

联合国开发计划署相关报告称

疫情或使人类发展出现30年来首次减缓

联合国开发计划署发布报告说,受新冠疫情影响,全球人类发展今年可能出现自1990年提出人类发展这一概念以来的首次减缓。

联合国开发计划署公布《新冠疫情与人类发展:评估危机与展望复苏》报告说,疫情发生后,大多数国家,无论贫富,都感受到了在人类发展基本领域中出现的衰退。

自1990年以来,联合国开发计划署每年都发布全球人类发展报告,报告中提出的人类发展指数对

健康、教育和收入方面进行综合度量。

报告说,新冠疫情已导致全球30多万人死亡,预计今年全球人均收入将下降4%。随着学校停课,考虑到无法通过线上课程受教育的儿童,在人类发展指数低的国家,86%的小学生实际处于失学状态,而在人类发展指数高的国家,这一比例为20%。

联合国开发计划署人类发展报告办公室主任佩德罗·孔塞桑说,这场危机表明,如果我们不能将公平纳

入政策工具中,许多国家将更加落后。在这场危机中,包括互联网接入在内的“新必需品”显得尤为重要,它能够帮助人们从远程教育、远程医疗和远程办公中受益。

报告提出了保护卫生系统和服务、加强社会保障、保护中小企业和非正规部门的工人等应对当前危机的优先步骤,并呼吁国际社会为此加快对发展中国家的相关投资。

(摘自《新华每日电讯》 王建国/文 2020年5月22日)



岩洞地铁

瑞典首都斯德哥尔摩的地铁号称是“世界上最长的艺术博物馆”,地铁线路全长110.3公里,设100个地铁站,“一站一风景”,雕塑、灯饰、马赛克、油画、浮雕,每一个地铁站都独一无二。由于地质结构的原因,斯德哥尔摩很多地铁站是在岩石间开凿建造,这样原始的自然风貌,看上去像是地下的岩洞。

(摘自《环球时报》 2020年5月22日)

或由气候变化所致 澳大利亚远古巨兽灭绝

澳大利亚多种巨型动物为何在4万年前灭绝一直是个未解之谜。

日前,澳研究人员在英国《自然·通讯》杂志网站上发表论文称,最有可能导致澳大利亚巨型动物灭绝的原因是气候变化,而非人类活动。

此前有观点认为巨型动物灭绝是人类过度狩猎造成的,且发生在人类抵达澳大利亚大陆后不久。但这项由澳大利亚昆士兰博物馆领导的研究结果显示,水资源减少、干旱加剧、火灾增加以及植被变化等最终导致袋狮、巨型史前袋鼠等至少13种远古巨兽灭绝。

为了解4万年前巨型动物生活的环境,研究人员对昆士兰州南沃克溪遗址及挖掘出的化石展开了长达10多年的分析研究。研究人员斯科特·霍克纳尔表示,在6万到4万年前,南沃克溪遗址至少生活着16种巨型动物,包括一些尚未被正式记载的物种。

研究显示,当人类足迹遍布澳大利亚大陆后,这些远古巨兽们依然存活。但气候和环境恶化让澳大利亚的远古巨型动物难以应对。

霍克纳尔认为,这一研究对分析目前环境和气候变化对现存巨型动物的影响具有重要意义。

(摘自《科技日报》 郭阳/文 2020年5月22日)

龙虾“演奏” 千米可闻

法国一个研究小组似乎聆听到了龙虾的“音乐盛宴”。近日,《科学报告》发表的一项研究发现,欧洲棘刺龙虾发出的噪声(触角刮擦声)最远能在水下3000米之外探测到。这种声音源自龙虾用触角延伸部分摩擦眼部下方的“锉刀”,或有助于它们的通信和防御捕食者。研究人员指出,对这种声音的探测或能助力物种保护。

