



格陵兰冰原再现重大融冰现象 一天就化了85亿吨冰

7月27日的融冰，可让美国佛州积水5公分

位于北极圈的格陵兰冰原正在经历最严重的融冰，仅仅在7月27日的融冰，足以让整个美国佛罗里达州积水约5.08公分。

炎热，加上7月的热浪，导致格陵兰冰原几乎整个冰盖表面都开始融化，全球海平面也因此永久上升1.5毫米。



▲2020年8月16日拍摄的格陵兰北部旺德尔海上的海冰，这片区域本来常年被海冰覆盖，2020年8月14日的卫星图片显示这里的海冰覆盖率下降到了历史新低50%

北冰洋“最后的冰区”发生创纪录融化

北冰洋格陵兰北部的旺德尔海通常覆盖着紧密厚实的常年冰盖，人们预期在气候变化之下，它会比北冰洋任何区域都能坚持更久。

厚的冰漂流到那里，但又足够多薄而较新的冰融化，露出了开阔的海洋。

研究人员还根据1979年以来的数据对这一地区进行了数值模拟，结果表明，长期以来气候变化导致海冰变薄，促使2020年的冰层融化加剧。

Schweiger等人建议，进一步研究应用于保护物种的尝试量化的最后冰区对气候变化的恢复力，因为这一区域可能最终会成为依赖冰面生存的哺乳动物最后的夏季栖息地。

“我们现在考虑的是，这个地区可能是依赖冰的物种的最后避难所。所以，如果我们研究的那样，它可能比人们想象的更容易受到气候变化的影响，这是很重要的。”

该研究对“最后的冰区”的生存能力提出了疑问，但研究人员同时称，这里的观察结果可能不适用于整个地区。

“我们对最后的冰区的海洋哺乳动物所知甚少。”论文作者之一Kristin Laidre说，“我们几乎没有任何历史或现有的数据，事实上，关于这些种群的未来，问题比答案多得多。”

▼2016年3月格陵兰北部一块厚厚的海冰上停着一只北极熊，夏季冰盖消失，这些较厚较古老的海冰便无法再完全保护较大的区域

联合国确认 南极大陆去年曾录得18.3℃的历史性高温

科学家警告 多个气候指标的临界点迫在眉睫

当地时间7月1日，联合国确认南极大陆去年曾录得18.3℃的历史性高温。

据法新社7月1日报道，联合国下属专门机构世界气象组织(WMO)表示，这一创纪录的高温是在2020年2月6日于南极半岛上的阿根廷埃斯佩兰萨站(Esperanza research station)录得的。

世界气象组织秘书长佩特里·塔拉斯(Petteri Taalas)表示：“对最高气温记录的验证十分重要，因为这有助于我们在地球最后的边缘地带之一建构有关天气和气候的图景。”

塔拉斯指出，南极半岛是全球变暖速度最快的地区之一，在过去50年里当地平均气温升高了将近3℃，“因此，这个新的温度纪录与我们观测到的气候变化是一致的。”

此前南极大陆及其周边岛屿的最高气温纪录——17.5℃也是在埃斯佩兰萨站测得的，时间是在2015年3月24日。而整个南纬60度以南地区的最高气温是1982年1月30日在西格尼岛(Signy Island)测得的19.8℃。

《印度斯坦时报》7月2日报道称，据世界气象组织介绍，2020年2月的南极高温是巨大高压系统造成的“焚风状态”引发的，这造成了埃斯佩兰萨站和西摩岛等地显著的地表变暖。

最近的研究表明，气温若再升高2℃，可以使南极大陆西部和格陵兰岛的冰层融化到达不可逆转的临界点，而这两个地区的冰层若全部融化，足以使全球海平面升高13米。(据澎湃新闻)



南极半岛是全球变暖速度最快的地区之一

近日，数千名科学家在一项研究中指出，资源过度开采已经使地球的多项“生命体征”恶化至历史新低值，多个气候指标的临界点即将到来，并呼吁采取紧急措施应对极端天气现象。

据半岛电视台7月28日报道，数千名科学家签署了一份要求宣布全球气候紧急状态的倡议，并在28日发表在《生物科学》(BioScience)上。倡议指出，各国政府始终无法解决“地球资源过度开发”的问题，这恰恰是气候危机的根源。

在文章中，科学家们通过多项“生命体征”来测量地球的健康状况，包括滥砍滥伐状况、温室效应、冰川厚度以及海冰范围等31个指标，眼下其中已有18个指标达到历史极值。

科学家们注意到，自2019年起，与气候相关的灾难以前所未有的速度激增，如南美洲和东南亚的洪水、澳大利亚和美国创下纪录的森林火灾和野火，以及非洲和南亚的破坏性气旋。

科学家们声称，“越来越多的证据表明，我们正在接近一些临界点。”比如格陵兰岛和南极洲冰川融化的速度比15年前增加了31%，无论人类是否削减排放，都不可能几个世纪内让冰川复原。

科学家们指出，巴西亚马逊雨林的年损失率在2020年达到12年以来的最高水平，其中火灾、干旱和砍伐导致的雨林退化已经抵消雨林本身对二氧化碳的吸收，反而增加了大气中的碳含量。

埃克塞特大学全球系统研究所的所长、该文章的合著者提姆·伦顿(Tim Lenton)表示，“我们需要对这些现象采取措施，让全球经济脱碳，并开始恢复自然。”(据澎湃新闻)

