

敲警钟

微信“电子借条”有用吗

饮食科学

猪肉吃太多
皮肤老得快

微信借钱给他人,没有“白纸黑字”的借条,仅签订了“电子借条”,法院会认可吗?

近日,湖北省仙桃市法院(下称仙桃法院)快审团队依法审理一起没有纸质借条,仅有微信电子借条的民间借贷纠纷案件。

案情简介

胡某与刘某系朋友关系,刘某因日常生活需要,通过微信向胡某借款共计6000元。2024年2月,胡某与刘某在微信小程序“腾讯电子签”平台签

订电子借条,双方就身份信息、借款金额、还款时间等进行了明确约定,同时在电子签章处签名。

借款到期后,刘某仅还款500元,胡某多次催讨未果,遂向仙桃法院提起诉讼,请求法院判决刘某偿还借款本金5500元。

法院审理

案件受理后,承办法官对电子借条这种新型证据进行了研究,并通过使用“腾讯电子签”小程序,了解到签订电

子借条需经过借贷双方人脸识别、核验真实身份后才能完成。签署完成的电子借条依托区块链存证技术,确保不可篡改,并且可以通过电子印章公共服务平台对签章的算法及状态进行核验。整个电子借条的签署流程符合《中华人民共和国电子签名法》《人民法院在线诉讼规则》的要求。最终,仙桃法院通过对电子借条、转账记录等证据的综合认定,依法判决刘某向胡某偿还剩余借款5500元。

法官提醒

近年来,随着科技的发展,电子合同逐渐普及。电子借条作为数字时代的新型产物,在形式上区别于传统“白纸黑字”的书面借条。在使用第三方网络平台、小程序签订电子借条时,应注意选择安全可靠的平台,了解对方是否有实名认证、签订的借条是否有区块链存证等信息,以保证自己的资金安全。

据“石家庄普法融媒宣传中心”

作为人体最大的器官,皮肤的健康状况受很多因素影响,其中,饮食常常被大家忽略。有研究发现,摄入较多咖啡和猪肉可导致皮肤衰老风险增大,多吃高脂鱼则会降低这一风险。

专业人士介绍,多吃高脂鱼(比如三文鱼、青花鱼、沙丁鱼等)可使皮肤衰老和色素沉着风险降低;常喝茶可使色素沉着风险降低;常吃沙拉(生蔬菜)可使黑色素瘤风险降低;摄入太多咖啡、猪肉可导致皮肤衰老风险增加;摄入太多牛肉、白葡萄酒、面包会导致皮肤黑色素瘤风险增加。

为了保持皮肤健康,建议少吃猪肉、牛肉等红肉,每周控制在500克以内;每天咖啡饮用量不超过3杯;少喝酒,少吃面包、饼干、蛋糕等超加工食物;每周吃两次高脂鱼,常喝茶,多吃新鲜果蔬。

陈林峰/文



居家备忘

冰箱结冰别硬敲

冰箱为我们的生活带来了诸多便利,通过冷藏、冷冻可减少食物变质腐烂,为日常饮食健康提供有效保障。但很多人会发现,自家冰箱总是用用就结冰霜,不仅占空间,还会影响冰箱的制冷效果,增加能耗,降低冰箱的使用寿命。

市面上销售的冰箱有直冷冰箱和无霜冰箱两种产品,无霜冰箱通过内置电热元件或风扇系统,可使冰霜融化并流入排水口,从而实现自动除霜功能,也不会结冰。直冷冰箱没有相关无霜技术的电子设备,因此价格比无霜冰箱便宜。用户使用直冷冰箱的过程中,尤其

是长时间使用后,其内部易出现结冰现象。因此,定期手动除霜、除冰很有必要。

碰到冰箱结冰,很多人会直接使用尖锐的工具蛮力破冰。这种操作虽然可以去除掉冰霜,但存在很大的安全隐患:家用冰箱通常是使用压缩式制冷来实现制冷的,结冰最容易出现的部位是蒸发器,这种蛮力铲除冰的做法,可能会造成制冷剂管路变形或破裂,轻则影响制冷效果,严重时会导致制冷剂泄漏甚至有爆炸风险。

