



扫码关注

《安徽科技报》官方微信
安徽省科学技术协会主管
安徽省科技创新服务中心主办

安徽科技报



扫码阅读
《安徽科技报》数字报
安徽科技报社出版

国内统一刊号:CN34-0023
邮发代号:25-5 总第5093期

壬寅年八月初七 星期五
本期16版 2022年9月 2 日

邮箱:ahkjb2003@163.com
新闻热线:0551-62822776



郑栅洁在省碳达峰碳中和工作领导小组第二次会议上强调

坚持以新发展理念推进碳达峰碳中和 促进安徽经济社会发展全面绿色转型

王清宪出席

本报讯 8月31日上午,省委书记郑栅洁主持召开省碳达峰碳中和工作领导小组第二次会议,深入学习贯彻习近平生态文明思想和习近平总书记关于碳达峰碳中和工作的重要论述,贯彻落实党中央、国务院决策部署,讨论有关文件,听取我省碳达峰碳中和工作情况汇报,研究部署下一阶段工作。省委副书记、省长王清宪,省领导刘惠、张红文、何树山、张曙光出席会议。

郑栅洁在讲话中指出,推进碳达峰碳中和是以习近平同志为核心的党中央作出的重大战略决策,是我国向世界作出的庄严承诺。全省

各级各部门要衷心拥护“两个确立”、忠诚践行“两个维护”的高度,深刻认识到实现“双碳”目标既是一项重大政治任务,也是一次难得战略机遇。要坚持先立后破,在能源综合平衡和结构调整中持续降碳,严格合理控制煤炭消费增长,适度扩大油气供应,大力发展光伏等非化石能源,加快外电入皖进度。要坚持抓主抓重,在产业优化升级中全面降碳,工业领域要坚决遏制高耗能高排放低水平项目盲目发展,城乡建设领域要推广合同能源管理运营模式,交通运输领域要推动形成绿色低碳运输方式,农业农村领域要加快发展绿色低碳循环农业,

做到在经济总量加快高质量发展的前提下优化经济结构、调整产业结构。要坚持需求导向,在科技创新支撑中推动降碳,加快“双碳”创新平台建设、技术研发应用和人才团队培养,组织力量开展攻关,加强科技创新对“双碳”近中期和长期目标的支撑。要坚持系统治理,在夯实生态本底中有效固碳,抓好林地增绿、耕地提升和湿地修复等工作,千方百计做好精耕细作的文章。要坚持统筹协调,在完善政策体系中有序控碳,制定出台务实管用的良法良规,加快市场化机制建设,推动有为政府和有效市场更好结合,以优异成绩迎接党的二十大胜利召开。

碳达峰碳中和是一个整体概念,必须树牢“一盘棋”思想。郑栅洁强调,省“双碳”工作领导小组要抓好系统谋划、整体推进、协调督促,及时解决工作中的重大问题。领导小组办公室要建设数字化、智能化“双碳”管理平台,做好方案实施评估工作。各工作专班要各尽其责,建立清单化、闭环式推进机制。各级领导干部要加强对“双碳”基础知识、实现路径和工作要求的学习,做到真学、真懂、真会、真用。各省辖市要实事求是,结合本地实际,科学制定碳达峰时间表、路线图,确保如期实现“双碳”目标。(通讯员 郑言 朱胜利)

查市场 保安全



8月30日,阜阳市颍州区市场监督管理局鼓楼市场监管所的执法人员正在检查人民路一家超市柜台上的月饼。连日来,阜阳市颍州区市场监督管理局围绕重点时令食品,加大对市场上月饼等中秋节食品的检查力度,组织执法人员以大中型商超、农贸市场和商店等为重点,严查过期食品和“三无”月饼等,确保广大消费者在中秋期间吃上“放心月饼”,保障节日食品市场消费安全。

通讯员 王彪 摄

科学岛团队首次揭示葵花籽内霉发生机制

本报讯 近期,中科院合肥物质科学研究院智能所吴跃进研究员课题组首次揭示了葵花籽内霉发生机制并提出控制致霉菌生长和传播食物链的防治措施,为向日葵等坚果类植物内霉机制研究和防控提供重要模式参考,相关结果发表于微生物学专业期刊《微生物》上。

葵花籽富含不饱和脂肪酸、多种维生素和微量元素,其味道可口,是一种深受欢迎的休闲零食。葵花籽内部霉变是其在生产和消费中面临的难题,大多数发生内霉的葵花籽外壳

正常,很难被肉眼或色选设备识别,导致消费者误食,影响对美食的消费体验,也危害人体健康。由于葵花籽内霉主要致霉菌以及发生的机制目前不清楚,给检测和防控带来极大困难。

智能所科研团队通过对我国向日葵主产区进行多年多点葵花籽样品采集,利用高通量测序技术对其菌群群落特征进行精准表征,研究内霉发生发展与微生物群落结构之间的关系,揭示了内霉病菌的来源及相关影

响因素。结果表明:内霉葵花籽仁的真菌(包含外生和内生菌)以田间真菌为主,分属于5个门和8个属,其中链格孢属菌是导致葵花籽内霉发生的优势致霉菌;内霉侵染主要在田间生长期,链格孢属菌通过土壤和种子传播,通常种子在发育阶段会被该菌侵染,田间潮湿条件有利于其繁殖,当丰度达到一定程度即形成内霉。储藏期的低湿度条件可抑制该菌生长,葵花籽在温湿度安全阈值以下储存超过6个月,微生物群落结构几乎没有改变,籽仁保

持正常外观。但当温湿度条件超过安全阈值,伴随着微生物群落结构的变化,籽仁开始出现内霉,霉变程度随环境温度与储藏真菌丰度的增加不断加重。因此,适当的田间管理(对抗链格孢属菌感染)和适宜的储藏条件可以有效防控内霉发生。

研究还发现,对于含水量较大的或在相对湿度较高的非主产区种子,储藏前通过 γ 射线等物理辐照处理方式可以有效减少或预防内霉的发生。(汪永安)