



品质滨州 “一”目了然科普汇

PIN ZHI BIN ZHOU YI MU LIAO RAN KE PU HUI

一碗虾酱 来自海洋的味道

虾酱是常用的调味料之一,是用小虾加入盐,经发酵磨成粘稠状后,做成的酱食品。虾酱是一种储藏发酵食品,在储藏期间,蛋白质会分解成氨基酸,使之具有独特的清香,滋味鲜美,回味无穷。小虾所含钙质分解后成为易于人体吸收的钙,脂肪转化为脂肪酸,因此虾酱同时也是优质蛋白质、钙和脂肪酸的丰富来源。

在滨州,虾酱不仅是一道美味的调味品,更是当地文化和经济发展的重要组成部分。滨州沿海地区因其得天独厚的地理位置和丰富的虾类资源,成为虾酱生产的重要基地。这里的虾酱色泽红黄鲜明,质地细腻,味道纯正,香气浓郁,是虾酱中的上品。

制作中需要选用新鲜捕



捞的小虾,确保虾的新鲜度和品质。将小虾彻底清洗干净,

去除杂质。加入适量的盐,使虾进行自然发酵,这一过程是

虾酱风味形成的关键。发酵后的虾通过磨细机进行磨细,

使其成为细腻的酱状。将磨细后的虾酱进行包装,确保其在运输和储存过程中的卫生和安全。

滨州虾酱以其色红黄鲜明、质细味香而著称。它不仅盐足、含水量少,更具有虾类的特有鲜味。这种酱品可以作为调味品,加入到各种菜肴中,提升食物的风味;也可以生吃,或者与其他原料一起炒、蒸、拌,制作成各种美味的菜肴。

滨州虾酱主要产自于沾化区、无棣县以及北海经济开发区。它不仅承载着地方文化的特色,更展现了人们对美食的热爱和追求。随着时间的推移,滨州虾酱将继续以其独特的风味,让更多的人喜爱这一来自海洋的美味。

(科普滨州)



完全自主知识产权! 我国团队成功研制“冠军甲”

8月1日,在巴黎奥运会射击男子50米步枪三姿决赛中,中国选手刘宇坤夺得冠军。细心的观众会发现,在刘宇坤的射击皮服上,祥云纹、海水江崖、“刘宇坤”汉字等中国元素点缀其间。这款名为“冠军甲”的射击皮服,是北京服装学院科研团队为刘宇坤量身定制,拥有完全自主知识产权。

“步枪射击皮服不是简单的服装,它是一套由特制材料、特殊工艺制成的复杂装备。”奥运备战重大装备攻关项目技术总师、国家体育总局体育科学研究所智慧体育研究中心主任李祥晨表示,此前,由于技术材料缺乏,国家射击队使用的皮服长期被国外品牌垄断。

为解决这一问题,2022年3月,在国家体育总局科教司指导下,国家体育总局体育科学研究所、东华大学、北京服装学院组成两支研发队伍,开启探索射击皮服的国产化之路。

“射击比赛对精准性要求很高,在规则允许的范围内,射击皮服越厚越硬,保护作用越强,对运



动员射击动作的稳定帮助就越大。”李祥晨表示,一套具有高精尖技术的射击皮服对运动员至关重要。

但国际射击运动联合会对于射击皮服面料硬度有严格的指标限定,要求在厚度 $\leq 2.5\text{mm}$ 的条件下,其硬度 $\geq 3.0\text{mm}$ (数字越大表明越软)。“研发攻克的技术难点,是在射击皮服要求的硬挺和规则要求的柔软间找到平衡点,让面料无限接近标准的限定值,为运

动员提供更好的支撑控制,帮助运动员稳定地做出精准的射击。”李祥晨说。

历时800多个日夜,2024年年初,国产皮服研发实现了技术突破。北京服装学院研发团队先后取得纤维制备技术创新、高性能胶水研发、达标射击服面料制备、中国元素服装创新以及成衣批量制备等成果,最终推出了符合国际射击运动联合会标准的产品,打破了国外垄断。(科普滨州)



8月1日,刘宇坤在比赛中。(右)