欧洲海洋研究所的尤恩·杰泽奎尔和同事记录了24只棘刺龙虾发出的1560次触角刮擦声。这些声音通过放置在离龙虾0.5米至100米远的8个水下麦克风收录。

研究人员发现,只有大型个体的声音可以在100米远的地方收录到,而中型、小型和超小型个体的声音在

50米、20米、10米以上的距离就收录不到了。根据以上测量结果、预期声强损失,以及实验期间的背景噪声水平,他们估计更大型龙虾的触角刮擦声或能在400米远的地方探测到。研究人员推断,在低背景噪声条件下,最大个体(13.5厘米长)的触角刮擦声有望在3000米之外被探测到。

研究结果表明,触角刮擦声或能用来在几千米之外探测并考察棘刺龙虾种群。研究指出,几十年的过度捕捞让这种龙虾在欧洲水域变得非常稀少,因此需要利用非侵入式工具,比如声学监测,更好地管控这一脆弱物种。

(摘自《中国科学报》 鲁亦/文 2020年5月22日)



用餐新模具

法国巴黎,一名女士在用有机玻璃做的罩子里用餐。这是设计师克里斯托弗·杰尼根设计的,它可以将食客手部以上全部罩住,在新冠疫情下减少暴露。

(据中国新闻网 2020年5月22日)

巴西:利用斑马鱼开发检测新冠病毒APP

近日,圣保罗大学生物医学科学研究所的研究团队利用斑马鱼开发了一款检测新冠病毒的手机应用程序,可迅速得出新冠病毒的检测结果。

研究人员将新冠病毒表面的蛋白质——刺突蛋白的不同片段注射到雌性斑马鱼体内,雌斑马鱼的鱼卵会携带抗体。研究人员再将抗体从鱼卵中分离出来,并利用这些抗体来制作带有二维码的诊断卡片。

使用者只需采集唾液样本,并将其涂抹在诊断卡片上,令其与抗体发生反应,反应结果会记录到二

维码内,再打开手机应用程序扫码,就能迅速得知检测结果。

领衔该研究的伊韦斯·达席尔瓦说,这款应用还可以对检测结果呈阳性的人进行定位并告知卫生当局,并通过提问的方式监测检测者咳嗽、发热等症状。

研究人员指出,目前这项技术仍处于验证阶段。达席尔瓦表示,这项技术的另一个优点在于,不必杀死斑马鱼就可以提取出其体内的抗体。

(据新华社 宫若涵/文 2020年5月20日)



青蛙打牌

瞧,一群青蛙正在打牌。这是瑞士埃斯塔瓦耶的一家青蛙博物馆,人们用青蛙标本模拟人类日常生活的场景,打牌、喝酒、读书……惟妙惟肖。

(据环球网 2020年5月25日)

日本人为何痴迷发酵食品

人心的传统食物。食品营养学教授金内诚认为:“发酵之后的腌菜中富含发酵菌和乳酸菌,能够增强人体的免疫力,排出引发癌症的物质,还能起到美容养颜的作用。可以说营养丰富而种类繁多的腌菜是日本人智慧的结晶。”关于腌菜方法的古书不胜枚举,日本也被称为世界知名的“腌菜大国”。

据统计,日本全国各地有3000种以上的腌菜,常见的有腌白菜、腌萝卜、腌菠菜等。无论是居民区附近的小便利店还是大型超市,都能买到各种各样的腌菜,价格也非常亲民,一两百日元(相当于十几元人民币)一盒,足够一家人吃一两天。甚至还有日本人表示,生活中如果少了腌菜,感觉根本无法生存下去。在爱知县还有一座供奉着日本“腌菜之神”的萱津神社,每年8月21日该神社都会举行盛大的祭典,日本各地的腌制品从业者都会赶来参加祭拜。

味噌代表家的味道

在日本,任何超市都能看到摆

放着琳琅满目味噌调料的陈列架。味噌是日本代表性的发酵酱料,其主要成分是大豆,有点儿类似于中国的豆瓣酱或豆豉,具有很好的调节肠道的功能,能促进新陈代谢。

味噌汤是日本人钟爱的传统饭食,虽然清淡普通,却代表着每个家庭里“妈妈的味道”,颇有“看似平常最奇崛”的意味。味噌汤的烹饪方法极其简单,但营养却十分丰富。研究表明,味噌有利于抗衰老、美白肌肤,还能抗癌等,所以味噌汤一直是日本餐桌上经久不衰的美味佳肴。一家人围在饭桌前,喝着暖暖的味噌汤,香气四溢中也将亲情和爱深深地融入心底。笔者刚开始不是很理解日本人对味噌汤的痴迷,后来日本同学告诉我,对于很多日本人来说,味噌汤是家的味道,能带来安心感和治愈感,甚至有不少男性把是否能做出美味的味噌汤当作评判结婚对象的标准。古时候的日本女性只有能够做一手美味的味噌汤,才被认为是贤惠的妻子。日本孩子在学习餐桌礼仪时,也大多是

