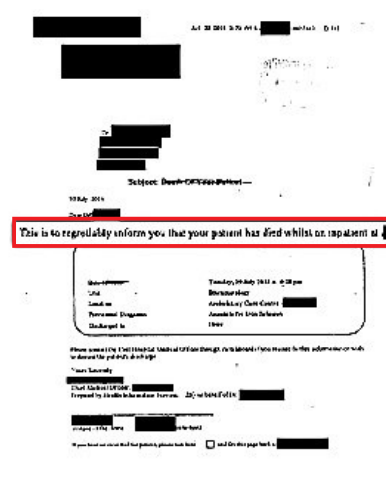


烏龍澳醫院 200病人出院變「死亡」



院方上月底原打算將200多名病人的出院通知發給他們的家庭醫生，卻誤發死亡通知。

澳洲墨爾本最大醫院之一的奧斯汀醫院發生擺烏龍事件，院方上月底原打算將200多名病人的出院通知發給他們的家庭醫生，卻誤發死亡通知。院方昨日就事件公開致歉。

醫生致電一病人家屬致哀

按照一貫做法，病人出院後，醫院會以傳真方式通知病人的家庭醫生。奧斯汀醫院發言人解釋，院方更新死亡通知書格式後，儲存到出院通知書格式，這項人為錯誤導致院方誤發死亡通知。儘管院方在數小時後發現錯誤，並立即通知各家庭醫生更正，但至少有一名家庭醫生已致電病人家屬表示哀悼。

澳洲醫學協會維多利亞省分會主席巴頓稱這次重大失誤「難以接受」；維省反對黨表示，事件反映醫療系統出現危機。



每周吃兩個杯麵易早死 心臟病風險增 女性高危

每周吃兩個杯麵易早死

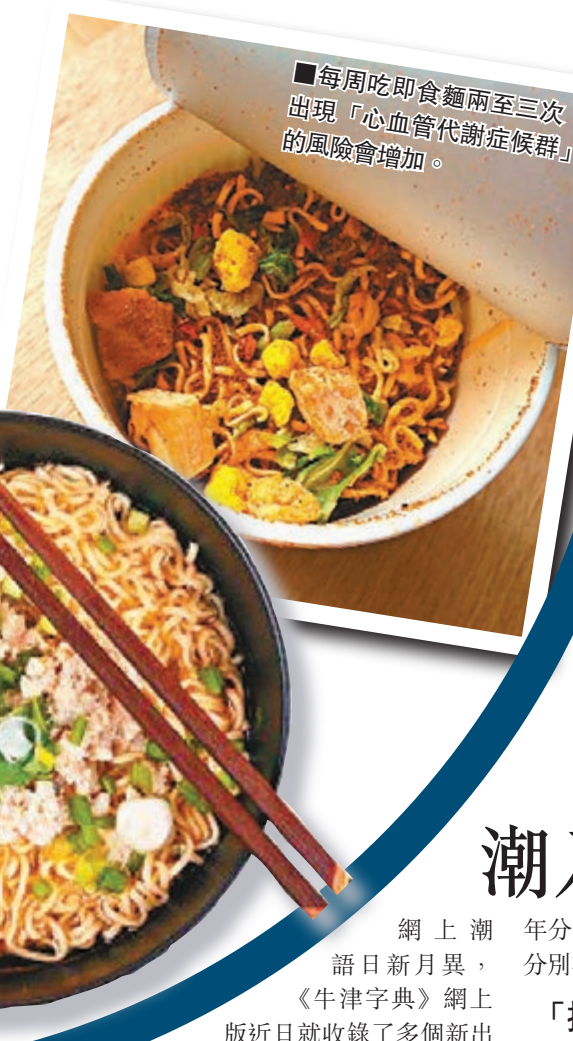
由於即食麵在亞洲較受歡迎，學者集中研究全球人均消耗即食麵最多的韓國。領導研究的貝勒大學醫學中心研究中賢俊(譯音)表示，發現每周吃即食麵兩至三次，出現「心血管代謝症候群」的風險會增加，引致患心臟病、糖尿病或中風的機會更高。

發泡膠容器雙酚A干擾雌激素

同等進食程度下，女性發病率高於男性，這與兩者生理結構差異有關，例如雌激素和新陳代謝。影響男女發病率不同的因素，還有杯麵發泡膠容器普遍含有的化學物質「雙酚A」，研究顯示雙酚A會干擾體內激素傳遞，特別是雌激素。

