn nguyên liệu như cám gạo, bột ngũ cốc, bột cá, bột đậu nành... đều là nguồn thức ăn rất tốt dùng cho nuôi cá đối mực.

Trong thời gian nuôi kéo dài khoảng 7 - 8 tháng, nếu cá đối được nuôi chuyên canh, với chế độ bón phân hợp lý có thể cung cấp đủ lượng thức ăn tự nhiên cần thiết. Trong nhiều trường hợp, cá đối có thể ăn trực tiếp thức ăn là phân gà và vẫn sinh trưởng tốt. Kiểm tra sự tăng trưởng của cá bằng cách lấy mẫu để đo chiều dài và cân trọng lượng cá, nếu tốc độ tăng trưởng không như mong đợi, có thể bổ sung thêm cám gạo hoặc cám lúa mì hoặc thức ăn tổng hợp với khối lượng khoảng 0,5 - 1% khối lượng cá trong ao nuôi. Hằng ngày kiểm tra môi trường ao nuôi, hoạt động bắt mồi của cá, và 7 - 10 ngày kiểm tra tốc độ tăng trưởng để điều chỉnh lượng thức ăn.

Sử dụng các loại máy đảo nước, máy sục khí để duy trì hàm lượng oxy hòa tan tối ưu, đặc biệt là sau khi mặt trời lặn. Trong thời gian đầu của quá trình nuôi chỉ chạy máy quạt nước vào buổi tối, khi cá lớn tùy theo tổng khối lượng cá trong ao mà điều chỉnh thời gian chạy máy quạt nước cho phù hợp.

Mực nước trong ao luôn duy trì trên

1,2m, lượng nước thay đổi với ao nuôi đơn từ 20 - 30%/1 lần thay nước, thời gian thay nước tùy theo mức độ ô nhiễm trong ao.

Trong trường hợp cá đối được nuôi ghép với cá rô phi, cá chép thường và cá chép bạc, khi cho cá ăn người ta thường nhắm vào mục tiêu các loài cá nuôi khác và thức ăn của cá đối chỉ là các mảnh vụn của thức ăn vỡ ra, thức ăn thừa và thức ăn tự nhiên.

Sau 7 - 8 tháng nuôi ở khu vực cận nhiệt đới, cá đối mực có thể đạt trọng lượng 0,75 - 1kg/con, nếu nuôi hai năm, cá đối mực có thể đạt 1,5 - 1,75kg/con.

Trong nuôi chuyên canh, cá đối ăn thức ăn tự nhiên là chủ yếu và có bổ sung thêm thức ăn là các sản phẩm của các nhà máy xay và các nhà máy chế biến ngũ cốc. Trong nuôi kết hợp, thức ăn viên được sản xuất trong các nhà máy chuyên sản xuất thức ăn cá hoặc trong nhiều trường hợp các nhà máy chế biến thức ăn cho gia súc, gia cầm có một quy trình công nghệ sản xuất thức ăn cá. Thức ăn được chế biến dựa vào nhu cầu dinh dưỡng của các đối tượng nuôi chủ yếu (ví dụ như cá rô phi và cá chép thường).

NGUYỄN VĂN



Cùng rút kinh nghiệm

Liệt cả tay do ngã xe máy

Sau khi bị tai nạn xe máy ngã đập đầu xuống nền cứng rồi bị gập cổ, chị Đào Thị Y (Bắc Ninh) thấy đau nhiều ở vùng cột sống cổ gần với vùng chẩm. Về nhà, chị bóp thuốc thấy cổ cứng lại cử động rất khó khăn. Một tuần sau chị có biểu hiện tê yếu nửa người. Gia đình lo lắng đưa chị đến bệnh viện. Sau khi chụp phim, các bác sĩ kết luận chị bị trật đốt sống cổ C1-C2, gãy mỏm nha C2 gây chèn ép tủy cổ, dễ ảnh hưởng tới tính mạng. Chị được kéo cột sống cổ 1 tuần rồi được mổ, ca mổ rất phức tạp, chị vẫn bị liệt tay, chỉ phục hồi được chân.



