

## “大流行”成2020年度“热词”

年底总是整理年度热词的时候。今年,“大流行”毫无悬念地排在首位。

据美联社11月30日报道,《韦氏英语词典》当天宣布“大流行”(pandemic)为2020年度词语。英语单词Pandemic原意为“普遍的”,后来专指医学意义上的“大流行”。今年3月11日,世卫组织宣布新冠肺炎疫情为全球“大流行”,当天《韦氏英语词典》网站对“大流行”一词的检索量便较去年同日激增1158倍。《韦氏英语词典》总编辑索科洛斯基表示,“大流行”不再单单是一个术语,而已成为通用词汇。

此外,德国语言协会也于当日宣布德国2020年年度德语词汇为“新冠大流行”(Corona-Pandemie)。德国语言协会称,年度词汇是德国社会热点的反映,今年德国人的生活遭新冠疫情重创,“新冠大流行”是一整年里人们最关注的话题之一,而排名第二到第十的年度德语词汇也几乎全与新冠肺炎疫情有关。

(摘自《环球日报》甄翔 青木/文 2020年12月2日)

## 韩国邮政发行“牛年”邮票



12月1日,韩国邮政工作人员展示了当日发行的2021年“牛年”邮票,以纪念中国十二生肖中的“牛年”。(据环球网 2020年12月2日)

## 气候变化可能使得秋叶提前掉落

由于气候变化,树叶在秋天可能会更早掉落,而不是像人们之前认为的那样会更晚。这一发现表明,随着气温升高,森林储存的碳将大大低于预期,提前落叶可能会对昆虫和其他物种产生连锁反应。

瑞士苏黎世联邦理工大学的康斯坦丁·措纳及其同事研究了从1948年到2015年中欧地区近4000处地点的普通橡树等6种温带树种的秋季落叶数据。随后他们进行了两项实验,以研究二氧化碳和阳光在树木落叶期所发挥的作用。其中一项实验对种植在接近目前大气二氧化碳水平和两倍于大气二氧化碳水平的室内树木进行了比较,另一项实验则检测了光照对树木的影响。

人们原本预计秋季变暖将使树木生长季延长,落叶时间比如今晚两周到三周,但研究小组发现,实际落叶时间可能比现在早3天到6天。

该研究小组的实验和长达67年的树木生长记录表明,升高的二氧化碳浓度、气温或光照水平促使树叶在春天和夏天生长得更旺盛,从而加速了它们在秋天干枯并从树上脱落。尽管这项研究关注的是欧洲的树木,但措纳认为其结论也适用于北美和亚洲的温带树木。

如果上述结论被证明广泛正确,这种逆转将产生重大影响。措纳估计,落叶期从推迟到提前的转变相当于全球温带森林每年减少大约10亿吨碳存储,约占人类每年碳排放的十分之一。他说:“这是一个相当庞大的数字。”

(摘自《中国科学报》胡碧霞/文 2020年12月1日)

## 茶水或能灭活新冠病毒

日本奈良县立医科大学研究团队近日宣布,市面上销售的瓶装茶和茶包等茶类产品能大幅降低新冠病毒传染力,达到“灭活”新冠病毒的“神奇”效果。

据日本《产经新闻》报道,研究人员在实验中使用了约10种产品,包括市面上销售的瓶装绿茶、红茶茶包、还有奈良本地产的“大和茶”茶包等,然后将装有新冠病毒的液体倒入这些茶中,并按时间观察病毒含量。研究结果发现,最能有效“消灭”新冠病毒的是冲泡出来的红茶,茶水里的病毒能在1分钟内减少99%,10分钟后减少99.99%。

报道称,该研究仍处于基础研究阶段,尚不清楚对人是否有效,但期待未来能成为民众聚餐时的防疫措施。负责该研究的专家表示,有的茶让新冠病毒失去了传染力,但也有些茶没有任何效果。虽然目前还不了解茶“灭活”病毒的机制,但专家认为可能与茶中含有的特殊物质儿茶素有关。

此外,研究团队将把研究结果通知给这些茶叶制造商,再根据制造商的意愿决定是否公布相关产品名称。此前已有研究证明儿茶素能通过附着在流感病毒表面突起的蛋白质上消除病毒传染力,所以专家推测也能对新冠病毒产生同样效力。

(据环球网 西山 2020年12月1日)

## 不吃肉更容易骨折?

英国科学家研究发现,不吃肉可能更容易骨折。据报道,英国医学期刊《BMC医学》上的一项研究显示,与吃肉的人相比,严格素食者钙和蛋白质的平均摄入量更低,全骨折风险(即全身任意部位骨折风险总和)高出43%,特定部位骨折风险也更高。

