

最新进展！湖南又将新增一条高铁线路

邵永高铁环评顺利批复，设邵阳、邵阳县、永州3座车站 永州至长沙将形成高铁双通道



扫码看视频



三湘都市报10月7日讯 今日，湖南省生态环境厅官网发布了《关于新建邵阳至永州铁路环境影响报告书审批决定的公告》，这也标志着作为国家高铁主通道“八纵八横”之呼南通道的邵永高铁距离实质性开工迈出了关键一步。

设计时速350公里，全线设车站3座

新建邵阳至永州铁路位于邵阳市和永州市境内，包括正线及相关工程。正线线路北端起于邵阳市邵阳站，经邵阳市大祥区、邵阳县和永州市东安县、冷水滩区、经开区，南端止于永州市永州站。

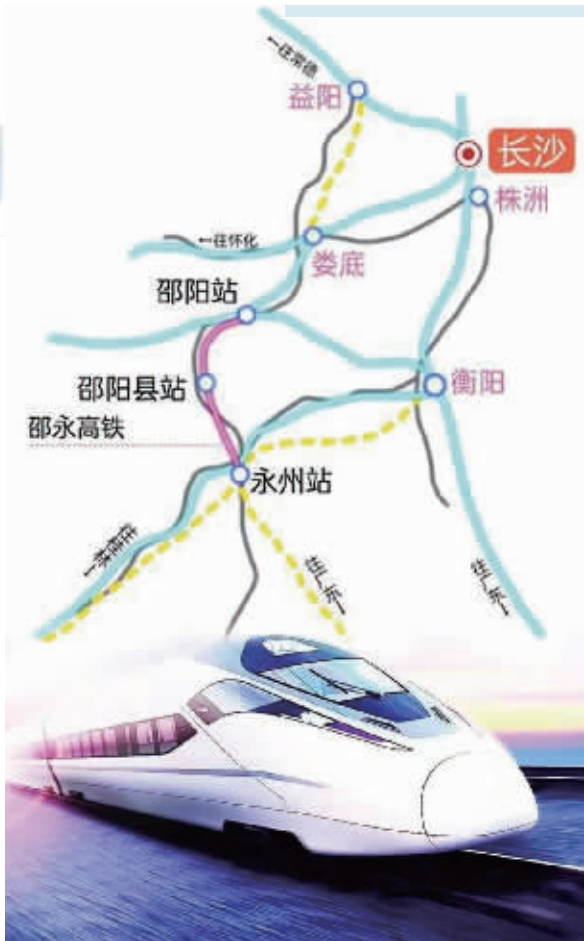
该线正线全长96.14公里，均为新建线，其中邵阳市境内43.42公里，永州市境内52.72公里。正线按高速铁路标准建设，为双线电气化客运专线，设计速度为350公里每小时。

全线共设车站3座，分别为邵阳、邵阳县、永州。其中邵阳站为怀邵衡铁路和娄邵铁路上既有车站，邵阳县站为新建中间站，永州站为既有衡柳铁路、益湛线和湘桂线上的中间站。正线新建桥梁85座，总长52.693公里；隧道13座，总长15.175公里；新建220KV牵引变电所2座(邵阳县牵引变电所和永州牵引变电所)。

永州至长沙将形成高铁双通道

邵永高铁项目的建成对于构建呼南高铁通道、缓解京广高铁长沙至衡阳段的运输压力具有重要意义。届时，永州至长沙将形成高铁双通道。

呼南通道是国家《中长期铁路网规划》确定的“八纵八横”高铁主通道之一，北起内蒙古呼和浩特，南至广西南宁，是国家“八纵八横”高铁大通道第五纵。其中邵阳至永州段位于呼南高铁新



建线路的南端，在全国高铁网中处于承东启西、连南通北的重要位置。

呼南高铁邵永段建成后，与张吉怀高铁、长益常高铁、沪昆高铁、怀邵衡客专、衡柳客专、武广高铁相连，形成省内高铁环线。向南延伸通过规划中的永清广高铁形成湘粤第二高铁通道，构建湘南、湘西全面对接和融入粤港澳大湾区对外大通道。是湖南省充分发挥“一带一部”优势，全面融入粤港澳大湾区、对接北部湾城市群，加快湘南湘西承接产业转移示范区建设的重要交通基础设施。

■文/视频 全媒体记者 王翊玮

寒露到！冷空气将逐渐影响湖南



扫码看视频

三湘都市报10月7日讯 金秋十月，冷空气接连不断影响湖南。记者从中央气象台获悉，10月7日7时，长沙最低气温仅为13.7℃，创立秋后新低。

10月8日“寒露”节气到来，意味着这样的阴冷天将越来越多，市民出行请及时增添衣物，注意保暖。

“昨晚是穿着长衣长裤睡觉的，今早甚至有点想穿秋裤出门……”10月7日，家住长沙市雨花区的李先生告诉记者，这样的大降温打了他一个措手不及。还有市民吐槽：“万万想不到，假期之后的第一个工作日，长沙的温度比我的心还凉。”中央气象台实时数据显示，10月7日上午，长沙的温度仅14℃左右。