Ảnh minh họa

Lời bàn: Gãy trật C1-C2 là bệnh lý rất khó chẩn đoán và điều trị. Bệnh thường xảy ra khi chấn thương do ngã gập cổ. Nếu sau chấn thương phát hiện ngay thì mổ không quá phức tạp với chi phí không quá cao. Do

chủ quan, chị Y đã làm cho tổn thương của mình nặng lên rất nhiều. Vì vậy, sau tai nạn có những biểu hiện đau, cơ cứng cơ bất thường thì nên đi khám ngay để được điều trị đúng nhất. **BS NGUYỄN VŨ**

Con bị uốn ván vì mẹ không tiêm phòng

Cháu bé trai con chị T.T.Đ. (Sóc Trăng) sau khi chào đời 3 ngày bắt đầu có biểu hiện quấy khóc, bỏ bú, sốt cao. Đến khi cháu bắt đầu lên cơn co giật, người nhà mới chuyển đến bệnh viện địa phương. Sau khi thăm khám các bác sĩ vội chuyển cháu lên Bệnh viện Bệnh nhiệt đới. Tại đây, qua các xét nghiệm cần thiết, bác sĩ kết luận bệnh nhi bị uốn ván phải điều trị theo phác đồ uốn ván sơ sinh, cho thở máy và nuôi ăn qua ống xông dạ dày. Được biết, khi



mang thai người mẹ không lần nào đi chích ngừa uốn ván. Do gia đình cách xa trung tâm y tế nên khi chuyển dạ, người thân đã gọi bà đỡ trong thôn đến đỡ dễ. Khi chào đời, cháu bé hoàn toàn khỏe mạnh, bà đỡ đã dùng dao lam để cắt rốn và "bôi một chất bột màu

trắng lên rốn để sát trùng".

Lời bàn: Đây là hệ quả từ việc trong quá trình mang thai người mẹ không đi tiêm phòng ngừa uốn ván. Mặt khác, do thiếu hiểu biết và làm theo kinh nghiệm nên hiện nay nhiều bà đỡ vẫn dùng dao lam, kéo sắt, lách tre nứa... để cắt rốn khiến nguy cơ uốn ván của trẻ tăng cao. Uốn ván là bệnh nguy hiểm ở trẻ với nguy cơ tử vong từ 20 - 40%. Vì vậy, bà con cần chú ý thực hiện đúng các nguyên tắc tiêm phòng để giữ an toàn cho trẻ. **BS NGUYỄN VŨ**



Bài thuốc chữa bệnh từ ốc đồng

Theo Đông y, ốc là thực phẩm có tác dụng tiêu viêm, thanh nhiệt, lợi thủy. Đây là món ăn vừa bổ dưỡng mà lại phòng trị được nhiều bệnh như chảy máu cam, phù thũng, táo bón, trĩ... Ngoài ra, các món ăn từ ốc là phương thuốc phục hồi sức khỏe nhanh chóng, giúp khí huyết lưu thông.



Ốc đồng

Thịt ốc có tính hàn, vị ngọt và có chứa nhiều dưỡng chất như đạm, B2, A, mỡ cacbua hydrat, sắt, canxi... Đặc biệt, ốc là nguồn cung cấp chất đạm và canxi dồi dào, tốt cho bà mẹ mang thai. Trong ốc nhồi có chứa 1.357mg canxi và 11,9g protein, còn ốc vặn chứa 1.356mg canxi và 12,2g protein. Dưới đây là một số bài thuốc dân gian chữa bệnh từ ốc:

Chữa đại tiện không thông: Ốc nhồi 500g, gừng 3 lát, muối vừa đủ. Ốc nhồi ngâm nước vo gạo, rửa sạch, gừng giã nhỏ, cùng muối cho vào ốc trộn đều cho ngấm đem hấp cách thủy, khi chín cho bệnh nhân ăn ốc chất lấy nước uống làm nhiều lần trong ngày. Ăn trọng 3 - 5 ngày.

Chữa viêm xương: Ốc nhồi 200g, rau hẹ 50g, gừng 3 lát. Ốc nhồi ngâm sạch đem hấp cách thủy cùng lá hẹ, gừng, ăn ngày 1 lần cả cái lẫn nước. Dùng 10 - 15 ngày.

