

深圳华大集团在抗击新冠疫情,防控唐氏综合征、遗传性耳聋、宫颈癌等方向 接连实现突破

破解基因密码 让科技造福民生

羊城晚报记者 林天军 李天军

近日,2022 自然指数年度榜单正式发布,华大集团在生命科学产业机构排名中位列亚太地区第一,全球第八。这已是华大集团连续7年位居亚太地区生命科学产业机构之首。记者了解到,相较于其他类型的企业,华大集团更关注民生健康领域。破解基因的密码,将为提升人类健康、预防疾病、延长寿命等各方面带来极其美好的前景与未来。



华大基因实验室

让基因科技造福人类

精准医学和大数据时代,人群基因组研究正在成为公共卫生、药物研发、疾病预防和精准诊疗的主旋律之一,推动着个性化精准健康管理及疾病诊疗的变革。8月20-21日,由华大智造主办的“群·测”聚力,乘“序”追因——人群基因组研究高峰论坛”举行。本次论坛分为“群体遗传”和“疾病遗传”两大专场,汇聚全球科研大咖,畅谈大型人群队列的建设现状与新模式,共话多层次精准医疗研究体系

和生物医学大数据平台搭建的挑战与机遇,同时有近20篇高水平学术报告在论坛上发布。华大集团执行董事、执行副总裁朱岩梅介绍,华大多年来始终秉承着“基因科技造福人类”的使命和初心,在抗击新冠疫情,以及防控唐氏综合征、遗传性耳聋、宫颈癌等方向持续造福民生。在出生缺陷和肿瘤防控领域,截至2021年末,华大基因已为超过1042万人提供无创产前基因检测。河北作为第一个全面采用无创产前基因检测技

术进行免费产前筛查的省份,将可能会成为第一个没有唐氏综合征的省份。华大已经为超过494万新生儿和成人提供遗传性耳聋基因筛查的检测服务,发现数千名先天性耳聋及迟发性耳聋受累者,为这些聋儿和迟发性耳聋受累者提供了早发现、早治疗的机会。华大已经在中国为超过620万适龄妇女提供HPV检测,而且采用自采样的方式,简便且安全。通过及时进行临床确诊或干预治疗,有效预防了宫颈癌的发生。

多项成果“全球首发”

在生命科学领域,华大集团是公认的行业龙头,持续探索生命奥秘,推动解决生命科学各个领域的难题,“全球首发”的丰硕成果迭出。5月5日,华大集团旗下深圳华大生命科学研究院等机构领衔的时空组学联盟(STOC)宣布成立。目前,已有来自20个国家的100多位顶尖科学家加入该联盟,共同推动在器官、疾病、发育和演化四个方向发挥时空组学的技术优势,促进物种演化、胚胎发育、疾病机理等领域的研究。该联盟的首期成果实现了全球首批生命时空图谱绘制,日前以专题的形式在Cell出版官网发布。

今年3月,中国科学院和华大研究院等多家机构的研究者,通过体细胞诱导培养出了类似受精卵发育3天状态的人类全能干细胞,这是目前全球在体外培养的“最年轻”的



华大集团总部 位于深圳

人类细胞,是继科学家成功诱导人类多能干细胞后,再生医学领域的又一颠覆性突破。今年4月,由深圳华大生命科学研究院主导,多国科研团队共同参与的首个非人灵长类动物(猕猴)全身器官细胞图谱在国际学术期刊《自然》发布。研究基因的背后,是为了解开更多自然界的秘密。近日,华大研究院还联合国内外合作单位首次用单细胞测序技术,构建了蚂蚁四种不同品级行为模式差异的神经基础,展现了蚁后成熟过程中大脑的可塑性变化,找到调节其生殖力和寿命的关键细胞类群。

此外,华大科学研究院还通过多学科联合的方式重建了企鹅的起源与演化过程,并以此为例揭示了环境变化、气候及地质事件对生物演化的作用,还通过一系列关键性状的分子基础解释了企鹅如何二次适应海洋生态环境。

