

# “猎毒”的脚步一直在加速

## 青岛市疾控中心移动PCR检验实验室“追着阻击疫情转”



打赢疫情防控遭遇战、阻击战、歼灭战，大规模核酸检测的速度是一种“决定性”的力量。抗疫的战场上，除了冲锋在前采样的“大白”，还有一群在核酸实验室里昼夜埋头与病毒“正面交锋”的“侦察兵”。11月9日，记者走进青岛市疾病预防控制中心移动PCR检验实验室，见证着那些“幕后英雄”争分夺秒与病毒赛跑的身影。他们无数次与病毒“亲密接触”却毫不畏惧，一心想着要以最快的速度揪出病毒，为疫情防控筑牢严密的“防护墙”。

### “距离病毒最近的地方”

在瑞海北路的一处远离楼宇的空旷工地，停靠着多辆特殊的大巴车和几个简易的蓝色帐篷，这便是移动PCR检验实验室在这次抗疫期间的临时主战场。每一辆车便是一个核酸检测实验室。移动PCR检验实验室打破了固定实验室方位固定、远距离标本运输速度慢、交叉感染风险大等瓶颈壁垒，实现“疫情播散风险随着人流走、抗疫战备队伍追着



移动PCR检验实验室里忙碌的身影。

阻击疫情转”的现代化、集成化、自动化核酸检测快检快报新突破。

移动PCR检验实验室不仅承担着部分全员核酸样本检测任务，还肩负着检测密接、次密接的任务，因此这个实验室也成了“距离病毒最近的地方”。一次完整的检测过程要经过标本交接、试剂配制、核酸提取、样本扩增、结果分析、出

具报告等多个步骤，为了保障每一批核酸样本都安全、快速出结果，24名检验人员丝毫不敢懈怠，他们分成“三班倒”，保证样本即到即检。

这24名检测人员分别来自市疾控中心、李沧区疾控中心、市立医院以及西海岸新区、胶州、莱西等地的基层医疗机构。青岛市疾病预防控制中心病毒性疾

病检验所副所长赵丹说：“省内各地哪里有需要，移动核酸检测车就会开往哪里。我们这些检验人员集结于10月24日，至今没有回过家，有的人是在执行外派任务中被紧急召回又投入到这次战役中。”

### 密闭环境衣服很快湿透

和普通核酸检测实验室相比，移动PCR检验实验室配备了自动分杯系统和移液工作站，将检测人员从手动拧试管盖、手动加样中解放出来。尽管“工作伙伴”更先进了，但检验人员的工作环境依然艰苦。标本制备区空间狭小，当两名工作人员相遇时，需要侧身才能通过。核酸检测时震荡和高速离心处理过程中会产生大量气溶胶，所以实验室处于-20pa的负压状态中，在这种相对密闭的环境下，全副武装的检验人员一呼一吸都比平日费力许多，待在里面不一会儿就湿透了衣服。再加上连续多日的通宵达旦，让本来就不轻松的工作更加耗神耗力。记者现场随机采访了一名“换班”的检验人员，她说：“习惯了，这就是我们的工作。”

深夜12点，气温骤降，移动PCR检验实验室终于“歇”了下来，从车上下来的不是全副武装的“大白”，而是仅穿着半袖“刷手服”的检验人员。他们要冲到不远处的简易帐篷中换上自己的衣服。赵丹说：“为了降低感染风险，我们必须在车上的缓冲间脱掉防护服，并进行消杀。结束工作时，大家一身汗，又到了气温比较低的室外，骤然经历热冷转变，容易感冒。但为了消除一切感染的可能性，我们必须这样做。”

观海新闻/青报全媒体记者 郭菁荔  
通讯员 陈方超 摄影报道



窖藏在老尹家国家级海洋牧场的海洋宝藏酒。



经过海底窖藏的海洋宝藏酒，瓶身长满牡蛎，酒体呈莹润琥珀色。

# 酒香不怕海深

## 老尹家海洋宝藏酒海底窖藏版亮相全国糖酒会

11月10日至12日，第106届全国糖酒会在成都举办。始于1955年，有着食品行业“晴雨表”之称的糖酒会，被业界誉为“天下第一会”，其地位和影响力不容置疑。

不负等待与期望，在本届更年轻、更时尚、更具国际范和前瞻性的糖酒会上，筹备已久的青岛老尹家海参股份有限公司，携旗下全球首款海底窖藏的海参养生酒惊艳亮相，吹响了新一轮的市场冲锋号。