申賢俊表示，雖然即食麵在亞洲十分流行，但它與新陳代謝類疾病之間的關係並未獲重視，很多消費者不了解其健康風險。該研究結果在《營養學雜誌》發表。

《每日郵報》/ Science World Report 網站



每周吃即食麵兩至三次，出現「心血管代謝症候群」的風險會增加。

兩款新iPad投產 或10月發售

9.7吋iPad和7.9吋Mini 據報或分別於本季末或下季初上市。圖為上一代iPad Air(左)和Mini。



資料圖片

新iPhone尚未發表，又傳出新iPad的消息。彭博通訊社日前引述消息指，為蘋果代工的多家廠商已開始生產新一代平板電腦iPad，分別是9.7吋的大iPad和7.9吋的iPad Mini，前者或於本季末或下季初上市，後者則可能在年底前推出。新iPhone發布會據報將於9月9日舉行，與大規模投產日期相隔約兩個月，按此推算，新iPad或在10月左右發表。

屏幕防反光

iPad是繼iPhone之後，蘋果銷量第二高的產品，但上季銷量大跌9%，顯示增長面臨壓力。RBC Capital Markets分析師達里亞納尼指，蘋果急需重振iPad銷量，以確保利潤。據悉新iPad會採用屏幕防反光物料，令用戶更容易觀看，但由於生產有難度，或會影響出貨數量。

■彭博通訊社

「喪煲劇」潮入牛津字典網

年分別增加3倍和2倍，原因是這兩段時期均分別有大熱電視劇推出。

「搖錢樹父母」「笑到噴水」有份

網上亦出現愈來愈多與科技相關的潮語，如「clickbait」(引人注意的網站連結)和「tech-savvy」(科技通)。只要有足夠證據顯示新字廣泛被使用，就有機會入選網上新字典。

其他新加入網上新字典的有趣潮語包括「bank of mum and dad」(搖錢樹父母)、「bro hug」(男子漢之間的擁抱)和「spit-take」(笑到噴水/嚇到噴水)。

■英國廣播公司

洪水襲美醫院餐廳



餐廳的桌椅被突如其來的洪水沖走。

美國內布拉斯加州上周末出現暴雨，錄得近100毫米雨量，導致排水系統無法負荷，引發嚴重水浸。當地一間醫院遭洪水侵襲，片段顯示醫院餐廳的桌椅被突如其來的洪水沖走，幸無人受傷，病房區亦未受影響。

事發於卡尼市的善良撒瑪利亞醫院(Good Samaritan Hospital)，院方將閉路電視片段上載至facebook專頁，顯示於上周五深夜，洪水沖毀餐廳玻璃門後，不斷湧入，沖走桌椅和設施，在場員工立即跑上樓梯逃生。

攝鹽超標一倍 殺165萬人

都市人飲食過度講求味道，食物中的鹽分愈來愈高，但高鹽飲食會導致高血壓，引發心臟病及中風等問題。美國哈佛大學及塔夫茨



高鹽飲食會導致高血壓，引發心臟病及中風等問題。

另一邊廂，加拿大麥克馬斯特大學研究指出，目前攝鹽量仍屬可接受水平，對心臟健康沒太大影響，反而攝取太少會有害。該研究指，每天攝入8至15克鹽是最佳分量，多過或少過這標準都會增加健康風險。研究人員亦發現，蔬果中的鉀似乎有助降低血壓和心臟病風險，抵銷鹽的不良影響。

■法新社/美聯社

大學共同進行研究，綜合66個國家共205份問卷調查，發現每年鹽攝取量較建議超標一倍，引致165萬人心血管疾病死亡，佔全球相關死亡個案的1/10。

非洲最後北極熊 喪偶悲傷致死

非洲大陸最後一隻北極熊、南非約翰內斯堡動物園鎮園之寶「小王」(Wang)，自從本年初喪偶後一直鬱鬱不歡，健康愈來愈差，近數周更體重暴跌，前日終於因心臟及肝臟衰竭，在園方安排下安樂死，終年30歲。小王生於日本札幌一個動物園，1986年經保育交流計劃移居南非，翌年與在加拿大出生的Geebee結成伴侶。Geebee今年1月因心臟病離世，小王一直守在屍旁，不讓工作人員善



「小王」自從本年初喪偶後一直鬱鬱不歡。美聯社

■《每日電訊報》/《衛報》

http://www.wenweipo.com

工商資訊

吳康民新著台灣發行

前全國人大代表吳康民的旅遊新作《遊寶島、看台灣》，最近在台灣出版發行。八月八日在台北舉行首發式。香港潮州商會會長周振基以及秘書長林楓林、看台灣》在台北舉行首發式。亨達集團名譽主席鄧子立、香港印刷業商會永遠榮譽會長楊金溪、培僑中學校長招祥麟博士等專程前往祝賀。台灣印刷同業公會永遠榮譽會長主席呂進發也前來祝賀。亨達集團名譽主席鄧子立及康泰旅行社董事長黃士心為該書作序，讚揚作者所見所聞觀察入微，並以豐富圖片及通識文筆將之描述於旅遊之中。鄧子立讚揚作者的學識和視野猶如一個超級聚寶盆，作品為千谷迴音、餘音繞樑，令人回味無窮。

