

虹桥火车站年内完成5G网络深度覆盖

下载一部2GB的高清电影,最快只需不到20秒钟;候车室还将引入服务机器人等5G应用

本报讯 (记者 任翀)今年晚些时候,旅客在上海虹桥火车站候车室等车时,就能使用5G网络下载电影、看视频、玩游戏了,而且不用担心集中使用网络人数太多,发生下载、播放不流畅等问题。虹桥火车站昨天正式启动5G网络建设,打造全国首个采用5G室内数字系统建设的火车站,计划年内完成5G网络深度覆盖。

候车乘车娱乐体验无缝衔接

虹桥火车站每年发送旅客超过6000万人次,高峰期间单日旅客发送量超过33万人次。庞大的旅客群体对移动上网服务需求越来越大。据上海移动统计,今年春运期间,虹桥火车站单日流量突破7000GB,是2018年春运期间的2.3倍。这一数字说明,在移动互联网时代,用户对高速、可靠网络的需求越来越大。

随着5G时代到来,如何更好地利用5G网络满足超高人流密度产生的电话、上网、移动支付等网络需求,成为运营商不得不面临的重大课题。5G虽具有大带宽、低时延、大连接等特性,但因高频穿透性差等因素,将5G引入室内并实现全覆盖并不容易,拥有超大建筑体量、超高人流量和话务量的火车站等交通枢纽,对技术要求更高。

在此次虹桥火车站的5G网络建设中,上海移动与华为合作,将采用“5G DIS”这款在上海研发的商用5G室内产品。这一产品能提供1.2Gbps的网络峰值速率,意味着旅客在登录该系统支持的网络后,下载一部大小为2GB的高清电影,最快只需不到20秒钟,实现候车和乘车娱乐体验无缝衔接。同时,基于室内5G网络,火车站还可提供智慧机器人指路、送餐等物联网服务。



接入5G网络的服务机器人能够准确识别旅客询问并及时给出答复。

均 任翀 摄



机器人还能为顾客导航领路。

手机接入网速超100兆/秒

上海移动和华为先期在候车室布置部分5G体验点。记者现场体验发现,5G网络投入商用,确实让很多服务变得更便捷。比如,在候车室的网络服务点,一个标注“5G”的小盒子已开始工作,为这个小空间提供5G网络环境。记者用手机连接现场的WiFi,然后打开视频软件,发现观看高清视频非常流畅。为证明5G网络的高速性能,现场工作人员还用手机进行随机测速,显示手机接入的网速超过100兆/秒。而在4G环境中,网速大约在10兆/秒至20兆/秒。

在候车室的餐饮服务区,服务机器人、VR游戏、云端游戏等5G应用也很吸引旅客。服务机器人应用了语音识别等人工智能技术,记者向其询问候车室功能设施有关问题时,它不仅对答如流,还能指引记者前往。尝试VR游戏和云端游戏的旅客表示,体验过程很流畅。工作人员称,不论是服务机器人还是游戏设备,都接入了5G网络。利用5G的低时延特性,这些设备能对用户各种指令给出及时回复。体验点还有几台大屏幕显示5G网络的传输速度。连接VR游戏的显示屏显示,相关设备在5G环境下使用了云服务,最终用户在体验VR

游戏时能感知到的时延仅58.1毫秒。

市经济和信息化委员会副主任张建明说,上海致力于打造“双千兆宽带城市(移动通信网络和固定宽带网络双双实现千兆全市覆盖)”,将规模部署5G基站,率先在国内开展商用。眼下,上海正组织上海交通大学、上海移动、华为等高校和企业,打造产学研开放应用平台,推进产学研深度融合,全面提升自主创新能力。虹桥火车站作为5G商用建设先行者,通过应用5G室内数字系统,可为旅客提供出行新体验。5G火车站也能成为5G深度应用惠及大众的样板,加速其他行业和数字经济的智慧转型。

老字号水准保持不变,才能保证招牌不倒,留住越来越会吃的食客

今日看点

“十五的月亮十五圆”今天还是“超级月亮”

