



“福宝”回家了



4月3日,旅韩大熊猫“福宝”离开位于韩国京畿道龙仁市的爱宝乐园,踏上回国旅程。北京时间3日19时22分,“福宝”搭乘的包机平稳降落在成都双流国际机场的停机坪上。经过机场海关的查验后,“福宝”被送往中国大熊猫保护研究中心卧龙神树坪基地进行隔离检疫。

“福宝”出生于2020年7月20日,是旅韩大熊猫“爱宝(华妮)”和“乐宝(园欣)”在韩国诞下的第一只幼崽,受到广大韩国民众喜爱,收获了“福公主”“福墩墩”等爱称。

湖南发现距今约5.4亿年完整海绵化石

记者从湖南省地质博物馆了解到,近日该馆专业技术人员在湖南常德开展古生物化石产地野外调查时,采集到一块保存完整的寒武纪早期大型海绵化石,距今约5.4亿年,这是该馆自1958年建馆以来采集到的首枚完整的海绵化石。

湖南省地质博物馆古生物专家童光辉介绍,专业技术人员在本次调查中共采集到15块化石标本。其中这块寒武纪早期的大型海绵化石保存完整,根据化石产出的地层层位判断,此次发现的海绵化石距今约5.4亿年,比寒武纪生命大爆发早了约2000万年。

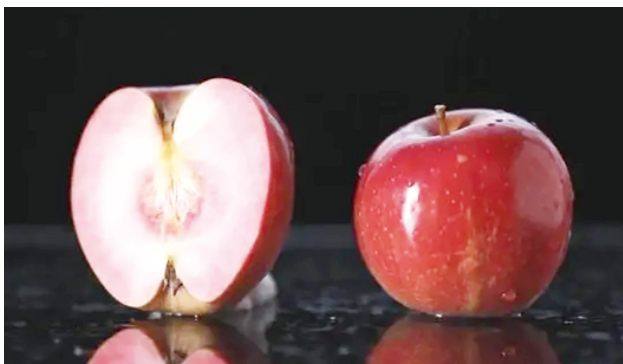
海绵距今6亿年前就已经出现在地球上的海洋

中,附着固定在海底的沉积物上,从流经体内的海水中获取食物。海绵是最原始的能进行生物矿化作用的动物,它们可以通过固定海水中的硅酸根离子来形成硅质的骨针,是地球上最早参与硅元素循环的动物。

“这个时期保存完整的大型海绵化石十分罕见,是研究海绵动物早期演化的重要科学材料。”童光辉说,海绵化石的轮廓高4厘米,最宽处3.5厘米,石板上硅质骨针形成的海绵的整体构架都得以完整保存。

西北大学地质学系研究员韩健介绍,经初步鉴定,这块化石属于钱包海绵类化石,这也是云南澄江动物群(距今5.18亿年)中常见的代表性化石之一。

四款“红肉苹果”新品种 卖了1600万元



近日,山东农业大学举行“幸福美满”4个高类黄酮红肉苹果新品种(上图)苗木繁育经营权及苹果酒加工技术转让签约仪式,河北平泉市尚泽果业有限公司以1600万元获得经营权。

据了解,“幸红”“福红”“美红”“满红”(寓意“幸福美满”)为4个红肉苹果新品种,是山东农业大学园艺学院陈学森教授团队利用“苹果多种

源品质育种法”等系列国家发明专利技术,从新疆红肉苹果杂交二代分离群体中选育而成。

报道称,“幸福美满”4个红肉苹果新品种选育历经12年时间,填补了国内红肉苹果品种的空白,相关技术成果获2020年度国家技术发明二等奖和2023年度全国创新争先奖。

其中,“幸红”“福红”“美红”为鲜食品种,“满红”为加工专用品种。团队针对“满红”苹果果肉类黄酮含量高的特点,研发了高类黄酮苹果酒加工新设备、新工艺和新产品。高类黄酮苹果酒既有苹果的芳香和营养,又有白酒的口感,延长了产业链。

中国工程院院士束怀瑞表示,红肉苹果在国际上也很少见,“幸福美满”品种实现了红肉苹果易着色、免套袋、红肉耐贮、酸甜可口、富含类黄酮等多性状聚合育种新突破,富含花青苷和维生素C,是难得的好品种,有很大的推广潜力。

河北平泉市尚泽果业有限公司将在东北建立红肉苹果新品种示范基地和苗木繁育基地,规模化开展“幸福美满”红肉苹果新品种繁育生产,以尽快满足市场和消费者不断增长的对苹果果实品质的要求。

一年少卖2.62万吨 卫龙辣条卖不动了?