Chữa kiết lỵ: Ốc nhồi 200g, lá mơ 30g, muối mắm vừa đủ. Ốc đập lấy thân, rửa sạch thái miếng mỏng ướp gia vị. Lá mơ rửa sạch thái nhỏ cho vào ốc trộn đều, đem hấp cách thủy, khi chín ăn ngày 1 lần, ăn trong 3 - 5 ngày.

Chữa sốt nóng, vàng da, tiểu ít: Ốc nhồi 500 - 2.000g, nấm hương 20g, thịt nạc 60g. Ốc ngâm nước sạch 1 - 2 ngày, đem đập lấy phần thịt ốc, rửa sạch nhớt, thái lát; nấm hương ngâm rửa sạch để ráo nước,

thái nhỏ; thịt nạc thái cùng trộn lẫn với ốc và nấm hương, thêm gia vị hành, gừng, bột tiêu, muối, dấm; để 15 phút. Xào to lửa với dầu đến chín, thêm nước dùng, đun cho sôi đều. Ăn nóng.

Chữa lợi và niêm mạc lở loét, lưỡi rộp: Vỏ ốc 2 cái, củ nhỏ nòi 50g. Vỏ ốc sao với cát, tán mịn; củ nhỏ nòi sấy khô, tán bột. Trộn đều hai thứ bột. Xát vào răng lợi nhiều lần trong ngày.

Trị táo bón: Thịt ốc đồng 100g, gạo nếp 50g. Cho ốc đồng với gạo nếp vào nồi nấu thành cháo để ăn.

Chữa trĩ: Ốc đồng sống 1 con, băng phiến. Gỡ yếm ốc ra, rồi đặt băng phiến vào miệng ốc. Một lúc thì miệng ốc tiết nước ra lấy nước đổ bôi vào trĩ.

Trị đái dầm: Ốc đồng 30 con, lá tre 20g. Ngâm ốc trong nước sạch cho nhả hết bùn, rửa sạch vỏ, cho vào nồi luộc với lá tre để ăn.

Trị đau dạ dày, ợ chua: Vỏ ốc đồng, đường đỏ. Vỏ ốc đồng sấy khô nghiền bột rồi nuốt với đường đỏ mỗi lần uống 15g.

Những người dạ dày bị đau, viêm loét, rối loạn tiêu hoá kéo dài, người có vết loét trên da thịt chưa lành... nên kiêng hoặc hạn chế ăn ốc. **Luong y NGUYỄN THẾ**

Ho khi ăn có nguy hiểm?

Hỏi: Trong vài tháng nay, không rõ vì sao chồng tôi rất hay bị ho trong bữa ăn? Xin hỏi hiện tượng đó có nguy hiểm không và cách chữa thế nào?

NGUYỄN THỊ MINH

(Khoái Châu, Hưng Yên)

BS Lê Quang Hồng

trả lời: Không rõ chồng bạn năm nay bao nhiêu tuổi? Lý do để đặt câu hỏi này là vẫn thường xảy ra hiện tượng thực phẩm đi lạc đường trong khi ta ăn uống. Bình thường khi ta nuốt, thực phẩm từ miệng sẽ qua thực quản để xuống dạ dày, nhưng ngược lại, trong trường hợp này thực phẩm có xu hướng muốn lọt qua khí quản. Hiện tượng thực phẩm đi lạc đường này dễ gặp ở người cao tuổi do có sự suy giảm khả năng nhu động của cơ thực quản, niêm mạc miệng và thực quản quá khô... vì lão hoá, gây rối loạn động tác nuốt.

Triệu chứng ho là dấu hiệu báo động đồng thời cũng là một phản ứng của cơ thể nhằm đẩy thức ăn trở lại miệng để đi theo đường sinh lý tự nhiên: Miệng - Thực quản - Dạ dày. Nhưng khi xảy ra



Ảnh minh họa

thường xuyên thì nên cảnh giác. Hiện tượng thực phẩm lạc đường vào khí quản cũng dễ gặp trong các buổi liên hoan vừa ăn, vừa nói, vừa nuốt, vừa cười... gây ra hiện tượng nghẹn, sặc dẫn tới tắc thở do thực phẩm bít đường thở với nguy cơ đột tử. Trường hợp thực phẩm lọt vào phổi có thể gây hậu quả xẹp một phần phổi, ảnh hưởng trầm trọng tới khả năng hô hấp của người bệnh.

