

Dois cientistas chineses ganham prêmio de ciência e tecnologia de 2024

Pequim, 24 de junho (Xinhua) -- O especialista [casino magic online](#) [zebet justificatif de domicile](#) grametria 4 e sensoriamento remoto Li Deren e o físico de matéria condensada Xue Qikun ganharam o mais alto prêmio de ciência e tecnologia da China para o ano de 2024 nesta segunda-feira.

Li Deren

Li dedicou [casino magic online](#) carreira ao avanço das capacidades da 4 China [casino magic online](#) levantamento e sensoriamento remoto para observação da Terra. Ele é celebrado por seu conhecimento especializado das tecnologias essenciais 4 de posicionamento e mapeamento global de alta precisão via sensoriamento remoto por satélites.

Ele resolveu os problemas de processamento de alta 4 precisão de imagens de satélite de sensoriamento remoto e liderou [casino magic online](#) equipe a desenvolver um sistema de medição aerotransportada e 4 terrestre de alta precisão totalmente automático, fazendo contribuições notáveis para a construção do sistema de observação da Terra de alta 4 precisão e alta resolução da China.

Xue Qikun

Xue é um cientista famoso da física de matéria condensada, que alcançou vários avanços 4 científicos.

Sua equipe fez a primeira observação experimental do efeito Hall anômalo quântico. Eles também descobriram a supercondutividade de alta temperatura 4 aprimorada por interface no sistema de heteroestrutura, o que abriu uma nova direção de pesquisa no campo da supercondutividade de 4 alta temperatura.

Cocinar judías y alcachofas de Jerusalén: consejos para reducir los efectos secundarios

Pregunta: ¿Cómo se pueden cocinar las judías y las alcachofas de Jerusalén para reducir sus efectos secundarios?

Stuart, Fukuoka, Japón

Primero, hay una razón por la que se hacen rimas sobre las judías ("Las judías, las judías son buenas para tu corazón, cuanto más las comes, más las sueltas") y que las alcachofas de Jerusalén se conozcan como "fartichokes" (se deben a que contienen algo llamado inulina, un tipo inusual de carbohidrato que es prácticamente indigestible). Una recomendación evidente es no comer en exceso de ninguna de ellas en una sola sentada.

Comencemos con las alcachofas. Lo mejor que puedes hacer para evitar efectos secundarios es añadir un líquido ácido mientras se cocinan, ya que esto ayuda a convertir lo que es indigestible en azúcares digestibles. El proceso se denomina hidrólisis ácida, que suena mucho más complicado que simplemente llamar a la adición de zumo de limón o vinagre y/o rodajas de limón. Cocerlas dos veces también ayuda, por ejemplo, escaldarlas y luego asarlas, lo que, una vez

más, descompone la inulina que causa la indigestión.

En cuanto a las judías, la mejor forma de abordarlas es remojarlas durante la noche y, lo que es crucial, cocinarlas en agua fresca, no en su agua de remojo. Al igual que las alcachofas, las judías también contienen productos químicos que nuestro sistema digestivo no puede descomponer fácilmente, lo que hace que nuestra flora intestinal tenga que ponerse a trabajar, lo que produce todo ese gas. El remojo ayuda a eliminar estos productos, lo que hace que el intestino tenga menos trabajo que hacer.

Más allá de eso, algunas personas recomiendan añadir una cucharada de vinagre o zumo de limón al agua de remojo; rodajas de jengibre fresco o un poco de salvia veraniega también se consideran que favorecen la digestión. De cualquier manera, sin embargo, no dejes que el miedo a los incidentes gaseosos te impida cocinar judías. Después de todo, recuerda el final de ese romance: "Cuanto más sueltas, mejor te sientes, así que ¡comamos judías en todas las comidas!"

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casino magic online

Palavras-chave: **casino magic online - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-26