2023年,“辣条第一股”卫龙迎来了上市后的第一个完整年。然而这一年,在渠道、消费者偏好、行业竞争等诸多挑战之下,卫龙似乎被压得有些喘不过气。近日,卫龙发布2023年业绩公告,调味面制品(即辣条)收入出现负增长。

辣条卖不动了,显然已成事实。从营收结构来看,目前卫龙最大的困境在于主营业务调味面制品(辣条),越来越不好卖了。根据财报数据,2023年,公司调味面制品收入25.49亿元,同比下降6.25%;销量12.44万吨,比上一年少卖了2.62万吨,同比下降17.4%。

辣条卖不动,导致卫龙的调味面制品产能利用率也在不断下滑。财报显示,2023年,在卫龙设计产能由24.24万吨下降为23.77万吨的前提下,产能利用率由57.1%降至48.3%。

值得一提的是,卫龙辣条销量下跌的危机其实从更早就有迹可循。根据财报数据,2022年,卫龙调味面制品的销量下跌22.23%,比上年少卖了4.3万吨。

卫龙辣条卖不动,背后的原因或许是多方面的。分析认为,这与产品的价格持续上涨有关,近年来卫龙辣条整体涨幅约为43.36%,其中一款产品由于定价较高,被网友调侃为“辣条比肉还贵”。

意大利一餐厅鼓励顾客存手机专心吃饭

意大利托斯卡纳大区一家餐厅推出一项颇具创意的优惠活动:到店顾客只要在饭前把手机存放在前台,便可获得一张有效期半年的20欧元(约合人民币156元)优惠券,供下次来店兑换使用。

英国《泰晤士报》当地时间4月1日报道称,据统计,活动开始以来,该餐厅已有约70对夫妇参与。店主表示,不带手机用餐可以让人们更好地享受美食,并促进彼此交流。店里还会贴心地考虑到顾客的特殊需求。比如,把小孩留在家里的顾客可以把餐厅的电话号码留给保姆,以便保姆需要时能够及时联络。

店家还透露,这个创意其实来自瑞典一家服装店。据说该店会请进店客户先存放手机,以确保他们全神贯注地选购衣服。

谁是“第四种巧克力”开创者 法国和瑞士争起来了



近日,一款金色巧克力(上图)闯入法国糖果市场。发明者希望将其列为继黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力之后的“第四种巧克力”。

法新社报道称,这款金色巧克力的诞生源于偶然。当时,法国糕点师弗雷德里克·鲍展示技艺时,不慎将白巧克力加热4天之久,使其产生“美拉德反应”变成了金黄色。之后他又花了7年时间不断测试,才使其独特的口味品质和稠度趋于完美。据报道,金色巧克力具有白巧克力的乳脂味,但甜度要低得多。

然而金色巧克力并不是“第四种巧克力”的唯一候选者。瑞士全球知名巧克力生产商百乐嘉利宝2017年就推出了红宝石巧克力,这是一种亮粉色巧克力,由生长在厄瓜多尔、巴西和科特迪瓦的红宝石可可豆制成。该公司也称其为“第四种巧克力”。目前,法国和瑞士双方就谁是“第四种巧克力”的开创者陷入争吵。

窃贼为偷珠宝店 砸穿三家店铺六堵墙



近日,美国洛杉矶一家珠宝店遭到入侵,窃贼使用大锤,砸穿了3家店铺的6堵墙(上图)闯入店内。

事件发生在凌晨时分。店主莱瑟走进珠宝店进行维修工作,突然听到身后传来一声巨响。他去查看情况时,与一名使用大锤砸穿墙壁的嫌犯相遇了。“我看着他,然后大喊滚出去,我想这吓到了他。”莱瑟说,嫌犯在和他进行眼神交流后开始与另一名同伴交谈,而他则立刻联系了警方。

洛杉矶警方表示,嫌犯使用工具,砸穿了3家店铺的6堵墙最终进入莱瑟的珠宝店内。3家店都遭到了严重损坏,但没有人受伤,也没有贵重物品被盗。