Trường hợp của chồng bạn cần được thăm khám

sớm, nhằm tầm soát nguyên nhân gây ho. Bác sĩ có thể chỉ định chụp phim phổi, nội soi thực quản, khám họng... Trong khi chờ đợi, bệnh nhân cần lưu ý: Ăn miếng nhỏ, mềm; nhai kỹ nuốt chậm; uống nước trong bữa ăn; tránh ăn ở tư thế nằm; tránh nói cười nhiều trong khi ăn; không ăn vội, nuốt vội; tránh đi nằm ngay sau khi ăn (để dẫn tới hiện tượng trào ngược thực quản, cũng là nguyên nhân gây ho).

PV (ghi)

Giải quyết rắc rối file DOCX

Hỏi: Tôi nhận được một file đính kèm từ người bạn nước ngoài. Sau khi tải về máy tính, file đó có đuôi là DOCX. Tôi đang sử dụng bộ phần mềm Office mã nguồn mở nên không thể đọc được dạng file này. Mong quý báo cung cấp phần mềm có thể đọc được các file có đuôi DOCX. Trân trọng cảm ơn.

HỒNG MINH
(Bắc Giang)

Trả lời: Với các file có đuôi mở rộng DOCX, bộ phần mềm văn phòng của Microsoft hoàn toàn có thể đọc được định dạng trên. Tuy nhiên, cài đặt thêm Microsoft Office dung lượng thông thường lên tới khoảng 300 Megabyte, vừa tốn dung lượng ổ cứng, vừa không dùng hết các chức năng. Bạn có thể tải chương trình DOC Viewer tại địa chỉ: <http://www.microsoft.com/downloads/details.aspx?FamilyId=3657CE88-7CFA-457A-9AEC-F4F827F20CAC&displaylang=en>.

Sau khi tải về máy và cài đặt, bạn cần thêm một phần mềm chuyển đổi định dạng file File Format Converter:



Ảnh minh họa

<http://www.microsoft.com/downloads/details.aspx?familyid=941B3470-3AE9-4AEE-8F43-C6BB74CD1466&displaylang=en>.

Tiện ích này có dung lượng 27,5 Megabyte, tương đương với DOC Viewer (24,5 Megabyte). Cài đặt đủ cả hai tiện ích trên, các bạn có thể dễ dàng đọc được các file DOC có phần mở rộng thêm. Thay vì phải cài đặt

toàn bộ chương trình Office, các bạn cài đặt DOC Viewer sẽ tiết kiệm 1/6 dung lượng so với trọn bộ phần mềm. Không chỉ vậy, tiện ích chuyển đổi định dạng file hỗ trợ cho cả các file Excel, PowerPoint từ các phiên bản cũ trở nên phù hợp và có thể xem được ở hầu hết các chương trình tin học áp dụng cho khối văn phòng.

NGỌC THÀNH (ghi)

Sử dụng lò nướng an toàn và hiệu quả

Hỏi: Mong Bản tin Phổ biến kiến thức tư vấn giúp chúng tôi cách sử dụng và bảo quản lò nướng một cách an toàn, hiệu quả.

VŨ QUANG HUY
(Trung Hòa, Hà Nội)

Anh Trần Văn Minh, Trung tâm kỹ thuật điện Bình Minh trả lời: Trước hết bạn phải chọn vị trí đặt lò nướng sao cho không gần các thiết bị điện gia dụng khác như ti vi, tủ lạnh, máy giặt... vì nguồn nhiệt từ lò nướng sinh ra có thể gây ảnh hưởng xấu cho các thiết bị này. Tuyệt đối không sử dụng đồ nhựa và đồ kim loại, đồ gỗ, đồ sứ có viền kim loại, hộp xốp, bao giấy thức ăn, bao nilon, để đựng thực phẩm trong lò nướng. Đồ kim loại có thể gây ra tia dẫn điện, làm lò bị nổ, hộp nhựa và bao nilon có thể bị mềm chảy hoặc tạo ra các chất độc hại dính vào thức ăn. Còn đồ đựng bằng gỗ sẽ bị nứt. Tốt nhất bạn nên đựng thực phẩm trong các vật dụng thủy tinh hoặc gốm.

