

# “蜱虫病”快速检测试剂盒在湖北面世

为全球首款,45分钟报结果

七旬老人出现发热、乏力、肌肉酸痛等症状,首诊医生怀疑是蜱虫叮咬所致,但确诊需要进行病毒核酸检测。受限于基层条件,检测结果迟迟未出,老人病情日益加重,出现说话含糊不清、四肢抖动等症状。最终,经由武汉协和医院自主研发的病毒核酸检测试剂盒检测,45分钟出结果,老人确诊为SFTS,随后出具的实验室报告也完全证实了这一点。连日来,老人经过对症治疗,病情已大为缓解。

据了解,此款病毒核酸检测试剂盒是全球首款基于微流控、多重PCR分子POCT技术的“发热伴血小板减少综合征病毒定量检测试剂盒”,已通过国家发明专利初审。

## ■聚焦精准诊断需求 研发定量检测试剂盒

春夏季是蜱虫叮咬的高发季节。自2025年4月以来,武汉协和医院收治了来自湖北、河南等地的多例患者,均因蜱虫叮咬导致SFTS。

湖北省蜱传疾病防治中心主任、该院感染科郑昕教授介绍,该病是由大别班达病毒(DBV)感染导致的新发突发传染病,感染方式主要是经蜱虫叮咬传播,俗称“蜱虫病”,已成为我国春夏季重大公共卫生威胁。高病毒载量患者病情进展迅速,极易导致多脏器损伤及死亡。

该病诊断金标准是病毒核酸检测,

但由于该病好发于农村、山区等环境,基层医疗条件有限,往往不具备核酸检测所需的PCR实验室,难以尽快确诊。因此,协和医院感染科决心研发一款有别于传统检测方法,快速、高效且操作简单,有利于基层应用的定量检测试剂盒,实现早发现、早诊断、早治疗。

郑昕主任团队与知名生物科技公司合作,组建了一支囊括感染病专家、病毒学家、生物学家、人工智能专家的医工交叉、院企联合研发团队,并于近期取得重大突破,完成核心研发。这是全球首款基于微流控、多重PCR分子POCT技术的“发热伴血小板减少综合征病毒定量检测试剂盒”,已通过国家发明专利初审。依托具备自主知识产权的引物探针创新体系和试剂冻干工艺,该项目目前正开展多中心临床研究。

郑昕主任介绍,在临床研究阶段,每次病毒核酸检测都会同步常规送检,检测结果与试剂盒检测完全相符。

## ■五大核心优势 重塑虫媒传染病检测格局

据悉,该试剂盒具备五大核心优势:  
一是超高灵敏检测:较常规PCR技术灵敏度提升10~100倍;病毒潜伏期、低载量仍可精准识别,极大降低漏诊率。  
二是超快检测时间:45分钟即可报告核酸结果,压缩疑似患者确诊时间。  
三是超精准定量检测:采用内标定



量方法,内置高低值两个校准品,定量结果更精准;且可动态监测病毒载量变化,精准预测病情走向。

四是100%特异防误诊:独创“基因密码锁”技术,覆盖全球流行DBV毒株(人源、蜱源、羊源等);严格交叉反应测试,避免将SFTS误诊为其他发热性疾病。

五是极简操作流程:突破传统实验室空间限制,无需PCR实验室,乡镇卫生院也能开展;提取、扩增试剂高度集成,仅需一步血清加样;检测结果软件自动判读,操作人员技术门槛低。

郑昕教授表示,该项成果重塑了虫媒传染病检测格局,有望极大提升基层医疗机构检测能力,为全球SFTS防控贡献中国标准化工具链。目前,作为湖北省蜱传疾病防治中心,武汉协和医院感染科正在开发一系列前沿新技术和防治工具,未来将极大提升我国蜱传疾病防治能力。

(来源:极目新闻)



# 夜宵江湖 他用烤昆虫搏出一条路



凌晨2点的街头,烤架里的炭火噼啪作响,竹虫、蚂蚱、蜂蛹、知了……堆满了烤桌。

这是林龙在杭州临安南苑街道新丰社区开云南烧烤店的第8年。

从来仅限堂食的小店,如今也有了不熟客:有人进店无需点单,林龙熟知他们的喜好,能直接上菜;有人太忙无法光顾,林龙也会叫跑腿送一次餐。

## ■在桐庐菜馆里 掌握“辣椒的学问”

1987年生的林龙,来自厨师之乡瑶琳。2006年,他在一家桐庐菜馆的后厨当学徒,用了两年时间,从打荷配菜到摸上炒勺。他还从师父那里继承了一堆“辣椒的学问”:云南的黄朝天椒泡在坛子里,酸鲜劲儿能把螺蛳的土腥味道逼出来;四川的二荆条晒干了,跟土鸡煨在一起,辣里裹着木头香;桐庐本地的线椒和美人椒性子

