

港大博士研尿路感染快檢

赴深創業製試劑盒 20分鐘驗出具體致病菌

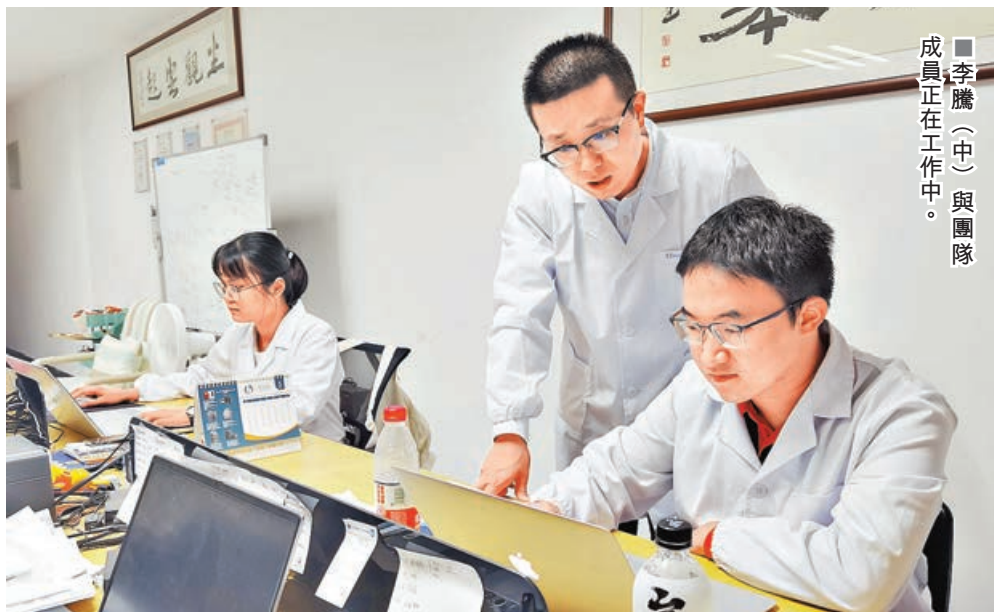
畢業於香港大學李嘉誠醫學院的李騰博士，2017年到深圳創業，在為國外做代工試劑盒時發現了快速檢測試劑盒的商機。目前，李騰團隊與港大深圳醫院進行臨床研究合作的「尿路感染快速精準檢測試劑盒」（以下簡稱「試劑盒」），針對預處理後的尿液樣本，只需20分鐘就能迅速鑑定病原微生物種類，提高診療效率，幫助醫生精準用藥。李騰表示，在新醫改的大背景下，醫療器械行業將進入一個市場規模擴容、產品結構升級、細分市場變化的高速發展期，冀從灣區出發，今後逐步拓展到更廣闊內地市場。

目前，尿路感染的普遍診斷方式是依靠尿液培養做檢測，需要依靠專業人員進行2至3天的操作才能夠得出結果。當患者出現症狀，醫生不得不經驗性地首先使用廣譜抗生素治療。「同樣是尿路感染，有些人是大腸桿菌，有些人是鏈球菌或是腸球菌，若是通通使用廣譜抗生素，會增加細菌耐藥性，帶來超級菌的風險，對人體自身有益菌的菌群平衡，也是一種破壞。」李騰留意到這一環節的市場空白，決定投入研究。

盼試劑盒盡快上市

團隊的夥伴們在「核酸等溫擴增」這一基因快速診斷方法的基礎上，對原料進行改進，進一步將5-6小時的反應所需時間大幅提升至20分鐘，再通過獨特的反應體系，進一步增加了穩定性。這也成為了團隊的核心專利技術壁壘之一。

這款尿路感染試劑盒無需專業設備，亦無需在無菌環境中操作，只需要配備一名具有核酸提取基本技術的人員即可。正是因為簡化了傳統實驗室所需的客觀條件，李騰相信試劑盒未來的定價可以做到傳統實驗室尿



李騰（中）與團隊成員正在工作中。

在深圳南山區留學生創業大廈的實驗室裏，穿着白大褂的深圳易致生物科技有限公司總經理李騰正在進行實驗，「這是我們在深圳的第2個落腳地，2019年搬來時，南山區政府給予了很大的租金支持，園區裏的創業環境和資源配套也都非常齊全，能讓我們更加安心的做研發。」

放下手中的實驗儀器，李騰拿出一個檢測卡，「這個試劑盒的使用十分便捷，尿液樣本經過3至5分鐘的核酸提取處理後，只需要類似使用驗孕試紙的方式，將其滴入試劑盒中，可在20分鐘左右檢測出具體的致病菌，幫助醫生精準用藥。」