發布會上，吳氏並回答記者提問，認為最欣賞台灣美食，並列舉若干例子。吳氏曾多次前往台灣旅遊，對台灣選舉、文化、教育、旅遊等都有了一定了解，並寫進該新著之內。吳氏現已在海峽兩岸三地均有出版文集，此書是在台灣出版的第二本文集。三年前曾在台灣出版《我家的背影》一書。

蔡冠深力推日本美食 西村供應未急凍藍鰭吞拿魚

香港日本經濟委員會主席蔡冠深博士透露，香港早已自2007年超越美國，成為全球日本農林水產出口的最大目的地。目前，香港每年進口日本全部出口農水產品的百分之二十四，2013年，香港進口日本農水產品貨值達到一百零四億港元，成就驕人。蔡冠深指出，由香港日本經濟委員會以及兩地業界的共同努力，今年的香港美食博覽會，有來自日本三十八個道府縣的252家日本企業或商會來港參展，數量創下有史以來的紀錄。

蔡博士強調，日本食材在香港需求龐大，港人喜歡和食，中西日式餐廳都會採用來自日本的農水產品，而且除本地市場外，亦有部分經由香港轉口到內地及澳門。

新華西村料理 未急凍藍鰭吞拿魚登場

蔡冠深博士旗下的新華食品集團從事日本食品進口長達半個世紀，長期以來致力將優質日本食品推廣到香港。有亞洲海產大王之稱的新華集團，日前特意在新華西村料理宴請今次率團來港的日本農水大臣林芳正一行，更推出最為新鮮的未急凍藍鰭吞拿魚。當天，由西村日本料理的日裔廚師即場示範剖養殖的大藍鰭吞拿魚，由魚頭開始，一絲不苟，其刀工神乎其技，這麼大的魚一下子就被他們將不同部位分開出來，尤其是整條吞拿魚最美味的一塊Toro，入口即融，非常鮮美。

據悉，餐廳是從日本即日空運新鮮養殖的吞拿魚到港，西村日本料理經理羅振雄分析說：「天然吞拿魚已經很少了，所以他們為了環保，輸入養殖的吞拿魚，而且還是整條進口，大家如何分辨天然與

養殖吞拿魚呢？就是從牠的肉色來看，天然的比養殖的更紅，養殖的一般較為粉白，不過味道相距不遠，所以品嚐養殖吞拿魚，既美味，又可以為環保出一分力，一舉兩得。」

八月美食展承接二月水產物展盛況

今年二月，香港中華總商會永遠名譽會長蔡冠深推動香港中總首次與日本九州經濟連合會及日本貿易振興機構(JETRO)攜手，在本港合辦「全九州農水產物展覽會」，整個九州7個縣均來港參與。主辦機構共安排多達400個配對洽談，盛況空前。

蔡冠深博士指出，3·11大地震後，日本經濟遇挫，出口受到影響，他遂建議九州7個縣聯合起來，共同打造並推廣「全九州(Whole Kyushu)」概念，為日本食品商製造與香港以至世界各地的銷售商直接洽商機會，減少中介環節以讓利于消費者。他的建議受到九州各縣的全力支持。「全九州農水產物展覽會」在港舉辦即是一次最新的嘗試，由於「全九州農水產物展覽會」在港取得了成功，直接推動了多達252家日本食品企業或代理商來港參加美食博覽會。

[愛麗健]全身療效器

中山醫科大學附屬醫院 一心血管專科退休教授 吳鐘英教授

自從2002年英國劍橋大學醫學博士，諾貝爾獎金獲得者約翰·蘇爾斯頓教授多年研究結果指出，心血管病雖然病在大腦和心臟，而根在血管，人體血管壁上的細胞由於缺氧和能量不足而受到傷害，細胞會表現電位下降，功能衰退，引起動脈硬化，管腔狹窄，血流不通暢，誘發和加重重腦血管病，這個理論破譯了腦血管病之久久不癒，出現嚴重併發症，危及病人生命的根本原因。

日本生產的[愛麗健]全身療效器，就是根據上述醫學理論而研製的最新高科技醫療產品，通過這獨特研製的醫療儀器，將特定微電流輸入人體的組織和細胞，激活人體細胞膜上ATP酶，提升細胞的膜電位，從而可改善心臟細胞供血不足，維護心臟的正常跳動，對關注腦血管病及健康的人士合適，為心臟病人士之健康開闢了新途徑。此[愛麗健]療效器經歐盟、日本政府厚生省、中國中央衛生部醫療認證，可供醫院或家庭用，安全有效，無任何副作用，每天使用，可有效改善健康，對提升腦血管健康大有裨益。

■愛麗健新機

蔡冠深力推日本美食 西村供應未急凍藍鰭吞拿魚

香港日本經濟委員會主席蔡冠深博士、日本農水大臣林芳正與西村日本料理壽司料理長香月利久一齊推介藍鰭吞拿魚。

西村日本料理的日裔廚師即場示範剖大藍鰭吞拿魚