从喝第一口味噌汤开始的。被称为日本“发酵学第一人”的小泉武夫认为:“味噌汤是日本代表性的健康美食,也是每天都不可或缺的美味,是具有无限可能性的万能健康食物。”日本传统的早餐由米饭、味噌汤、腌菜和纳豆组成,虽然对于外国人来说难以适应,但这却是日本最典型和普遍的饮食方式。

发酵食品备受推崇

日本是被海洋环绕的岛国,古时候人们多以海鲜为生,但当时海鲜蔬菜等难以保鲜和久存。为了让食物能够保存得长久一些,人们便发明了种类众多的发酵食品。有人曾说“日本的传统食文化就是发酵的食文化”。尽管到了物资丰富的现在,日本人仍没有抛弃对传统饮食的热爱。

日本被称为世界第一的“发酵之国”,他们认为发酵食品中蕴藏着令人难以想象的力量,能够增加人体对营养的吸收。例如相比水煮的大豆,纳豆的营养成分更高,更能增强胃肠蠕动。发酵食品现身于日本

家家户户的餐桌,甚至有人认为“发酵食品是日本人长寿的秘诀”。东京电视台曾播出过一档综艺节目《健康的秘诀——美味发酵食品的秘密》,专门推介日本代表性的发酵食品和发酵食品店。

日本人很推崇发酵食品,还衍生出了“发酵文化”,成立了日本发酵文化协会。日本发酵文化协会旨在宣传发酵食品的正确知识,致力于让发酵食品与现代饮食、民众健康、美容等方面能够紧密结合。该协会还举办了培养发酵文化人才的讲座,开设课程,并为成绩合格的学员颁发相关资格证书。近些年“发酵文化”甚至成为了振兴各省市的法宝,如长野县、熊本县、山梨县等60个发酵产业发达的地方都加入了“发酵文化推进机构”,并积极开展与发酵食品相关的活动,期待能为当地的观光业带来新的活力。此外,日本还兴起了“酵素潮流”,酵素洗面奶、酵素饮料、酵素保健品等五花八门的相关产品备受追捧。不少人都认为酵素是使身体健康、元气满满的必备元素,很多日本女性把酵素食品当作减肥和美容的法宝。

(摘自《环球时报》 许黛如/文 2020年5月25日)

日本是世界知名的发酵食品大国,从种类丰富的腌菜到饭桌上必备的味噌汤、纳豆,再到形形色色的发酵调料和日本酒,无不彰显着日本人对发酵食品情有独钟。日本民众心中有一种观念——发酵食品能够提升免疫力,因此疫情期间很多人囤积泡菜、酸奶、纳豆等,各地发酵食品的销售量明显上升。

知名的“腌菜大国”

腌制菜品在日本餐桌上是不可撼动的“主角”。任何一家日式餐馆都备有主人亲手腌制的“独家”小菜。日本的腌菜五颜六色,看起来清新爽口,口味也是酸甜苦辣咸俱全。黄色或粉色的腌萝卜、切成小块的海带、嚼劲十足的酸辣味高丽菜以及裹着糟糟的黄瓜,再配上香喷喷的一碗白米饭,一勺入口,满满的治愈和幸福。传统的日式料理多喜欢围绕“一汁一菜”的理念来打理,其中的“一汁”是指米饭和味噌汤,而“一菜”指的就是腌菜。

日本腌菜的历史悠久,据记载,早在绳文时代就发现了发酵制作的鱼酱,这也是日本最古老的发酵食品。进入江户时代以后,“腌菜文化”得以在日本全国推广,成为深入