专家表示与平时满月有很大差别,肉眼难分辨

本报讯 (记者 俞尚然)今天是元宵节,如果天气晴好,夜晚人们会看到一轮“超级月亮”,即视直径达到或接近最大的满月。中科院上海天文台科学传播室高级主管汤海明、上海天文馆(上海科技馆分馆)建设指挥部展示教育主管施韡都表示,“超级月亮”其实不能算天象,只是媒体和民间颇为热衷的一种景观。“超级月亮”和平时的满月没有显著差别,因为肉眼很难分辨满月视直径的微小差距,夜空也没有参照物。

据施韡介绍,“超级月亮”源于月球公转的轨道特征。月球绕地球公转的轨道呈椭圆形,距地球时远时近,最近时约35万公里,最远时40多万公里,平均距离为38万公里。从地球上望去,就有“大月亮”和“小月亮”之分,两者视直径相差八分之一左右。月球经过近地点前后,如果恰好达到满月状态,就会出现“超级月亮”。

今年,月球将12次经过近地点,由于每次轨道周期并不十分稳定,这些近地点的距离是不同的。今天17时03分,月球将到达全年最近的近地点,距离地球356872公里。恰逢农历正月十五,23时54分的月相为“望”(最圆),所以元宵节夜晚会有“超级月亮”此外,根据计算,今年“最小满月”将出现在9月14日。

汤海明说,离地球最近时的月球视直径为33.84角分,这相当于一个人举起自己的手臂,伸直后,他手指的宽度。“也就是说,当你举起手臂并伸直后,你的手指刚好能把‘超级月亮’完全遮住。”月球的平均视直径约为31角分,这2.84角分的大小差异,用肉眼是很难分辨出来的。

俗话说“十五的月亮十六圆”,而今年元宵节是“十五的月亮十五圆”,这又是什么原因?施韡解释说,这也源于月球公转的轨道特征,由于轨道周期并不十分稳定,一个朔望月的平均周期为29.5天,最短不到29.3天,最长可达29.8天,满月发生在农历十五、十六、十七都有可能,如本月的“望”发生在农历十五23时54分,如果再晚6分钟,就变成“十六圆”了。



昨晚,莘庄灯会亮灯,各式花灯点缀,火树银花令人陶醉。在闵行区莘城中央公园举办的莘庄灯会已持续举办12年。醒目的国庆70周年灯组、憨态可掬的生肖灯饰等,让男女老少共享赏灯之乐。

本报记者 蒋迪雯 摄

老字号汤圆元宵节又火了:排队起码3小时,有人一下买50盒

“手工汤圆还是记忆中的味道”



年近八旬的林老伯早上6时就到陕西北路上的美新点心店排队。这已是他第十年元宵节来这里买汤圆了。

本报见习记者 孟雨涵 摄



上海豫园宁波汤圆店入口处,师傅隔窗展示手工汤圆制作。这几天,该店凌晨2时开工,35位师傅每天做10万多只汤圆。本报记者 海沙尔 摄

本报讯 (记者 裘雯涵)元宵节到了,为了吃上地道的传统手工汤圆,上海几家老字号这几天又排起了长队。陕西北路上的美新点心店几乎天天食客盈门,人们排长队在寒风阴雨中等着买现包的汤圆。四川北路上的四新食苑,堂吃的市民也是络绎不绝。在老字号买手工汤圆,已成为上海人元宵节的保留节目。

“这几天每天都能卖出3万多只汤圆,还有一家三口一下买了50盒。”美新点心店经理薛其勇告诉记者。按照每盒汤圆单价,这家人买了1250元汤圆。在店门口排队等候的杨阿婆说,她早上9时就从浦东家中赶到店里,打算买10盒和家人一起分享,不过等了3个多小时还没轮到,“队伍老长,一动都不动。”

记者在店内看到,全透明的工作间内,几位阿姨正在麻利地包着汤圆,桌上堆成“小山”的馅料逐渐减少,一盒盒汤圆很快包好到达顾客手中。为了保证供应量,店内员工早上4时多就上班了,晚上打烊时间也延长到9时,但仍供不应求。

