

刚说到一样东西,立刻就收到广告推送

你的手机真的在窃听你说话吗?



刚刚和朋友聊天说到“山竹”,马上就收到了一条关于“山竹”的广告短信,是不是我的手机被APP监听了?电热水壶坏了,正在楼上楼下找以前的旧水壶,结果某APP首页就向我推送了一条电热水壶的广告,肯定是这个APP在偷窥我……类似的“神奇”故事,可能很多朋友都听说过,这也引发了很多网友对APP是否存在秘密语音窃听,秘密视频监控行为的担忧。

实际上,商业APP秘密监听用户手机上的语音或视频的行为,尽管在技术上是完全可行的,但在实际生活中并不存在。

商业APP的窃听为什么不可能?

商业APP为什么不会大规模进行用户窃听呢,主要原因有以下三个方面:

1. 法律风险大

秘密监听,已经属于黑客入侵行为,是典型的网络犯罪。任何商家从事这样的活动,一经查实,基本上就会被立即关停或查封。而尽管传言满天飞,但迄今为止,国内尚无任何一家商业公司受到类似情况的处罚。

2. 技术难度高

从大量含混不清(手机远离口部时,收音往往是含混不清的)的语音中,精准、快速的检索出目标词语,还要考虑用户的口音、说话习惯等问题,这在技术上是一件很困难的事情。即便是

专业的语音识别软件,一般也会对收音环境、语言环境等有比较高的要求。

此外,即使精准的收集到了用户信息,想要在后台进行快速的广告匹配,快速的内容下发,这对于商家的云计算能力也是巨大的考验,根本不是一般的中小互联网公司能玩得起的。

3. 成本不划算

对所有用户进行7×24小时的语音或视频监控,不仅会快速消耗用户手机电量和流量(很容易被发现),对于商家来说也会造成极高的存储和计算成本,最终推送的信息用户还不一定买账。投入如此之高的成本,却只是为了偶尔推个广告,这显然是亏本的买卖。

成本高、收益低,是通过APP进行语音或视频监控在商业实践上完全不可行的根本原因。商家有很多成本更低,更有效率的精准推广方法,没有必要去使用这么“笨”的推广方式。

当然,商家要进行精准推广,也还是需要收集很多我们的隐私信息的,有一些收集方法也是处于灰色地带的。但从实践来看,收集用户的文字信息、位置信息、设备信息、应用信息、好友关联、上网记录信息等,要远比收集语音和视频划算的多、更有效。

“神奇”的巧合怎样发生的?

那么,网友们反馈的那些“神奇”故事都是错觉或瞎编的吗?也不是。结合多年网络安全实践经验,及大量用户

的线上线下调研,总结了以下一些主要原因:

1. 广告联盟的影响

很多互联网公司会结成广告联盟。你在联盟中某一个APP上搜索的信息,会被分享给联盟中的所有其他成员。很多广告联盟可能拥有数百家、甚至数千家的成员企业。所以,即使你完全没有用过某个APP,也不代表这个APP就不了解你,或者不能对你进行精准推广。

2. 大数据关联推广

细心的朋友会发现这样一个有趣,但细思极恐的现象:您关注的某些信息,可能会被平台自动推荐给您的家人、同事或朋友,反之亦然。这就是基于大数据的关联性推广,平台能够通过地理位置、行为特征等信息,猜测出你和身边人的关系,进而进行更高效的精准推广。换句话说,你没搜过,不等于你的家人、同事、朋友没有搜过。

3. 无意识上网行为

当人们对某个非刻意行为可能产生的后果没有明确的认知或预期时,往往会对这个行为产生比较模糊,甚至错误的记忆。比如,很多网络诈骗受害者都会“非常肯定”地说:“有个链接,一点钱就没了”。但实际上,这在现实生活中是完全不可能的。在反诈专家的引导下,受害者才会逐步回忆起自己在点击链接后进行的一系列“无意识操作”。

对于精准推广这件事,很多时候也是如此。你在不经意间,可能已经通过一系列的无意识行为,让网络平台对你进行了记录和“精准画像”。偶尔产生过于“精准”的推送,不足为奇。

如何看待隐私保护问题

客观地说,互联网环境下,很多商业推广行为离不开商家对用户个人信息、隐私信息的收集与分析。这其中既有合理合法的,也有走在法律边缘、灰色地带的。保护用户隐私安全的工作仍然任重而道远。

但是,也并非每一种隐私风险传言都有事实依据。很多“神奇”事情的发生可能另有原因。而所谓的商业APP通过窃听用户语音、视频的方式实现精准推广,目前来看不切实际,也没有任何可以被证实的真实案例。

科学辟谣平台

快速辟谣

1 流言:常喝“硬水”容易患肾结石

真相:有人认为自来水的水垢较多,常喝这些钙、镁含量很高的“硬水”更容易患肾结石。不过,目前没有确凿证据表明,喝硬水会导致结石或其他健康问题。相反,如果水喝得少了,人体泌尿系统出现结石的可能性会更高。