碳排放的另一种“成本”：每3.5个美国人制造的二氧化碳就可能致1人死亡

过去一个月里，欧洲的洪水、北美的热浪……最近这些导致数百人死亡的极端天气都可以追溯到人们熟悉的一些概念上——“碳排放”、“气候变化”、“全球变暖”等。

这些概念到底意味着什么？《自然通讯》(Nature Communication)杂志7月29日发布了第一份关于碳排放的“死亡成本”分析，其结果堪称触目惊心：每3.5个普通美国人制造的碳排放就足以致1人死亡。

《自然通讯》(Nature Communication)杂志发布的这份“死亡成本”分析参考了多个公共卫生研究，得出结论：如果以超过2020年碳排放水平，每向大气中排放4434吨CO2，地球上就可能有一人因为由此造成的气温上升而提前死亡，而这仅相当于3.5个美国人以当前生活方式所产生的碳排放量。

这份研究的作者、美国哥伦比亚大学地球研究所教授丹尼尔·布雷斯科指出，这些估计的数据并不是确切的，实际数据“有可能会低一些，也很可能是极大的低估”，因为他们只计入了因气温上升致死的相关数据，还没有纳入气候危机造成的洪水、暴风雨、粮食作物灾害及其他影响造成的死亡数据。

今年2月，哈佛大学的一份研究就曾指出，燃烧化石燃料造成的空气污染也在直接致人死亡，全球每年约有800多万人因为有害空气造成的健康问题而死亡。布雷斯科教授指出，尽管他的研究分析的是个体活动的碳排放影响，但真正的焦点应该在于影响企业行为的政策，以及能从整个社会层面上来影响碳排放的政策。如果能在2050年实现碳中和，全球在本世纪内预计将有7400万人由此获救。

成都商报-红星新闻记者 林容

土星今天“冲日” 迎来观测“指环王”最佳时机

今天，有着“指环王”美誉的土星要“冲日”啦！天文科普专家表示，当晚美丽的“指环王”整夜可见，届时如果天气晴好，我国感兴趣的公众可一睹其迷人风采。

土星是一颗非常美丽的星球，它是太阳系中体积第二大的行星，大小仅次于木星。天文学研究发现，所有的类木行星都有光环，但是土星的光环最亮、最宽阔、最美丽。土星的光环主要由无数个直径从几分之一毫米到几十米不等的冰颗粒组成，并以飞快的速度围绕土星旋转，且随着观测时间不同展现出不同的面貌，令观赏者赞叹不已。

天津市天文学会理事、天文科普专家修立鹏介绍，当土星的北极或南极正对太阳和地球时，光环的反射率最高，因此在地球上看起来也最亮、最好看，相反，光环的边缘正对太阳和地球时，在地球上就会发现，光环几乎完全“消失”了。土星的绕日公转周期为29.5年左右，所以每过大约15年，土星的光环就会“消失”一次。

半个西瓜下肚，六旬老人险送命！这样存放的西瓜太“脏”了……

对很多人来说，空调、西瓜、wifi是夏日标配。西瓜冰镇，一口下去甜甜爽口，沁人心脾，简直是消暑利器。但是有人却因此差点丢了性命！

常州市民张女士平时非常爱吃西瓜，六月底，天气闷热不堪，她去超市一天买了四五个西瓜，回家将其破开，放入冰箱冷藏着慢慢吃。某天晚饭后，张女士拿出了其中半个西瓜，一口气全部吃完了，睡前她突然感觉一阵阵腹痛，随后症状加剧，还出现呕吐、发热等症，家人见状立即将其送进了医院。经检查，张女士已经出现了休克血压，小肠已经出现坏死，有严重的细菌感染。好在送医抢救及时，张女士的病情逐渐稳定下来。

常州市民张女士平时非常爱吃西瓜，六月底，天气闷热不堪，她去超市一天买了四五个西瓜，回家将其破开，放入冰箱冷藏着慢慢吃。某天晚饭后，张女士拿出了其中半个西瓜，一口气全部吃完了，睡前她突然感觉一阵阵腹痛，随后症状加剧，还出现呕吐、发热等症，家人见状立即将其送进了医院。经检查，张女士已经出现了休克血压，小肠已经出现坏死，有严重的细菌感染。好在送医抢救及时，张女士的病情逐渐稳定下来。

一口吃下8400个细菌 冷藏西瓜可以有多“脏”？

为什么会发生细菌感染，大概率是未保存得当。四川大学华西医院急诊科邓澎医生告诉了我们，西瓜富含果糖、葡萄糖等营养物质，是细菌生长繁殖的温床。

近日，微博上一则关于“隔夜冰西瓜一口吃下8400个细菌”的话题，冲上了微博热搜第一。

热搜话题的数据来于央视《健康之路》中的一个实验：视频中，实验室对多种切西瓜的方法，进行了细菌培养实验。实验人员用普通切肉的菜刀切取西瓜，封上保鲜膜隔夜保存后检测西瓜面，检出每25克有8400个细菌，也就是336个/克。实验最后证明，切西瓜应该用专用的菜刀砧板，如果细菌数量过多，接触到致病菌，就容易生病、拉肚子。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。

●和生肉一起放冰箱，滋生细菌：许多人在使用冰箱的时候，不会分门别类的存放食物，比如将生肉制品、果蔬等放到一起。