由于排队的市民基本都买5盒10盒,大家累计等候的时间也就自然延长。既然是销售高峰期,店内为何不采取限购措施?薛其勇说,虽然没有明令规定,但一般顾客购买20盒以上,店内就会和顾客商量,让他们隔一段时间或隔天再来取,“买50盒汤圆的这家人是3个人一起来排队的。”

为何老字号的手工汤圆这么受欢迎?在美新点心店工作了45年的薛其勇说,这和店里坚持的传统手艺和高标准选材分不开。老字号

水准保持不变,才能保证招牌不倒,留住越来越会吃的食客。

美新点心店的汤圆做法传承自宁波汤圆,讲究一个“精细”。另一家老字号四新食苑的特色则是“个大馅多”,一碗只盛得下4只鲜肉汤圆。记者近日中午时间来到四新食苑,发现店内坐满了慕名而来的食客。店内负责人说,这里每天都能卖出2000多碗汤圆,相比黑洋酥口味,鲜肉口味更受欢迎。

据了解,四新食苑的前身新芳斋糕团店由湖北人杨腊桂于解放前开设,店内供应的湖北汤圆也逐渐成为上海人喜爱的传统美食。家住附近的曹女士说,她当年怀女儿的时候就爱来这里吃,现在女儿都24岁了,“这么多年,这里的手工汤圆还是记忆中的好味道,几十年没有变。”

老城厢公共厨房闹元宵

昨天,在康家弄42号综合为老服务中心的公共厨房里,一场别开生面的“做元宵品元宵 闹元宵”活动正在进行。

毗邻这片老城厢的就是城隍庙。为老服务中心的志愿者与社区里的高龄老人和孤寡老人一起闹元宵。平日里用来烹饪、进餐的公共厨房和公共餐厅被重新布置,十几名志愿者与老人们一同围在桌子旁边做汤圆边唠家常,场面十分热闹。

站点负责人高佳珍说:“公共厨房和公共餐厅是为老服务中心日常提供给社区内有相关需求居民使用的。老城厢的居住条件相对落后,不少居民家中没有条件做饭,所以公共厨房和公共餐厅两年前开始运行。在节假日,社区也会在这里举办诸如做汤圆、包粽子等活动,让街里街坊一起热闹热闹。”

据悉,近两年半,公共厨房已举办过30余场此类活动,这里渐渐成为居民增进邻里感情的公共空间。

本报记者 沈阳 摄影报道



志愿者和老人们围在桌旁边做汤圆边唠家常。

■本报记者 陈玺撼

今年1月,“天使之橙”被深圳市市场稽查局开出巨额罚单,没收其违法所得1199070元,原因系其生产的“天使之橙”现榨橙汁机内部压榨橙子的铝合金“上下爪”部件已接触橙汁食品。

根据我国相关标准,此类接触酸性食品的铝合金部件应在食品接触面覆上有机涂层,以防酸性食品腐蚀下,有铝迁移入食品。深圳市市场稽查局认为,“天使之橙”在食品经营过程中,未在相关部件上覆有机涂层,不符合相关国家标准,涉嫌违反《食品安全法》。然而,就在相关行政处罚决定作出1个多月后,事情发生了反转。2月16日,“天使之橙”发表声明,称上海市松江区市场监管局经现场检查,并送第三方机构检测,认为“上下爪”不会接触橙汁等酸性食品,巨昂方面涉嫌违反《食品安全法》的相关行为不成立,该局不予立案。

两地监管部门为何做出迥异的判断?昨天,记者跟随上海市松江区市场监管局对“天使之橙”运营方上海巨昂实业有限公司进行现场检查。

现场试验 墨水没流进橙汁

此次争议核心在于上下爪到底会不会与橙汁直接接触。

在监管人员要求下,巨昂的技术人员打开一台“天使之橙”现榨橙汁机,取出两个碗状、类似爪子的金属部件。监管人员调取相关技术图纸,确认这两个碗状的金属部件就是“上下爪”,大部分材质为铝合金,是榨取橙汁的核心部件,通过垂直合拢上下爪,对两爪之间的橙子施加压力,挤出的橙汁经由橙子下方孔洞流入不锈钢储汁桶,再经导流管将橙汁注入纸杯,售卖给消费者。