常见的除冰方法通常有热水法、自然融化法和吹风机法。“热水法”需先将冰箱断电,将



冰箱内部物品全部取出,随后放入一盆高温热水于冰箱的底层,等待热气蒸发,可让冰层自动脱落。其间,根据冰层融化的情况及时清除脱落的冰块和积水,等冰层全部脱落后,用干毛巾把冰箱内部和隔层抽屉的水渍擦干。检查无误后先将冰箱

通电,空机运转片刻,待有冷空气产生后再将食物放入。“自然融化法”是通过关闭冰箱电源后打开冰箱门,让冰霜自然融化。不需要借助任何工具即可达到除霜的目的,但时间较长,一般需要6~8小时,同时需要在冰箱底部放置干毛巾以吸收融化的水。“吹风机法”是通过将冰箱做断电和腾空物品处理后,将吹风机调至低档,对着冰霜保持约15厘米的距离慢慢吹,每次使用吹风机的时间不要超过20分钟。在除冰过程中需要注意吹风机与冰箱的距离和时间,以免过度加热对冰箱造成损坏。

崔晶/文

老人夏天更应及时开空调

随着年龄的增长,老年人的皮肤温度感受器敏感性下调,对外界的温度、湿度的体感变得不明显。所以,即便室温偏高,他们可能感觉不到很热,也就无法及时降温补水。

但实际上,由于老年人的身体体温调节功能和适应能力下降,长期处在高温高湿、不通风的室内环境,很容

易出现脱水、散热不佳、体内电解质紊乱的症状,从而中暑。

如果老年人本身患有其他慢性疾病,可能会把中暑初期出现的头痛、头晕、心悸等症状误当成其他疾病,使中暑无法得到及时救治。因此,要及时开空调,保持室内适当通风。

人民/文

消费指南

如何挑选葡萄

葡萄营养丰富,清甜多汁,是不少人的心头好。时下正值葡萄陆续上市,挑选时不妨试试“三头四度”法。

“三头”指萼头、粒头和粉头。萼头即果穗,是指葡萄植株上生长出的整个葡萄串。挑选时,可以将整串拎起来看看,以果穗呈倒圆锥状、外观无副穗的较佳。如果葡萄一拎起来就往下掉粒,说明存放时间过长,不新鲜了。粒头即果粒,大小、形状和颜色因品种而异,有的较大且饱满,有的小而紧实。无论哪个品种,均以果粒呈椭圆形、果皮薄且带弹性的为好。需要说明的是,果粒并非越紧密越好。若果粒过于紧密,生长时基部接受的光照会受影响,容易造成颜色和味道的差别。另外,果粒过密还容易相互挤压、破碎,增加感染病虫害的几率。因此,适度松散的葡萄更值得买。粉头即果粉,又叫白霜,是葡萄本身分泌的糖醇类物质,



有助于减少水分流失,让葡萄更饱满。从一定程度上说,带白霜是葡萄新鲜的标志,但也可能是个别商户喷洒的低浓度杀菌农药。区分方法是,正常的白霜分布自然均匀,不会遮住葡萄表皮的颜色;药剂“白霜”分布不均匀,其中还会有暗蓝色痕迹。

“四度”即色度、硬度、香度及糖酸度。色度是指葡萄颜色的深浅程度,因品种而异,如成熟度高的巨峰、玫瑰香应是紫黑色,青提则呈黄绿色,马奶葡萄呈黄白色。硬度是指葡萄果肉的紧实度,硬度越高往往越新鲜,太软说明存放时间过久。香度指香味,品种和成熟度是重要的影响因素,以具有浓郁葡萄香气的为好,开始腐坏的会有明显的酒精味。糖酸度是指葡萄中糖和酸的含量及比例,可根据个人口味挑选。

任建军/文

