

科普日现场,感受“舌尖上的安全”

“果冻中的增稠剂是安全的食品添加剂吗?”“食用盐、酱油、食醋属于食品添加剂吗?”在中国科技馆“健康中国 食品安全”展区里,不少与“舌尖安全”相关的关键词解释、科学辟谣引人驻足。“原来只要在果冻中按标准添加增稠剂,不仅安全,还能改善肠道微生态呀!”不少参与食品科普知识小测验的观众们发出感叹。

9月15日至21日,以“喜迎二十大,科普向未来”为主题的全国科普日主场活动在中国科技馆如火如荼地进行。在食品安全相关展区里,关键词解释、食品安全快速检测一体化装备、科学辟谣、食品产业链安全科普、未来食品、健康素质测试等内容吸引了不少现场观众。

展区桌上还有卡通形状的果冻、海藻和彩色溶液等物品,这激发了很多观众的好奇心,原来它们都是用于现场展示与科普实验的。“因为大家对于食品增稠剂相

关的科普知识关注得比较多,所以我们专门设计了一个食品增稠剂相关的科普小实验让大家体验。为了改善食品的口感,果冻、凝胶糖果、酸奶等很多食品里都会使用食品增稠剂。我们常见的食品增稠剂很多都是来源于我们身边常见的食品,例如海藻、植物种子等。”北京工商大学食品与健康学院的王蓓老师告诉记者。在果冻生产中,常用的增稠剂有卡拉胶、魔芋粉等,均为天然多糖,因此,对于品质有保证的果冻,无需担心增稠剂的安全性。

现场观众刘先生对记者说:“之前对于食品添加剂,尤其是增稠剂、香精等等很抵触。通过今天展览上的科普知识和现场工作人员做的实验,我认识到只要严格按照国家的标准,企业合规生产,其实不会有问题。”

四方食事,不过一碗“人间烟火”。而这碗人间烟火的背后,需要食品安全战略的保障,也需要公

众对食品安全科学素养的提升。

“我们现在有不少年轻人,不但不会做饭,也不会吃饭,不懂得食品营养的基本知识。”科普日活动现场,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学校长孙宝国说。食品安全的科普必须从中小学抓起。多年来,教育部不断推动食品营养知识科普,而做饭也成为中小学生学习义务教育课程方案中重要的一环。“通过做饭,孩子可以了解食品在烹调过程中风味和色泽的变化,增加更多的感性认识。感性认识多了,在具备一定的知识后,必然会上升到理性认识,孩子也会受益终身。这是一个非常好的举措。”孙宝国说。

据了解,《食品安全科普宣传大纲(修订版)》已于8月29日正式发布。“食品安全的相关普及非常必要,我们经常做线下的展会,同时也会依托新媒体做一些科普文章和视频。”展区的工作人员告

诉记者。

展区还陈列了采用3D打印技术构建的一系列与食品安全相关的一体化装备,能够提供核酸恒温检测环境、现场磁分离等功能,具有时间快、成本低、容易调试等优势,有效提升了食品安全快速检测装备开发的灵活性和交互性。利用3D打印技术,可以实现食品安全快速检测,实时展示食品安全监管与追根溯源,帮助公众了解食品检验方法、掌握食品安全科学知识、提升健康素养。

“我想未来的食品必定会比现在的食品品种更多、质量更好、更美味、更有益于健康,前提是我们自己懂得选择、懂得搭配。”孙宝国在谈及未来食品时告诉记者,“我相信,二十大胜利召开后,我们国家的经济社会发展肯定会达到一个更高的阶段,我们的食品安全技术肯定会越来越好,让我们的人民越来越满意。”

(来源:人民网)

遵道行义·同心抗疫



9月19日,我市发布中心城区开展免费核酸检测服务的通告,122个医疗机构核酸采样点和76个核酸采样小屋对中心城区居民及来(返)遵人员提供免费核酸检测服务,时间为9月20日零时至10月31日24时。

9月20日,位于汇川区大连路街道大山社区的免费核酸采样点开始进行核酸采样工作。图为采样现场。

(记者 徐茂豪 摄)



近年来,赤水市全面深化医药卫生体制改革,以赤水市人民医院和赤水市中医院为龙头,分别和该市10多家乡镇卫生院建立紧密型医共体,大大提升了乡镇医院医疗服务能力,满足群众就近就医需求。图为官渡镇中心卫生院医生正在为群众诊疗的情景。

(记者 徐飞 摄)



在疫情防控中,新蒲新区新蒲街道党工委从严从细压实疫情防控责任,成立疫情防控临时党支部,设置党员先锋岗,充分发挥党组织战斗堡垒和党员先锋模范作用。图为党员志愿者在核酸采样一线。

(记者 张婷 摄)



讲文明
树新风

多点沟通 少点抱怨
多点理解 少点争执



讲文明
树新风

善待老人就是
善待未来的自己