上海巨昂实业有限公司负责人周祺表示,上下爪的铝合金部分的确会在榨取橙汁过程中接触橙子,但只接触表皮。在榨汁过程中,上下爪唯一与橙子内部接触的部分,只有上爪中心一块塑料(聚丙烯)材质的耗材,会在挤压中顶入橙子内部。假如的确如该负责人所述,这就意味着,“天使之橙”相关部件没有违反上述国标,没有违反《食品安全法》相关条款。

在监管人员监督下,技术人员进行现场验证。先取出上下爪,用墨水涂抹其铝合金部分,再放回橙汁机内榨汁。经过3次实验,均未发现有墨水进入最终售卖给消费者的橙汁中。

“实验把涂抹在铝合金上的墨水视为铝合金。”松江区市场监管局食品生产监管科科长高国良说,如果铝合金部件直接与橙汁接触,那么橙汁中就会带入墨水;反之,则可初步判断这3次实验中,上下爪的铝合金部分没有与橙子内部直接接触。

在现场,松江区市场监管局还向记者出示一份该局抽样后委托上海市质科院进行检测的检测报告,检测对象是“天使之橙”现榨橙汁机的上下爪,检测依据就是上述国标《食品接触用金属材料及制品》。经检测,相关部件的检测项目均符合上述标准。

高国良表示,正是以上述现场检查结果、检测报告等为依据,松江区市场监管局向深圳市市场稽查局发送《关于上海巨昂实业有限公司案件线索移送情况的复函》,复函中明确对上海巨昂不予立案。

专家说法 标准修订可能增铝迁移量限值

为何两地市场监管部门会做出截然不同的判断?上海市质科院高级工程师罗婵说,这可能是两地市场监管部门的检测方法有差异。

罗婵表示,上海市场监管部门在检查时,将上爪的铝合金部分和聚丙烯部分区分开,从而明确聚丙烯部分虽然与酸性食品直接接触,但不适用相关标准的规定,不需要覆上有机涂层;而铝合金部分则不与酸性食品直接接触,也不需要覆上有机涂层,只需符合国家标准《食品接触用金属材料及制品》的其他规定即可,比如砷、镉、铅等重金属的迁移量要严格控制在限定范围内。

至于深圳方面是否在检测时,没有将铝合金和聚丙烯两部分区别对待,而是视为一整个铝合金部件?罗婵称,因为对方没有回应,不方便评论。

此前,也有市场监管部门内部人士表示,两地市场监管部门之所以做出不同“判罚”,可能是在“酸性食品”定义上有不同看法。深圳方面或许是把橙子表皮也视为“酸性食品”,所以主张上下爪直接接触到酸性食品,应当覆上有机涂层;而上海监管部门认为上下爪只接触到橙子表皮,不接触其果肉和果汁,不会对消费者购买的橙汁产品构成直接的食物安全风险,无需有机涂层。

周祺表示,对于深圳方面的行政处罚决定,上海巨昂已提请行政复议。

食品新业态近年来层出不穷,“天使之橙”也是2014年才获得上海市食药监局颁发的中国首张无人售货业态现制现售饮品类的《食品经营许可证》。此次罚单风波到底孰是孰非,还尚无明确定论,但客观上反映出食品工业快速发展的同时,相关标准、规定滞后的问题。

罗婵坦言,《食品接触用金属材料及制品》中,没有就验证相关部件是否与酸性食品直接接触给出具体的规范检测方法,也就是说,上述用墨水来推测铝合金部件是否直接接触橙汁的方法,并非权威的科学检测方法。“天使之橙”能否取信于公众,恐怕暂时只能靠市场来检验。

此外,相关部件是否直接接触橙汁,其实并不重要,重要的是这种接触到底会迁移多少铝到橙汁中?迁移多少才算不合格?才对人体健康构成风险?罗婵透露,《食品接触用金属材料及制品》近期有望修订,很可能在新版标准中加入铝迁移量的限值,以此标准来判断橙汁的铝含量是否超标,这或许比争论一个部件有没有碰到橙汁更有意义。

被深圳市场稽查局开出巨额罚单,沪监管部门却未发现其铝合金部件接触橙汁

『天使之橙』的『上下爪』到底有没有犯规