

## 留心标签信息、配料表 教你选购汤圆元宵



面对市面上琳琅满目的汤圆或元宵产品，消费者该如何选购呢？市场监管总局2月10日发布元宵节饮食消费提示。

标签信息要齐全，“9+”要素不可缺。按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求，直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等9大项目及其他需要标示的内容。

在超市等正规食品销售场所或渠道销售的汤圆（元宵），其标签上应包含上述信息。消费者不要购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰，掩盖、补印或篡改标示的产品。

配料顺序有讲究，致敏原信息勿漏读。按照国家相关标准的要求，在制造或加工食品时使用并存在于产品中的任何物质（包括食品添加剂），都需要在食品配料表中一一标示。同时，加入量超过2%

的各种配料应按制造或加工食品时加入量从高到低的顺序依次排列。因此，消费者在选购汤圆（元宵）时，可以先查看配料表，了解产品的配料使用情况，再决定购买哪种产品。

此外，配料中若含有可能导致过敏反应的食品及其制品，如含有麸质的谷物及其制品、花生及其制品等，厂家一般（不是必须）在配料表中使用时易辨识的名称，或在配料表邻近位置加以提示；加工过程中可能带入上述食品或其制品，也宜在配料表邻近位置加以提示。易敏人群在挑选或食用汤圆（元宵）时需注意仔细阅读配料表，以及配料表邻近位置是否有提示信息。

产品标签上的生产日期和保质期，要重点查看。正规渠道销售的汤圆（元宵），其包装上会清晰标示出生产日期和保质期。按照法规要求，在预包装汤圆（元宵）产品的标签上都标示着贮存条件。如速冻汤圆一般要求在零下18℃条件下储存，在保质期内可保持其稳定的品质。因此，无论在选购产品时还是购买后在家保存

产品，都应确保产品贮存在标签标示的贮存条件下。

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要求，汤圆（元宵）标签上还会提供营养标签，主要为表格形式的营养成分表。营养成分表至少应标出5个要素（能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠）的含量及其占营养素参考值的百分比。消费者可根据营养素参考值和自己的身体状况选择食用。

通常，在正规厂家生产的预包装汤圆（元宵）的产品标签上，厂家一般都会给出正确的烹煮建议供消费者参考。在煮汤圆（元宵）时，消费者可以参照食品厂家给出的建议进行烹煮，以获得最佳口感。

一般而言，甜味汤圆（元宵）的主要配料包括糯米粉、变性淀粉、白砂糖等，由于糖和油的含量相对较高，建议消费者适量食用，尤其是消化系统相对较弱的老年人和儿童更要注意食用量，糖尿病和心脑血管病等特殊疾病患者更要谨慎食用。

（据新华社）

## 新型“人工树叶”装置可将二氧化碳转化为清洁燃料

“人工树叶”是一种模仿植物光合作用原理的材料或装置。一个国际研究团队日前研发出一种新型“人工树叶”装置，借助催化剂能够利用太阳能将二氧化碳转化为清洁燃料和化学品，为可持续能源和化工生产提供了新途径。

在本项研究中，英国剑桥大学与美国加利福尼亚大学伯克利分校等机构组成的研究团队在可高效利用太阳能的钙钛矿材料“人工树叶”表面附着了一种铜纳米花催化剂。

与大多数只能将二氧化碳转化为单碳分子的金属催化剂不同，铜纳米花催化剂独特的花瓣状三维结构赋予其更优异的催化性能，能够将二氧化碳转化为含有两个碳原子的复杂碳氢化合物（如乙烷和乙烯），而这些化合物是生产液体燃料、化学品和塑料等

的关键原料。

目前，几乎所有的碳氢化合物都来自化石燃料。研究团队开发的新方法可以将二氧化碳、水和甘油制成清洁的化学品和燃料，且不会产生任何额外的碳排放。

为进一步提高效率，研究团队还在装置中引入硅纳米线电极来氧化甘油，大幅提升了反应效率。新装置能更高效产出碳氢化合物，同时生成甘油酸、乳酸等高附加值化学品，可应用于制药、化妆品和化学合成领域。

研究人员表示，尽管目前该装置将二氧化碳转化为碳氢化合物的转化率仅为10%左右，但研究团队对通过优化催化剂设计提高转化率充满信心。

该研究成果日前发表在英国《自然-催化》杂志上。（据新华社）

## 最新研究有望让菜籽油更有“营养”

据中国农业科学院油料作物研究所消息，该所油菜遗传育种团队在油菜籽品质改良研究中取得新进展，揭示了正向调控油菜籽维生素E和负向调控油菜籽硫苷含量的分子机制，发掘出优异等位基因，为油菜籽品质改良提供了基因资源和技术支撑。相关研究成果近日发表在国际权威学术期刊《植物生物技术杂志》上。

据科研人员介绍，维生素E主要存在于植物油中，是人体和动物生长发育所需的重要营养素之一，具有调节免疫系统、延缓衰老等重要功能。发掘调控油菜籽维生素E和硫苷合成的关键基因，对促进油菜籽高品质育种具有重要意义。

为此，研究团队利用全基因组关联分析在甘蓝型油菜群体中检测到与

维生素E含量相关的主效QTL-qVE.C02，并通过遗传互补、定点诱变等技术手段克隆出该QTL的目标基因BnaC02.VTE4，发现BnaC02.VTE4第二个内含子其中一个剪接位点上A到G的碱基变异是导致油菜籽维生素E和硫苷含量差异的直接原因。研究团队进一步通过转录组和代谢组联合分析，阐明了维生素E和硫苷生物合成通路对底物的竞争关系，揭示了正向调控油菜籽维生素E和负向调控油菜籽硫苷含量的分子机制。

科研人员表示，该研究有助于实现油菜籽高维生素E和低硫苷综合改良的育种目标，帮助进一步提高菜籽油中的维生素E含量。此外，该研究还有望帮助降低油菜籽饼粕中的硫苷含量，提高其饲用价值。（据新华社）

### 挂失

以下证件遗失，现声明作废。

\* 王伟丢失身份证，号码为：61030319710125161X。

\* 梁佳乐丢失残疾人证，号码为：61032420060807341743。

\* 冯惠弟丢失残疾人证，号码为：61032119790515315362。

\* 牧莎丢失残疾人证，号码为：61030219820819152042。

文明健康

绿色环保

一粥一饭，当思来之不易；  
半丝半缕，恒念物力维艰。

# 珍惜粮食 厉行节约

# 文明交通 安全出行



拒绝危险驾驶 遵守交通法规