

植物新种:乐业关木通

近日,从中国科学院广西植物研究所(以下简称“广西植物研究所”)获悉,广西发现一马兜铃科关木通属新物种——乐业关木通,这一研究成果于近日在国际生物学期刊上正式发表。

据悉,由广西林业勘测设计院、广西植物研究所等单位组成的技术团队在位于前述创建区的广西雅长兰科植物国家级自然保护区内开展植物专项调查时,发现一株正在开花的关木通属植物。经解剖观察以及系统对比研究国内外文献资料、标本,确认该物种是从未被描述报道过的物种,研究人员以其发现地将其命名为乐业关木通。这一研究成果于2025年1月4日正式发表在



国际生物学期刊 *Taiwania* 上。

乐业关木通形态与分布在四川一带的凉山关木通相似,但前者叶通常是葫芦状披针形,叶背面密被钩状毛,合

蕊柱3裂,先端钝尖,不分叉,不内弯,可明显区别于后者。目前,乐业关木通仅发现2个居群,个体数量较少,是广西岩溶地区的特有物种。

该新种的发现进一步丰



图为乐业关木通。

富了西南岩溶国家公园创建区的本底物种资源,为关木通属植物区系及其药用、经济价值的研究提供了新资料。(中国新闻网)

世界真奇妙

草莓要多用农药才能增产增收,所以农残高?

流言:草莓要多用农药才能增产增收,所以农残高?

真相:并不正确,草莓种植过程中确实需要合理使用农药来预防病虫害,但这并不意味着草莓农药残留超标或有害。我国对农药的使用有严格的法律规定,包括农药种类、使用量和安全间隔期。合规种植的草莓在采摘前经过安全间隔期,残留量通常远低于国家标准。此外,农残并不等同于危害健康。国家标准对农药残留的限量制定非常严格,符合这些标准的草莓对人体无害。多项检测表明,大部分市场上的草莓农残均符合安全标准。相比误解草莓“脏”,消费者更应该关注果蔬的清洗方式,流动水冲洗和适当浸泡能有效去除表面残留。

草莓的营养价值很高,富含维生素C和抗氧化成分,不必因农残谣言放弃食用。购买草莓时选择正规渠道,食用前清洗干净即可安全享用,不用过度担忧。(科普中国)

猜字谜

字谜是一种文字游戏,由汉字的形、音、义等特点构成。字谜,有广义、狭义之分。广义的字谜,指所有的文字词语谜,如字类谜、词类谜、句类谜等。狭义的字谜,指单个汉字的谜语。后者注重文字形体的组合及偏旁部首搭配,要从形态、功用和意义上对谜底汉字各个组成部分作多角度描绘。

- 1 谜面:九辆车(猜一个字);
- 2 谜面:九点(猜一个字);
- 3 谜面:十二点(猜一个字);
- 4 谜面:三张纸(猜一个字);
- 5 谜面:小姑娘(猜一个字)。

谜底:1 轨;2 丸;3 斗;4 顺;5 妙。

(本报综合)

宝贝厨房

香菜牛肉

香菜牛肉是由牛肉等主要材料做成的一道菜品,属于湘菜特色菜式,主要原料有黄牛肉、香菜、辣椒等,色香味俱全,香辣可口。部分资料亦将此菜式列入川菜菜谱中。

原料:牛肉、香菜,油适量、盐适量、料酒适量、淀粉适量、酱油适量、清水适量、白糖适量;

做法:1.牛肉切细丝,料酒、酱油、白糖,淀粉调成汁,把秘制料汁拌进牛肉,腌制20分钟;

2.香菜洗净切段,锅里坐油,油热后,将腌制好的牛肉丝入锅爆炒,加入香菜,少量的食盐拌炒,出锅。

(本报综合)

开学在即 防控校园流感这样做

开学季将至,学生们将重返校园。疾控专家提示,因人员流动和聚集因素,流感等呼吸道传染病存在一定反弹风险,仍需重点关注并加强防控。学校和家庭可采取科学有效预防措施,确保学生健康安全。

学生日常活动如上课、课间操等容易形成聚集,加之流感病毒传播力强、未成年学生免疫系统相对较弱,使得流感在校园内传播风险较高,因此校园是流感防控的重点场所之一。北京大学人民医院呼吸与危重症医学科主任医师马艳良介绍,流感与普通感冒虽然症状相似,但两者在病因、症状严重程度和传播性上存在显著差异。流感是由流感病毒感染引起,患者往往会出现高热、乏力、精神差、肌肉酸痛等全身症状,儿童、老年人、患有慢性病或体质虚弱者的重症风险较

大,需及时就医接受规范治疗。

如何帮助孩子预防校园流感?对此,中国疾控中心环境所有关专家表示,应引导孩子加强个人卫生,尤其是在饭前、便后、手部接触污染物后,及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手;学校在保证室内温度的情况下,加强教室、活动室等区域的通风换气;尽量避免孩子与流感病例接触;接种流感疫苗是预防流感最有效的方法之一,现在接种仍有效;学校及托幼机构需做好每日健康状况监测,对环境进行科学适度消毒。

首都医科大学附属北京儿童医院主任医师徐保平说,家长如发现孩子出现流感症状,应及时就医并告知学校,对于已经确诊流感的学龄儿童,要居家休息,不建议带病上学。这既有利于孩子尽早康复,也是对学校其他孩子的保护。

(新华网)

面包糕点为何不再使用这种添加剂?

根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。为何对这种食品添加剂的使用进行调整?之前吃了添加脱氢乙酸钠的食品,是否有危害?怎样科学看待食品添加剂?记者采访食品安全专家予以解读。

为何调整使用脱氢乙酸钠?尽量降低风险

专家告诉记者,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。那么,新国标为何对脱氢乙酸钠的使用范围和使用量作出调整?

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,对一种食品添加剂进行重新评估,一般有两种原因:一是在安全性上有新的证据发现,需要重新评估;二是食品消费结构发生变化,当一种食品的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格的限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,所以只是降低了最大限量。

专家表示,食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新科研发现以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波表示,修订脱氢乙酸钠的使用规定,是根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况调研作出的决策。

食用后健康风险有多大?摄入量决定安全性

食品安全专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。美、日、韩等国也仍允许在部分食品中使用脱氢乙酸钠,但各有不同规定。例如,美国允许用于切块或去皮南瓜和草莓,最大使用量不超过65毫克/千克;日本、韩国允许用于黄油、奶酪、人造黄油等食品中,最大使用量不超过0.5克/千克。(新华网)