培養價格的五到六成。

「現在市面上還沒有一家公司專注於尿液培養，希望試劑盒能夠快速上市，佔領市場，獲得先發優勢。」目前，李騰團隊已經跟港大醫院合作去收集尿液標本，進行部分

臨床研究性課題及發表學術文章，接着經過國家食品藥品監督管理總局審批取得二類醫療器械註冊證後，就可上市。「我們想借助這個產品再上一個台階，先從大灣區出發，再逐步拓展至更廣闊的內地市場。」

100種味道

京師美饌 莫妙於鴨

說起老北京傳統美食，這色澤紅潤、皮脆肉嫩、香氣

四溢又肥而不膩的烤鴨，可謂是當仁不讓。經過「南鴨北渡」，自有「炙鴨」記載至今已有一千多年歷史的烤鴨，最終從宮廷飛入尋常百姓家，在北京牢牢扎了根。2008年，北京烤鴨入選第二批國家級非物質文化遺產名錄，慕名而來者更是絡繹不絕。

談及北京烤鴨的前世今生，要追溯到600年前。明太祖朱元璋對烤鴨尤其偏愛，當時的名稱叫「金陵片皮鴨」，據說朱元璋要「日食烤鴨一隻」。隨着明成祖朱棣遷都北京落戶後，也將宮廷御廚的烤鴨做法從南京帶到北

京，鴨胚也由原來的南京板鴨變為北京鴨，到了明嘉靖年間，烤鴨慢慢從宮廷傳到了民間。就這樣，北京烤鴨逐漸成為這座城市的象徵。

作為享譽世界的美食，北京烤鴨無論從選材、製作到吃法都頗為講究。首先選材方面，一定要選用北京鴨作鴨胚才行。北京鴨是當今世界最優質的一種肉食鴨，是用填銀方法育肥的一種白鴨，故名「填鴨」，膘肥肉精，每隻鴨子都有自己的身份證，記錄他們從出生起到成鴨胚的全過程。

北京烤鴨分為兩派，一派是以全聚德為代表的掛爐烤鴨；另一派則是以便宜坊為代表的燜爐烤鴨。由於掛爐、燜爐兩個派系無論在設備還是烤製方法是完全不同的，所以也造就了兩種烤鴨的不一樣的口感。在過去100多年的北京城裏，兩大派系共同演繹着烤鴨界的「雙雄會」。

掛爐烤鴨的做法源於滿族的燒乳豬，後流傳到嶺南一帶，形成了今天

的粵菜「烤乳豬」。所謂掛爐，是用耐火磚砌的爐子，在裏面生火，木炭火的材料選用桃樹、梨樹、蘋果樹等果木，棗木為最佳，木質硬，密度大，果木含油量少，燒起來煙小火旺，有股果木的香氣。掛爐烤鴨的爐口沒有爐門，裏面的溫度是不均勻的。為了給鴨胚上色，需要師傅不停的用手上的挑鴨杆將鴨子翻轉，在火上搖着烤。掛爐烤鴨的鴨子不能開腔，只能在鴨子身上開個小洞取出內臟，灌以開水烤製，總過程差不多50到60分鐘，顏色一變紅，油就出來了。5斤鴨烤後將變為3斤左右，鴨皮偏脆。

此外，以便宜坊為代表的燜爐烤鴨歷史則更為悠久。與掛爐烤鴨不同，燜爐烤鴨是關閉爐門烤製，鴨子不能見明火，憑爐內壁的熱力進行烘烤，由暗火把鴨子烤熟，鴨脯在裏面就像烤麵包一樣的膨脹起來。因為沒見明火，所以口感更嫩，相較於全聚德掛爐烤鴨的「108片，片片帶皮」，燜爐烤鴨則是皮肉分離的，皮肉之間一層厚厚的小脂肪讓鴨皮的汁顯得更豐盈飽滿。

說起烤鴨吃法，以如今的全聚德為例，除了荷葉餅、馬蹄燒餅、蔥段和甜麵醬，現在又有了黃瓜條、蘿蔔條、山楂條、白



全聚德烤鴨店

糖、蒜泥等等其他配料。而最傳統的配料極其簡單，只需要蔥段和甜麵醬，這也是全聚德延續了幾百年最經典的一種吃法。細說下又有講究，蔥段必須選用產自山東章丘的大蔥，且必須選用大蔥白色和綠色中間那部分，叫做「蔥禱」。

北京烤鴨在美食界的地位遠不止於一座城市的文化象徵那麼簡單，由於早已名揚世界，也賦予北京烤鴨更多的「功能用途」。最著名的可能就是周恩來總理的「烤鴨外交」了。據統計，周總理生前曾27次以烤鴨宴請國外賓客，全聚德的員工回憶起，每次宴請，周總理都要向外賓們介紹製作烤鴨的廚師。周總理常用「全即全而無缺，聚為聚而不散，德指仁德至上」向外賓解釋「全聚德」的這3個字的含義。

記者 朱燁 北京報道



北京烤鴨無論從選材、製作到吃法都頗為講究。

北京烤鴨皮脆肉嫩，肥而不膩。