湖南省气象台预计，10月7日晚开始，受台风“小犬”外围环流影响，湘东、湘南部分地区有阵雨。气温方面，明日起省内最高气温将回升至20℃左右。据长沙市气象台预计，未来一周，长沙冷空气活跃，以阴天为主，并伴有弱降水。

10月8日是二十四节气中的寒露，也是秋季的第五个节气。民间有“露水先白而后寒”之谚，比起白露，寒露期间，气温明显下降，寒生露凝，故称为“寒露”。这个时节，热气慢慢退去，寒气渐生，昼夜的温差较大，晨晚略感丝丝寒意。

未来几日，随着冷空气继续南下，江淮、长江沿线多地气温将持续偏低，贵州、云南以及华南部分地区也将迎来降温，气温将由较常年同期偏高转为正常或偏低的状态。

气象专家提醒，需防范阴雨天气对交通出行安全的影响。阴雨和雨雾天气将造成路面湿滑、能见度低，建议加强交通疏导，确保道路通行安全。

链接

湘北大部、湘中已入秋 湘南仍需等待

根据湖南省气候中心监测，目前，湖南湘北大部、湘中部分地区已经入秋，省内其他地区还达不到入秋的标准。受9月下旬以来三次较强冷空气影响，我省今年的入秋进程相应表现为以下三个阶段：

第一阶段：9月21日至25日湘中以北的部分地区出现连续5天日平均气温低于22℃的轻度寒露风天气，其中湘北、湘西有21个县于9月21日入秋，时间上较常年偏早。

第二阶段：9月30日开始，前一次没有达到入秋标准的湘北、湘中大部分县市陆续入秋，和常年入秋时间接近。

第三阶段：截至10月6日，湘南的道县、江永、宜章、江华等少数县市日平均气温仍在22℃以上。根据省气象台预报，未来一周冷空气活跃，因此湘南地区有望入秋，和常年相比略偏晚。

■文/视频 全媒体记者 李琪 通讯员 唐寒梅 陈思雨

聚餐吃了三只蟹，诱发急性胰腺炎 “蟹”逅美味有讲究，四种情况不宜吃



扫码看视频

三湘都市报10月7日讯 朋友聚会，吃了三只螃蟹，竟然引发急性胰腺炎，一度吐血入院。长沙市民张乐(化名)坦言，自己吃蟹有了“阴影”。金秋十月，正是吃蟹的好时机。因吃蟹导致健康问题的人，也有不少。

如何健康吃蟹？哪些人、哪些情况不宜吃蟹？10月7日，三湘都市报记者进行了采访了解。

聚餐吃了三只蟹，男子吐血入院

10月5日晚，长沙市岳麓区的张乐和朋友聚餐，在饭局上吃了三只螃蟹。随后，他出现了腹痛剧烈、吐血的症状，紧急送往湖南省胸科医院就诊，被诊断为重症急性胰腺炎。

医生询问得知，张乐本来就有糖尿病、冠心病，在吃了三只螃蟹后，诱发重症急性胰腺炎。经过救治，张乐目前正在康复中。

“对于有基础疾病的人，比如肥胖、血脂异常、糖尿病等，在短期内吃螃蟹等海鲜积累到一定程度，某一次的摄入量过多，就会成为‘压死骆驼的最后一根稻草’而诱发

疾病。”国家级营养保健专家、湖南省胸科医院一级主任医师唐细良表示。

螃蟹易消化有营养，但这四种情况不宜吃

“螃蟹营养丰富，相比畜肉类蛋白质更易于消化。”唐细良介绍，螃蟹每100克可食用部分，含蛋白质17.5克。

秋蟹味美营养高，但如果吃得不当，可能会给健康带来损害。吃螃蟹要注意些什么？唐细良提醒：

不吃死蟹。螃蟹死后，体内的细菌会迅速繁殖，导致肉质腐败，食用死螃蟹可能会引发呕吐、腹泻等肠胃问题，甚至引起食物中毒。

不吃生蟹。生螃蟹未经煮熟，可能携带有细菌、病毒等致病微生物。食用生螃蟹容易导致寄生虫感染和肠胃疾病。

过敏不吃蟹。部分人可能对螃蟹过敏，轻则出现皮疹、瘙痒等皮肤症状，重则引起呼吸困难、休克等严重过敏反应。

不吃过量蟹。螃蟹中的高胆固醇含量容易导致血脂异常，引发心血管疾病。同时，螃蟹性寒，过量食用容易导致肠胃不适。

■文/视频 全媒体记者 李琪 通讯员 唐寒梅 陈思雨