

## 六足機器人 足智多謀

近日舉行的全球科技盛會CES 2025（國際消費電子展），眾多創新產品紛紛亮相，包括日本機器人公司Jizai推出的一款名為Mi-Mo六足人工智能（AI）機器人。

Mi-Mo是Jizai推出的首款通用型AI機器人，它表面上看是一個六腳木樁加枱燈的形狀，但擁有多足行走的優勢，還配備高效的AI算法，可通過音頻、視覺和運動指示器進行思考、行動和適應環境。

與傳統的四足或者雙足機器人相比，六足機器人在行走時能更好地保持平衡，適應多種複雜地形。據悉，機器人每個腿部都配有高精度傳感器，能精準感知周圍環境，作出適應性調整。當它遇到人時，頂部的發光燈罩還會點頭示意。

的發光燈罩還會點頭示意。

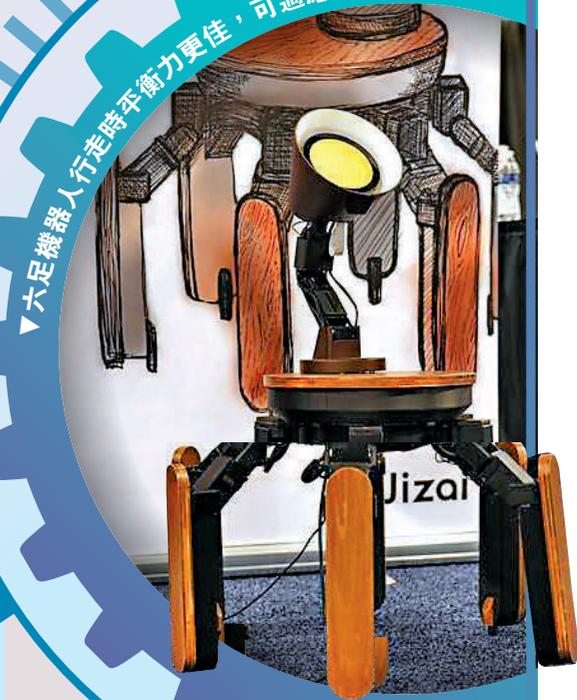
### 能改變路徑避險

據了解，該機器人的核心優勢之一便是其內置的AI系統。該系統能根據環境信息和任務需求，實時做出判斷和決策。通過深度學習技術，還能不斷優化自身行動路徑，甚至在遇到意外障礙時可以自動調整策略，避免危險。

目前，Mi-Mo仍處於原型階段，Jizai未來將通過增加硬件和附加組件進一步提升其技能。他們希望該機器人不僅限於傳統的

工業用途，也能進入更廣泛的應用領域，如在救援任務當中進入狹窄空間，幫助搜尋和救援被困人員，或用作學生的學習工具，同時也能在娛樂和家庭陪伴方面發揮作用。

六足機器人行走時平衡力更佳，可適應多種複雜地形。



電子鹽匙能增加用戶感受到的鹹味，從而減少鹽分攝入。

## 電子鹽匙

健康飲食是大趨勢，越來越多人開始留意食物中的營養成分，寧願「犧牲味道」去追求少油少鹽的食物。日本公司推出的一款能提升食物鹹味從而降低鹽分攝取的「電子鹽匙」矚目登場，並在CES 2025中獲得了兩個類別創新獎。

電子鹽匙是日本麒麟公司與明治大學共同研發的，其原理主要是利用湯匙產生微弱的電流，再控制鈉離子（人體感受鹽味主要靠食物中的鈉離子）的流動，將分散的鈉離子重新集中在舌頭上，從而增加感受到的鹹味。據悉，此電子鹽匙可達到提升1.5

## 減鹽加味

倍的鹹味感知效果，用戶至多可減少30%鹽分攝入，從而減少高血壓等發病風險。

### 每一口進食秒數有講究

電子鹽匙長25公分，重60克，使用方式與一般的湯匙一般，打開開關後，握住湯匙同時觸碰電極面板。使用完畢後，匙的前端可拆下清洗，後端電極面板部分則需擦拭清潔，不可水洗。在未使用的情況下，電子鹽匙會在5分鐘後自動斷電。

此外，使用者需要握住「電子鹽匙」的正確位置進而讓微電流有效通過，而每進食一口的使用秒數也有講究，不然無法發揮令食物變鹹的效果。需要注意的是，部分人士如孕婦、臉部神經障礙者、正在接受牙科治療等的人士不適合使用此款鹽匙。

## 新法焗蛋 營養口感兼備

怎樣才可煮出最完美的焗蛋？科學家最近研究出新方法。傳統煮法難以兼顧蛋白與蛋黃的最佳熟成狀態，透過「循環式煮蛋法」，讓雞蛋交替浸泡於不同溫度的熱水，令蛋黃保持細滑的同時，也可讓蛋白熟透，又可提升營養價值。

秘訣就在溫度。有意大利科學家指出，蛋黃在攝氏65度開始凝固，蛋白則需要85度才能完全變熟。如果用100度滾水煮12分鐘，雖然能確保熟透，但蛋黃會變得乾和粉，口感不佳。低溫慢煮的話，即以60至70度水溫長時間加熱，蛋黃雖維持在最理想熟

度，但無法讓蛋白完全凝固，導致口感過於軟滑。

研究團隊提出以下新方法：準備兩鍋水，一鍋是100度，另一鍋是30度。煮蛋過程中，每2分鐘把雞蛋從一鍋換至另一鍋，整個過程持續32分鐘。這樣可確保蛋黃慢慢凝固，維持細滑口感，而蛋白則因高低溫交替受熱，層層熟透，會更細膩彈牙。

研究團隊透過核磁共振與高分辨率質譜分析測試新煮法的效果，結果顯示這種方法煮出的蛋黃多酚含量較傳統焗蛋與溏心蛋更高。多酚是一種有助抗氧化的微量營養素，對健康有益。

32分鐘對生活節奏急速的都市人來說無疑太長。不過，研究人員認為，這項技術可應用於智能煮蛋機，無需頻繁更換水溫，只需要設定模式，就可在更短時間內享用口感與營養兼備的水煮蛋。



科學家研究出焗蛋新方，令蛋黃和蛋白同時有上佳的口感。