水的软硬是根据水中的钙离子和镁离子含量来确定的,这两种离子含量越高,水的硬度越高。我国《生活饮用水卫生标准》规定:生活饮用水的总硬度(以碳酸钙计)不超过450mg/L,相当于1L中含有180mg钙元素。但是,成年人一天的饮水量通常不超过2L(360mg钙元素),这样的饮水量对其体内的钙离子浓度并没有太大影响——根据《中国居民膳食营养素参考摄入量表(DRIs)》,18岁以上人群钙元素的每日参考摄入量800mg,可耐受最高摄入量为2000mg。

可见,按推荐摄入量的最高标准以及生活饮用水的最大硬度计算,成年人每日的钙摄入量也不会达到钙超标,更不会导致结石。

2 流言:“过午不食”有助于减肥

真相:胃部食物4-6小时左右排空一次,正常三餐的间隔一般是4-5小时,这样既不易产生饥饿感,又能保证营养物质对身体各器官的供应。“过午不食”的进餐方式会使胃部至少18个小时处于空虚状态,而胃酸却在持续分泌并在夜间分泌量达到高峰。胃内没有食物中和胃酸,就有可能刺激损伤胃黏膜,导致胃炎、胃溃疡或者十二指肠溃疡,出现烧心、胃部疼痛等症状。

此外,现代人生活节奏快,盲目采用“过午不食”,将造成能量和营养摄入不足,长期下去可能会出现低血糖、头晕、抵抗力下降、肌肉减少、情绪问题等,严重影响健康。糖尿病患者、胃肠疾病患者以及老年人群尤其不适合“过午不食”的进餐方式。

想要健康,科学的做法应该是“过午少食”,即将一天的大部分能量和营养摄入放在早餐和午餐,晚餐少吃、早吃,且保持清淡饮食。

3 流言:植物奶油毒性堪比杀虫剂

真相:植物奶油中可能部分包含着反式脂肪酸,但植物奶油并不等同于反式脂肪酸。植物奶油又叫人造奶油、人造黄油、植脂奶油等,常常被作为动物奶油的替代品。植物奶油多是植物油氢化后,加入人工香料、防腐剂、色素及其他添加剂制成的。

植物奶油不能和反式脂肪酸画等号,一些植物奶油在制造过程中,通过采用新的工艺例如低温高压、新的催化剂,以及完全氢化的工艺,可以大幅度减少反式脂肪酸的产生,甚至可以少于动物奶油。

当然,不管是人造植物奶油还是天然动物奶油,还是要少吃为宜。毕竟脂肪含量高的食物摄入过多,一是会导致肥胖,二是升高血液中的胆固醇含量,从而增加心血管疾病的风险。这些无论是植物奶油还是动物奶油,都是无法避免的。

北京青年报

冰箱冷藏室里上热下冷,爱坏的菜要放在靠下的位置?

你有没有注意过,食物放在同一个冰箱冷藏室的不同区域后冷却程度会有所不同?有个与之对应的说法叫做冰箱下冷上热,其实它确实反映了一些客观规律。那么冰箱里为什么会会出现这种冷热不均的现象呢?

冰箱内部空间中充满着空气,空气有一个非常重要的性质就是它的密度和温度关系很大。如果温度较高,空气的体积就会增加(它膨胀了)。如果体积增加而重量(质量)保持不变,则密度下降。相反,如果温度低,体积就会变小,密度就会增大。如果冷空气和暖空气混合在一起,暖空气会上升(因为它比较轻),而冷空气会下降(因为它比较重)。冰箱冷藏室的温度在3至5℃之间。冷空气往往积聚在底部,所以如果

冷藏室空间很大,那么底部的温度确实会更低。不过需要注意的是这种温差其实并没有多大,尤其对于风冷冰箱而言,温度均匀性会更好。我们基本上不需要刻意关注食品摆放的上下层顺序。

不过,冰箱中的温度不均也很可能是由其他因素造成,而且它们的影响效果比上层下层要显著得多。例如,靠近出风口的区域温度会更低,很多低端款式冰箱的出风口附近甚至会发生冻结现象,所以假如有新鲜蔬果等不希望冷冻的食品,应该远离冷藏室出风口存放。同时,对于风冷冰箱,在存放食品时,也要注意不要堵住出风口,以免影响温度的均匀性。

由于接近外部空间,冷藏室门上隔断的温度在5至7℃附近。每次开门或

关门时,外面的空气都会进入,所以冰箱门附近空间温度会有明显上升。一般应储存将在短时间内食用的食物,例如牛奶、鸡蛋和调味品等。

低温冷藏室的温度在0到1℃之间,比冷冻室高,却是所有冷藏室中最低的。它可以用于储存新鲜度很容易流失的食物或不想在冷冻室里冷冻的食物。例如,肉、鱼、豆腐和鱼酱等。蔬菜冷藏间的温度为6到8℃,用于存放难以在室温下保存的食品,蔬菜、水果和调料都适合在此储存。但叶菜和其他容易变干的食物应该在塑料袋里密封保存以保持新鲜。

了解了冰箱内温度的分布特点,就可以更加有效地使用它来保持食物的新鲜。

科学辟谣平台