### 全球首款深海窖藏养生酒于“润物细无声”中蝶变

俗话说，酒香不怕巷子深。那这不怕海深的酒香又从何而来？

“海藏一年、陆上十载。”相较普通海洋宝藏酒，老尹家海洋宝藏酒海底窖藏版最大的特点，是其特殊的窖藏方式——在温度常年保持在15至18摄氏度、洋流稳定的老尹家海洋牧场水下20米窖藏一年以上。

众所周知，常见的窖藏酒方式分为土藏和洞藏，除此之外，大海也是人类的藏酒宝地，将酒窖藏于动态的富含微生物的海洋环境中，恒温、恒湿、高压的海底给酒体提供了绝佳的窖藏环境，使得海底窖藏一年可以达到陆地窖藏十年的风味转化。

这种独特的窖藏方式，会对瓶内酒水的口感、风味产生“润物细无声”的影响——与普通宝藏酒相对比，经历过海底窖藏的海洋宝藏酒，酒体呈琥珀色，色泽莹润深沉，香气馥郁悠长，口感绵柔醇香，一口入喉，便带来前所未有的认知和感官的多重冲击。

贝壳是海藏的印记。2021年7月沉到老尹家海洋牧场海底开始窖藏的宝藏酒，于一年后打捞上岸，窖藏期间潜水员不定时下水检查，以防止瓶身的牡蛎长得过大且过密而脱落。经过一年的海底窖藏，斑驳的瓶身上贝壳自然附着，浑然天成又不失美感，消费者可以近距离感触宝藏酒的生命力。

不过，由于海底水压更大，海底窖藏对于宝藏酒的封存要求极高。“在进行窖藏时，每瓶酒都留有一定的空气。在打捞的时候，如果发现坛中的酒满了，就说明酒瓶

没有密封好，进海水了。”老尹家海参品牌创始人尹宝昌介绍，窖藏于动态的海洋环境中，为保证海洋宝藏酒的密闭性，每一瓶酒在瓶口处都会用内盖、塑封膜、蜂蜡3层进行密封，确保不会进海水。

### 舌尖心尖皆是品质源自大自然的贮藏能力

位于青岛西海岸竹岔岛海域近万亩的老尹家国家级海洋牧场，地理环境优越，水深达20—30米左右，春夏秋冬水域恒温较好，为海洋宝藏酒的窖藏提供了有利条件。

基本恒定的温度是美酒窖藏的基本要求之一。据了解，老尹家海洋牧场，海域内水温常年保持在3至21摄氏度之间，盐度千分之三十，是适合海参生长的海域之一，更是窖藏酒的天然基地。

在这片万亩海洋牧场，还繁衍着老尹家根根肥壮的海参。据悉，老尹家海洋宝藏酒加入了老尹家海参提取的精华——海参肽、岩藻多糖、海藻酵素，搭配近20种珍贵中草药作为原料，调制而成的一款养生酒，具有排湿驱寒、美容养颜、促进睡眠等功效。

### 几十年如一日深耕与海洋的相处之道

作为全球首款海底窖藏的海参养生酒，老尹家海洋宝藏酒海底窖藏版一经亮相就惊艳四座，成为本届糖酒会的一大亮点。实际上，这离不开老尹家不断延伸、持续释放的海洋牧场产业链价值，以及对新消费市场的把握，将“舌尖上的大海”与消费者深度链接，释放了后疫情时代消费者对于健康、养生的需求，满足了消费者从“饮酒”到“品酒”的需求转变。

今天，老尹家牵手全国糖酒会，不仅仅带来了全球首款海底窖藏的海参养生酒，更带来了十几年如一日不断探索的与海洋的相处之道。

海洋宝藏酒品鉴热线:4006-1234-15,4000-789-005