这项研究由英国牛津大学和布里斯托大学联合发起,分析了超过5万名英国志愿者的调查数据。研究共记录了3941次骨折,与食肉者相比,严格素食者、素食者和鱼素者除腕部骨折风险更高,腿部和其他主要部位骨折风险也更高。这项研究的主要作者、牛津大学营养学专家塔米·汤教授称:“这是首次关于不同饮食组群体骨折和特定部位骨折的综合研究。”

塔米·汤表示:“我们发现严格素食者的全骨折风险比食肉者更高,高出的风险大约相当于10年内每1000人中多发生近20例骨折。其中风险差异最大的是腕部骨折,严格素食者的腕部骨折风险比食肉者高出2.3倍,约相当于10年内每1000人中多15例。”

(据中国网 王策/文 2020年11月25日)

## 用废弃金属打造“变形金刚”

近日,乌克兰顿涅茨克汽车修理车间的员工Anatoly和起重机械操作员Andre,用废弃金属包括一些汽车部件,打造了两个分别为13米和6米高的“变形金刚”。

(据中国新闻网 2020年11月26日)



## 旅美大熊猫幼崽获名“小奇迹”

美国史密森学会国家动物园近日宣布,大熊猫“美香”今年8月诞下的雄性幼崽获名“小奇迹”。

史密森学会国家动物园在其网站上介绍说,约13.5万人参与了为期5天的网络投票,“小奇迹”从4个候选名字中脱颖而出。“小奇迹”的出生为世界在新冠肺炎疫情期间带来急需的欢乐时刻。这个名字不仅反映出其出生时的特殊环境,也在庆祝为保护大熊猫所进行的合作。

中国驻美国大使崔天凯在一段祝贺视频中,“小奇迹”出生是一个真正的奇迹,疫情之下,所有人都为此感到鼓舞。美国朋友和中国人民都很关心“小奇迹”,它成长的点点滴滴也让人兴奋不已。这位“小大使”的成长再次“把我们联系到了一起,让我们分享欢愉、再续友谊”。

史密森学会国家动物园和生物保护研究所主管史蒂文·蒙福特在接受新华社记者采访时说,美中在保护大熊猫上的伙伴关系已经跨越近半个世纪、成果丰硕,史密森学会国家动物园为能够参与保护这一珍贵物种感到骄傲。

(摘自《北京日报》孙丁 檀易晓/文 2020年11月25日)

## 特定方式煮饭除砷又营养

近日,一项研究称,以某种特定方式煮米饭,可以去除糙米中超过50%的砷,白米中73%的砷。重要的是,这种方法不会减少大米中的微量营养元素。

砷被国际癌症研究机构列为一类致癌物,由于它是水溶性的,因此会在稻米中积累,稻米所含的砷大约是其他谷物的10倍。英国谢菲尔德大学之前的一项研究发现,英国在售的大米中有一半超过了欧盟委员会对婴幼儿食用大米中砷含量的规定。一定量的砷几乎会影响到身体的每一个器官,并可能导致皮肤损伤、癌症、糖尿病和肺部疾病。

在米粒中,砷集中在胚乳周围的外层麸皮中。这意味着糙米(未碾磨或未精加工的保留麸皮的大米)比白米含有更多的砷。碾磨过程会去除大米中的砷,但同时去除了75%—90%的营养物质。

在研究中,研究人员选择了3种糙米(泰国糙米、短粒糙米和棕色印度香米)以及3种白米(白色长粒米、白色布丁米和寿司米)。对这6种米,研究人员用去离子水清洗、预浸泡和短暂煮沸等预烹饪处理,研究了4种煮饭方式,包括未清洗吸收法、清洗吸收法、预浸泡吸收法和煮沸吸收法。

结果显示,煮沸吸收法(PBA)是最佳的烹饪方法,即先将水煮沸,然后加入大米煮5分钟后去水,然后用吸收法将大米在新的去离子水中煮熟。这种方式使糙米和白米分别去除了54%和73%的无机砷。

研究人员马诺·梅农说:“煮沸吸收法方法简单,每个人都可以用它煮米饭。它能显著减少人们对砷的摄入,同时减少关键营养元素损失。我们强烈建议在为婴幼儿准备米饭时使用这种方法,因为他们极易受到砷的影响。”

(摘自《科技日报》张佳欣/文 2020年11月23日)