2022 广东(佛山)预制菜产业博览会将在 12月1日举行

打造预制菜产业 展示交易新平台

羊城晚报讯 记者欧阳志强、陈晓楠报道:如何激发预制菜产业市场活力,通过市场赋能?8月23日,2022广东(佛山)预制菜产业博览会启动发布会在佛山潭洲国际会展中心举行,探讨预制菜产业的发展前景。

会议透露,博览会将于2022年12月1日至3日在佛山潭洲国际会展中心举办,聚福山庄、顺峰山庄、新雨润等60余家预制菜企业将参展,展示预制菜上游原材料、中游食品成品、下游各大平台,及包装、机械、物流各环节,打造生态闭环,形成一个集产、学、研、销为一体的预制菜产业展示及交易新平台。

据主办方介绍,博览会以市场化运作为主,立足于“世界美食之都”顺德,发动行业内深度

交流,为下游消费市场提供深度了解预制菜产业的高端交互平台,达到夯实产业发展根基、建立预制菜规模化市场、为预制菜发展提供创新动力的愿景,拓展预制菜在餐饮行业的应用边界,创新饮食技术化的实现形式,形成“补链、强链”的整体效果。

据了解,博览会现场将有企业新品发布会、新技术发布会、采购对接会、企业技术交流会、优秀展商评选等同期活动,为参展企业提供与采购商精准对接平台。博览会将通过筛选采购商需求、精准定位企业,有效促成展会现场订单签订,降低企业广告、销售成本,提升其知名度与经济效益,并拉动产业上下游协同高质量发展,促进预制菜成为广东新文化地标。

佛山地铁四号线一期工程两个站点将启动主体施工

佛山三水将通地铁

羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员三宣报道:佛山地铁四号线一期工程(三水段)东交公园站、西南街道站正在进行前期作业,预计将分别在今年9月底、年底前正式启动主体施工建设。8月23日,佛山市三水区交通运输局召开新闻发布会,对于地铁四号线(三水段)的具体规划、施工建议以及交通疏导等热点问题进行了详细解答。

佛山市三水区交通运输局副局长曾兴介绍,佛山市城市轨道交通4号线一期工程呈西北至东南走向,起自三水区北江大道站,经西青大道、广海大道东、科技路,下穿东平水道,经季华路,再次下穿东平水道后,经三龙湾大道,止于南海区港口路站。线路全长55.21km(地下段49.13km,过海段0.91km,高架段5.17km),总投资453.74亿元;设

33座车站(地下30座,高架3座),其中三水区区内共设置5座地下车站,从西往东依次为:北江大道站、西青大道站、三水医院站、西南街道站、东交公园站,全长约7.1km,投资概算57.2亿元;设置一座停车场:大塍山停车场;一座变电站:三水主变电站。

23日上午,记者来到东交公园站的施工地盘,看到工地正在吊装简易房屋、安装工地大门等。据施工方员工说,此处是15日开始围蔽,并向附近小区的广场承租4年进行改造。曾兴强调,为减轻地铁施工对该区域交通的影响,佛山地铁四号线一期工程(三水段)施工时将采用“占一还一”的形式进行,即施工时占用一条行车道,就近租借地方临时改建成行车道通行,保证途经车辆流畅。

搭乘RCEP和预制菜东风,一批批潮汕特色美食品牌 纷纷开拓国际市场

潮汕味道香飘海外 留住舌尖上的乡愁

文/图 羊城晚报记者 赵映光 通讯员 汕关宣

一口家乡味,几许乡思情。潮汕菜是潮汕文化的精粹表达,也是海内外潮人舌尖上的乡愁记忆。近年来,搭乘着RCEP(即《区域全面经济伙伴关系协定》)和预制菜东风,一批批潮汕特色美食品牌纷纷开拓国际市场,各式各样的潮汕风味食品走出了“国际范”。

