



千年古盐田

在西藏昌都芒康县纳西民族乡澜沧江两侧,盐田依山而建,错落有致,景色奇美。史料记载,当地晒盐历史距今已有1000多年。图为2月20日,航拍西藏昌都芒康千年古盐田。

给量子计算机用的 国产“冰箱”实现量产

2月26日,安徽省量子信息工程技术研究中心及科大国盾量子技术股份有限公司联合发布消息,给量子计算机用的国产“冰箱”——稀释制冷机“ez-Q Fridge”在交付客户后完成性能测试,实际运行指标达到同类产品国际主流水平,成为国内首款可商用可量产的超导量子计算机用稀释制冷机。

在位于合肥的科大国盾实验室,一个圆柱形的白色罐子被吊装于金属架之上,运行时发出嗡嗡的声音,超导量子芯片和各类线材就藏在这样一台造型奇特的“冰箱”里。据介绍,极低温是超导量子计算机运行的必备条件,稀释制冷机是一种能够提供接近绝对零度超低温环境的高端科研仪器,用以冷却超导量子计算机内的核心部件,使其状态保持稳定。

长期以来,我国的稀释制冷机依赖进口,可量产落地并投入使用的国产稀释制冷机稀缺。中国科学技术大学和科大国盾组成团队联合攻关,成功研制了“ez-Q Fridge”国产稀释制冷机产品。不同于依赖液氮辅助降温的传统湿式稀释制冷机,“ez-Q Fridge”无需液氮供应,而是利用机械式制冷机将氦的两种同位素的混合物稀释制冷。这种干式稀释制冷机的优势在于可利用的工作空间大,安全可靠,连续运行时间长且运行维护方便。

2023年下半年,科大国盾向两家科研单位交付了国产稀释制冷机产品,经过测试,设备长时间连续稳定运行,能够结合主动减震系统以及磁屏蔽等,为超导量子芯片提供低至10mK级别的极低温、低噪声环境,制冷功率达到450uW@100mK。在容纳78根低温测控同轴线缆的超导量子计算低温支撑系统中,分别对56比特和24比特超导量子芯片进行测试,稀释制冷机运转效果良好。

建设银行潍坊临朐支行 荣获两项荣誉称号

本报讯(潍坊日报社全媒体记者 陈静静 通讯员 衣晓昆)近日,建设银行潍坊临朐支行被临朐县委、县政府授予“经济发展贡献奖”和“金融工作先进单位”荣誉称号。

2023年,建设银行潍坊临朐支行认真贯彻落实上级行各项工作部署,紧盯金融工作目标,聚焦职责定位,大力支持重点项目建设、产业转型升级和民生服务保障,为地方经济建设作出了积极贡献。

建设银行潍坊临朐支行将继续加强政银沟通和对接,自觉当好服务实体经济的主力军,以金融高质量发展助力区域经济,砥砺前行,再创佳绩。

中国烧饼入选 “世界上最好吃的面包”

美国有线电视新闻网(CNN)近日在网站刊文,介绍了“世界上最好吃的50种面包”,来自中国的美食——烧饼(Shaobing)入选。

CNN在文章开头介绍称,《面包:全球历史》一书的作者鲁贝尔认为,对面包制定严格的定义是没有必要的,“它并不需要用任何特定种类的面粉制成”。文章还称,各类面包除了令人难忘的味道外,还在于其独特的成分、标志性的地位以及食用它们时纯粹、温馨的乐趣。

该媒体随后根据地点的英文字母顺序,介绍了“世界上最好吃的50种面包”,其中之一为中国烧饼。CNN介绍称,烧饼的芝麻外壳之下,是有着丰富小麦风味的多层柔软结构。CNN还介绍说,专业的烧饼师傅旋转并拍打面团,使其变得如此之薄,以至于有的烧饼可以有18层或者更多层。中国北方的烧饼中可以加入甜味或咸味的馅料,从黑芝麻酱到熏肉或花椒。

据报道,除烧饼外,入选的还有澳大利亚丹波面包、巴西奶酪面包和阿富汗波拉尼面包等。

受变色龙启发 颜色渐变3D打印技术出现



受变色龙变色能力的启发,美国伊利诺伊大学厄巴纳-香槟分校研究人员开发了一种可持续技术,可用单一墨水3D打印多种动态颜色(上图)。该研究发表在《美国国家科学院院刊》杂志上。

通过设计新的化学物质和印刷工艺,研究人员可动态调节结构颜色,产生以前不可能实现的颜色梯度。在这项研究中,团队提出了一种紫外线辅助墨水写入3D打印方法。该方法能够通过调节光来控制专门设计的交联聚合物,从而在打印过程中改变结构颜色。

研究人员实现了在可见光波长范围内产生从深蓝色到橙色的结构色。不同于常规要使用多种不同的颜料来实现颜色渐变,团队仅使用单一墨水并修改打印方式就能实现颜色渐变。

8岁小棋手 击败国际象棋大师



近日,在瑞士举行的一场国际象棋公开赛上,年仅8岁6个月又11天的棋手考希克(上图)击败了37岁的波兰选手斯托帕。此前,8岁11个月又7天的塞尔维亚小棋手列昂尼德·伊万诺维奇刚刚创造历史,而考希克比伊万诺维奇还小5个月。

考希克的父亲表示,夫妻俩都没有下棋史,看到儿子成为如此有天赋的棋手真是令人惊讶。他说,儿子每天练习约7小时,“这是超现实的,因为我们家里没有任何体育传统。每一天都是新的发现,我们带着他走到今天,经常是磕磕绊绊”。

宠物犬拥有多项技能 会骑滑板车练瑜伽



据英国《每日邮报》当地时间2月25日报道,近日,一只聪明的狗狗表演了令人印象深刻的特技,这让世界各地的爱狗人士感到兴奋。

63岁的桑迪·斯威里多夫来自美国俄勒冈州,她教自己10岁的宠物狗里根20多种技能,并在社交媒体上记录了狗狗的进步,该账户拥有40多万粉丝。桑迪说:“它会做很多不同的动作,从舞蹈动作到瑜伽姿势,最喜欢的是与跳跃有关的项目,无论是越过胳膊还是穿过铁圈(上图①),甚至是跳绳。”桑迪在网络上发布的视频中,可以看到这只宠物狗熟练地骑着滑板车,把前爪放在滑板车上,聪明地用后腿滑行(上图②)。

桑迪表示,他们在里根8周大的时候收养了它,它可以击掌、握手,还能和其他孩子一起骑幼儿自行车。她说:“它给我们的生活带来了如此多的快乐,也给许多其他人的生活带来了如此多的快乐。”

英国米其林厨师做菜 钟爱苹果、黑松露和蘑菇

英国《星期日泰晤士报》网站近日发布对英国米其林餐厅将近200份菜单的分析结果,发现其中57%的菜式用到普通的苹果,超过干贝、鱼子酱等食材。英国米其林厨师钟爱的烹饪配料中,黑松露排名第二,蘑菇排名第三。

丹尼尔·克利福德是英国一家米其林餐厅的厨师,他拟定的一份菜单有18道菜,苹果在其中变着花样出现了6次。

克利福德说,苹果种类很多,用途各异。他能用苹果做甜点等各式美食,例如法式苹果挞、一种炸面包圈的蘸酱,或者用苹果汁配餐。

英国餐厨调料和用品网店“副厨”首席执行官妮古拉·兰多说,该网站的销售数据显示,苹果在英国日渐成为受欢迎的烹饪配料。她说,相比几年前,如今主打苹果口味的英国餐饮创新产品越来越多。
本报综合新华社等报道