Ngoài việc cài đặt nhiệt độ và chức năng nướng cho phù hợp với loại thực phẩm, trước khi nướng, bạn nên khởi động để lò nóng lên sau đó mới cho thức ăn vào nướng. Cách này giúp thức ăn không bị cháy ỉu trước khi chín. Bên cạnh đó, bạn có thể rưới lên khay một lớp dầu trước khi đặt thức ăn vào trong khay để đỡ dính. Nhớ sử dụng gang tay và dụng cụ gấp khi đưa thức ăn vào lò hoặc lấy ra để không bị bỏng tay. Trong thời gian nướng, bạn không được mở cửa lò vì hơi nóng phát ra từ lò rất cao, có thể gây



bỏng. Để đảm bảo an toàn, bạn nên tắt lò trước khi lấy thực phẩm đã nướng chín ra. Ngoài ra không được nướng sò, ngao, ốc hay khoai tây, trứng, lạc, thức ăn bọc kín vì khi lò nóng sẽ tạo ra áp lực làm nổ tung các món trên.

Sau mỗi lần sử dụng, bạn nên lau sạch các vết bẩn bằng khăn ướt sau đó dùng khăn khô lau lại, tránh để thức ăn bám lâu ngày hoặc đọng nước trong lò, vừa khó chùi rửa, vừa làm ổ cho vi khuẩn và nấm mốc, rất mất vệ sinh. Không nên dùng chất tẩy rửa mạnh hoặc vật dụng tẩy rửa thô để bảo vệ lò nướng khỏi bị xước, bị ăn mòn. Bạn có thể dùng giẻ mềm nhúng nước xà phòng để lau bên ngoài, chú ý tránh để nước rơi vào bên trong lò.

TRỌNG LÊ (ghi)

Giải đáp thắc mắc về vấn đề xã hội

Xử phạt buôn bán trái phép than ra nước ngoài



Hỏi: Thấy than là mặt hàng có thể thu được lợi nhuận cao khi bán ra nước ngoài, Hùng và Hợp đã mua bán trái phép gần 1.700 tấn than (gần 800 triệu đồng) rồi nhờ người lo thủ tục bất hợp pháp để đưa hàng bán sang Campuchia. Sau đó, hai người thuê tàu của Hoàng vận chuyển số hàng trên. Khi tàu chạy đến khu vực giáp ranh với nước bạn đã bị bộ đội biên phòng kiểm tra và bắt giữ. Họ sẽ phải

chịu trách nhiệm như thế nào?

ĐINH VĂN TY
(Quảng Ninh)

LS Trần Mạnh Dũng trả lời: Hành vi này của họ đã phạm vào tội buôn lậu được quy định tại Khoản 3, Điều 153 Bộ luật Hình sự, theo đó Hùng và Hợp có thể bị phạt tù từ 7 - 15 năm. Ngoài ra, người phạm tội còn có thể bị phạt tiền từ 3 - 30 triệu đồng.

Đối với Hoàng, mặc dù biết số hàng của Hùng và Hợp là hàng bất hợp pháp

nhưng vì lợi nhuận Hoàng vẫn nhận lời chở, do đó Hoàng đã phạm vào tội vận chuyển trái phép hàng hóa qua biên giới được quy định tại Khoản 3, Điều 154 Bộ luật Hình sự, theo đó Hoàng có thể bị phạt tù từ 5 - 10 năm. Ngoài ra, người phạm tội còn có thể bị phạt tiền từ 5 - 10 triệu đồng, cấm hành nghề hoặc làm công việc nhất định từ 1 - 5 năm.

HỒNG ANH (ghi)