潮汕月饼 登上海外餐桌

临近中秋佳节,应节食品月饼也迎来了生产加工和出口的旺季。在潮汕地区,一块块新鲜出炉、独具潮汕风味的潮汕月饼,把大街小巷的节庆氛围渲染得日益浓厚。潮汕月饼,又称“朥饼”,至今有300多年的历史,是众多潮汕家庭中秋赏月品茗时的必备美食,也是许多潮汕儿女关于家乡最美丽的记忆之一。

“近年来,在坚守潮汕月饼传统技艺的同时,我们也推出了侨、潮等多个文化主题系列产品,从口味、包装、销售等,围绕潮汕特色开发出多种品类。”广东荣诚食品有限公司总经理刘维雄向记者介绍说,“万千潮

人,一半在国内,一半在海外,侨就是汕头的特色,这几年我们一直努力打造一款侨主题产品,借由‘朥饼’这个载体讲述潮汕的侨故事。”

日前,经汕头海关所属澄海海关检验检疫合格,汕头市苏南糖果厂有限公司生产的670箱潮汕月饼也顺利出口新加坡。据悉,这是汕头潮汕月饼首次出口新加坡。“我们对后续拓展订单很有信心。”汕头市苏南糖果厂有限公司负责人陈永明说。

“世界鹅王” 迈向国际市场

在潮汕人的宴席上有句俗语——“无鹅不成宴”。以狮头鹅卤制为特色的卤鹅美食正在成为潮汕文化的一个符号。在

汕头,狮头鹅饲养主要集中于澄海区,是当地农业特色品牌。去年12月,汕头澄海狮头鹅预制菜顺利实现首次出口,开始了大步迈向国际市场、“闯”世界的征程。

记者日前走进广东照望食品有限公司的生产车间,阵阵卤香扑鼻而来,一只只卤水狮头鹅油亮肥美。该公司主打的“物只卤鹅预制菜”不仅越来越多地出现在各地市民的餐桌上,而且借助丰富的华侨华人资源和紧密相连的海外市场,卤鹅预制菜日益香飘全球。“我们的卤鹅预制菜产品深受海外侨胞、外国友人的喜爱,出口已经是常态业务了。”上述公司外贸出口业务经理杨卓卓说。

相关统计数据显示,自首次出口以来,经汕头海关检验检疫合格,已经有1.2万公斤卤制狮



海关关员到潮汕月饼生产企业开展现场监管

头鹅顺利出口。

除了特色卤制品美食外,潮汕地区的水产品、农产品、传统食品、小吃等极具地域特色,独具风味,深受海外市场欢迎。汕头濠江区正努力打造成为潮汕预制菜发展先行区。数据显示,今年上半年,濠江主要水产企业出口至RCEP国家贸易额2654万元。其中,作为濠江水产省级现代农业产业园的牵头实施主体的冠海水产,其水产品更是远销18个国家和地区,让越来越多的海内外华侨华人品尝到潮汕风味。

绿色通道 助力一路锁鲜

如何保障出口的预制菜风味,同时保障海内外市民舌尖上的安全?记者在采访中获

悉,除了各生产企业的预制菜保鲜技术研发和攻关外,保障进出口顺畅同样十分重要。对此,汕头海关开展了“农食产品通关绿色通道”,设立进出口农食产品属地查检“绿色通道”,实行“5+2”全天候预约查检预约通关,叠加优先查验、快查快放等通关便利化措施,全力保障农食产品安全便利通关。

“生产好的牛肉丸在冷冻状态下保质期只有7天,海关‘绿色通道’实现全程‘零延时’‘零滞留’,最大化保证了产品风味。”汕头市澄海区潮实速冻食品厂经理张传杰说。据悉,今年以来,澄海海关深入汕头市金平食品商会、潮汕各地企业开展调研29次,就扩大水产品、卤制狮头鹅、牛肉丸等特色农食产品出口,听取企业发展诉求,解决急难愁盼问题26个。