温和,切丝扔进去,能让辣度像台阶似的有层次。最忌用魔鬼椒,辣得太霸道会把江鲜本身的鲜甜全冲跑了。

2008年的苏州,小龙虾生意火爆,不少饭店都在找厨师团队合作。林龙也跟着师父去了苏州。做桐庐菜的经验同样适用于小龙虾的烹饪:泡椒提鲜,干椒增香,咬开时先辣后鲜,鲜里还藏着点酸。吃惯了甜口的苏州人被这股子“野辣”勾住了,店里生意火爆。可旺季一过,饭店老板就变了脸,“账上没钱”轻飘飘的四个字砸在林龙心里,变成了一股“早晚我要自己开店”的倔强。

之后的六年,林龙成了包厨匠,辗转在苏州、阜阳、杭州等地的餐馆做厨师长。2017年,一位在临平做烧烤的朋友对林龙说:“夜场里的客人半夜饿了,就想吃口热乎的,你不如试试烧烤?”

林龙去临平南苑转了转,发现这里藏着个深夜江湖。凌晨两三点在街头吃

夜宵的,其中有不少是来自云贵川的打工工人。林龙盘算了一下,决定做云南烧烤——炭火热乎,烤昆虫新奇,正好能接住这群深夜觅食的人。

## ■不做外卖和团购 得用好肉真炭火

转型那天,林龙收起了烧桐庐菜的铁锅,搬进了炭火烤架。

云南来的烤架是生铁铸的,中间凹下去,炭火埋在四周,能一直保温,烤好的肉串放上去,到客人离开时都还是热的。

在昆明找货源时,林龙亲眼看到那里的人们在烧烤摊上对着竹虫、蚂蚱、知了大快朵颐。这也让他有了底气。

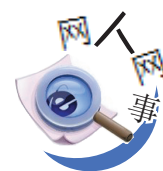
第一批昆虫运到临平,夜场的姑娘小伙带着猎奇心尝完后成了常客:“林老板,今天的竹虫多来点!”

林龙有一套自己的烧烤规矩:牛肉和脚筋必须当天现切,用秘制酱料浆过,烤的时候不撒太多料,就吃那口肉香;炭火要烧透,不能有明火,不然肉会焦;每天下午四点开始备货,六点开门,专做晚上的生意。

八年了,林龙的店没有外卖,也没团购,“平台要抽成,那我要么涨价,要么用便宜肉。但我宁愿少赚点,肉得是好肉,炭火得是真炭火。”

他有一本成本账:云南的食材不用快递,找跑长途的老乡捎带,冷链车比快递省一半钱;六个人的团队,老板兼收银,伙计轮着烤、收拾桌子,不多雇一个闲人;木炭每天用四箱半,每箱十八斤,算下来比用电烤炉贵,但那股烟火气,是电烤不出来的。

(来源:钱江晚报)



## @微语录

@人民日报:这世上从来没有一帆风顺的人生,那些能在你低谷时伸出援手的人,是最值得深交的人。

很多时候,他们没有义务,却选择了义气;不是亲人,却胜似亲人。真正善良的人,帮你时不会考虑太多,甚至不等你开口,就已经开始为你张罗。

相逢已属不易,相守更是难得。所以,请记住那些向你伸出援手的人,感恩所有善意,珍惜所有帮助。

@新华社:出门,也是独处方式的一种,这是一个很有启发的视角。当你主动选择“被世界灌溉”,走进人群、自然、城市的缝隙,出门就不仅仅是简单的行为,而是一种创造性的体验。

你蜷缩在四壁之间,像贝壳闭合了珍珠,世界便只能是窗棂外静止的风景画;而当你推开门,风卷着陌生人的呼吸、大雨后的潮气、菜市场的吵闹、街角面包店的甜香涌进来时,你会发现,心灵正被人世间饱满的生命力疗愈。

@汪曾祺:人不管走到哪一步,总得找点乐子,想一点办法,老是愁眉苦脸的,干嘛呢?

@董卿:所有的出口成章,都是厚积薄发;所有的从容淡定,都是世事磨砺;所有的游刃有余,都是千锤百炼。(来源:本报综合)

## @微趣图



猫猫狗狗存在的意义。  
(来源:白茶)

## @微笑话

@岳秋童:女儿上小学了,每天都是爸爸接送。

这天,爸爸送女儿时感慨道:“爸爸很辛苦的,把你送到学校,还要早餐回去给你妈妈吃。”

女儿说:“灰太狼就是这样子的呀!但他比你可怜多了,回去了还要挨打。”

@韩铁铮:到附近滨河公园散步。刚一进门,迎面一位60多岁的老人推着一辆童车走来,车里躺着一个小男孩正在哭闹。

我问:“你是他爷爷吗?”老人指着童车里的小男孩,说:“他是我爷爷!这不,大热的天刚出来就闹着要回家。”我逗小朋友,假装板着脸厉声呵斥:“别哭了!再哭把你扔了,不要你了!”没想到我这招挺管用,小男孩立马不哭了,怯生生地看着我。老人笑着说:“还是你这个爷爷管用。”说着把童车一掉头,和我一起进了公园。  
(来源:本报综合)