韶关丹霞山:色如渥丹 灿若明霞



茶壶峰丹霞地貌 黄宣东 摄

锦江穿鸡坪河曲 王超 摄

《中山市餐厨垃圾管理办法》解读新闻发布会举行

厨余未经无害化处理 不得用来喂养畜禽

羊城晚报讯 记者林翎、通讯员钟轩报道:8月23日,中山市政府新闻办举行《中山市餐厨垃圾管理办法》(以下简称“管理办法”)解读新闻发布会。中山市市场监管局副局长吴永森在发布会上表示,中山市共有在营餐饮单位3.2万家,市场监管局引导餐饮服务单位做好餐厨废弃物分类管理、分类投放及收集处置,禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理,不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

吴永森介绍,为进一步加强餐饮服务行业“地沟油”整治和餐厨废弃物管理,有效解决“地沟油”回流餐桌,中山市市场监管局积极开展餐饮服务行业厨余垃圾管理,切实加强厨余垃圾源头、去向管控,严防“地沟油”回流餐桌,切实保障广大人民群众“舌尖上的安全”。

据介绍,中山市加强监管,强化对餐厨垃圾流向管理。建立餐厨废弃物管理台账制度,要求餐饮服务单位详细记录餐厨

废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,确保餐厨废弃物规范处置,严禁餐饮单位将废弃油脂、未经无害化处理的餐厨垃圾售卖给养殖户;配合住建部门落实餐厨垃圾定点回收、特许经营,特别针对学校食堂、企业食堂、学校集体用餐配送单位等餐厨垃圾产生量大的单位,督促指导240家大型餐饮单位落实餐厨垃圾回收管理,做好餐厨废弃物回收台账登记。

回收重处,严防“地沟油”回流到餐桌。厨余垃圾得不到及时有效处理,不仅危害环境,还可能转化为有害健康的“地沟油”“泔水猪”等重回百姓餐桌。中山市市场监管局加强餐厨废弃物单位食用油监管,深化“守底线 查隐患 保安全”专项行动,督促餐饮服务单位认真落实进货查验、索证索票和全程追溯制度;积极摸查违法使用“地沟油”等问题线索,严查查处餐饮单位使用劣质食用油。今年以来,已检查餐饮单位24262家次,暂未发现违法使用“地沟油”行为。



大美岭南 栏目统筹/魏琴 文/羊城晚报记者 魏琴 实习生 曾颖 图/广东省有色矿山地质灾害防治中心

丹霞山,岭南大地的一颗璀璨明珠,是“丹霞地貌”的命名地,与鼎湖山、罗浮山、西樵山合称为“广东四大名山”。羊城晚报《大美岭南》第15站走进韶关丹霞,带你一探这片藏在粤北地区的世外桃源。

置身其中,刹那间就被丹霞山的如诗如画惊艳了。丹霞山由680多座顶平、身陡的红色砂砾岩石构成,“色如渥丹,灿若明霞”,以赤壁丹崖为特色。驻足流连,丹霞山深处似有千百种风貌,摇曳生姿,各有风韵。

丹霞山境内有大小石峰、石墙、石柱、天生桥共计680多座,600万年以来经过盆地多次间歇上升和流水下切侵蚀,被切割成一片红色石群。在一片葱茏中,零星突兀的奇峰怪石,令天地间更显得幽谧深邃。烈日炎炎,登上山顶,丹霞山依旧如

四月般清爽。闲观里,约三两好友攀岩览胜,观云卷云舒,赏日月星河,可谓让人一天中最惬意的时光。

丹霞山不乏丰厚的历史文化底蕴,千百年间,一直流传着“女娲造人补天”等美丽动人的传说。在山的一头,观音石静默伫立,凝望着流逝岁月;天柱峰、晒布崖等奇绝险峰一一呈现眼前,遥相呼应,仿佛在诉说曾经见证的一段段传奇佳话。

锦江蜿蜒百里经仁化县城而来,绕丹霞山向南流入浈江。这一山水画廊坐拥万顷林海,翠竹夹岸逶迤山,穿梭于粤北大地,实不负“锦江山水甲天下”“丹霞壁立巧工神”的美誉。

这就是丹霞山,当夜幕降临,我只愿取一瓢饮,相约丹霞山水间,静赏这风光无限的大美河山。