

高校录取通知书比颜值拼科技

通知书变“盲盒”、专利技术助阵、种子礼物、时光转盘、风琴折页……每年暑假，各大高校总会开启一轮录取通知书的花式比拼。今年，高校在通知书设计上依然煞费苦心，准新生们也对这第一份“见面礼”充满期待。这里对多所高校的录取通知书进行盘点，看看今年又有什么新花样？

1 通知书里有专利

即将走进浙江农林大学的大一新生们收到的将不仅是一份录取通知书，还是一份专利产品。

从2015年开始，该校的录取通知书就以毛竹为原材料，同时运用自主研发的刨切微薄竹技术制作、印刷而成。这一技术已达到国际先进水平，并先后获得8项国家专利。

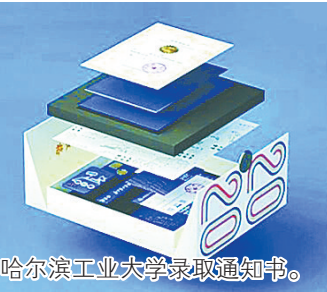
和往年相比，2020年浙江农林大学的录取通知书制作技术，经过师生们携手数次改进生产工艺，既保障了刨切微薄竹材质的手感，还在轻薄、生



浙江农林大学录取通知书运用自主研发的刨切微薄竹专利技术制作。

水墨印刷的清晰度和色泽。据媒体报道，目前，相关技术和工艺都已申请相关专利。

2 展示“硬核”科技成果



哈尔滨工业大学录取通知书。

今年正值哈尔滨工业大学百年华诞，该校录取通知书蕴含着“开·启”的概念。满满的一个盒子，盒盖上横向纵向均可阅读的字“1920-2020”，寓意“纵横百年”。打开盒子，除了录取通知书和校长寄语外，还有建校百年纪念印章、记录了建校一百年来高光时刻的透明简笔画，从载人

航天、小卫星技术、空间机械手、星地激光链路系统技术、环月飞行的微卫星“龙江二号”、第一支登上春晚舞台的大学生机器人舞蹈队等硬核成果，到哈工大“八百壮士”精神以及“规格严格，功夫到家”的校训传统，在其中都能找到，就像开启了学校尘封百年的历史过往。

4 一纸涵盖校园风景



武汉大学录取通知书。

清华大学新版研究生录取通知书整体设计理念源自清华校歌中“水木清华众秀钟”，意在向新录取的研究生们展现“清芬挺秀，华夏增辉”的清华风采。内页以清华校色紫色为主色调，运用装饰艺术的视觉表现风格，提取校河、荷塘、荷花等清华元素，与清华学堂、二校门、大礼堂、日晷、西体育馆等系列标志

性建筑相融合。

同样把校园“装”进了录取通知书的，还有武汉大学。武汉大学的设计灵感来自于校园中西合璧、巍峨壮观的历史文化建筑，主色调选取了老建筑的立面颜色，古朴典雅、不失稳重，展现了武汉大学深厚的历史文化底蕴。

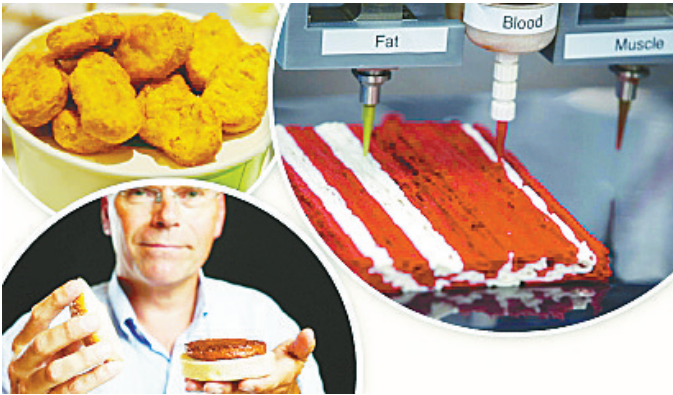
的互动仪式，拿起里面的“探照灯”，插入胶片画里，就能照亮双柏孩子们的梦想和笑脸；第四层印有《庄子·逍遥游》，展现了“至人无己，神人无功，圣人无名”的崇高追求，寄托了南京大学对于学子成为伟大时代的参与者、缔造者、受益者的殷切希望。

科技前沿

植物蛋白肉、试管培育肉、3D打印肉 “未来肉类”悄然走向餐桌

如果面前的餐桌上放着一块3D打印而成的牛排，可以自行设计纹理，制成菲力、肉眼或是西冷，你是不是想DIY一下呢？

就在我们担心“不够吃”或纠结“吃什么”的时候，“未来肉类”正悄然走向餐桌，它们究竟是什么，又有哪些种类呢？



A 3D打印肉与真肉类似

俄罗斯媒体近日报道称，俄罗斯一家名为“3D生物打印解决方案”的公司将推出世界上首块3D打印鸡柳。据这家公司市场营销经理鲁科维什尼科夫介绍，这种3D打印鸡柳是在细胞的基础上通过3D生物打印机打印而成，排除了传统畜牧业所允许的可能性，更健康也更环保。

值得一提的是，这种3D打印肉并非素食人造肉，所用材料来源均来自动物细胞，因此也更像真正的肉类。

据报道，俄罗斯的这项3D打印肉技术已趋成熟，早在去年已经和一家名为“阿列夫农场”的以色列食品科技初创公司合作，在太空中成功培植出肉品。这种“太空培植肉”的生产方法模仿了牛体内自然的肌肉组织，先在地球上采集牛的细胞，然后在太空中生长，在微重力条件下组成小型肌肉组织。

从“阿列夫农场”公司公布的一张模拟打印图可以看出，3D打印机上有3个喷嘴，分别是“脂肪”“血液”和“肌肉”，可以根据不同的肉块类型，自行组织打印。这种打印方法有点类似于蛋糕制作的过程，人们可以自行设计图案和纹理，最终的成品和真肉十分类似。

据称，3D打印肉将在3~10年内推向市场。

B 疫情给了素肉“第二次生命”

目前人造肉有两种类型：一种利用动物细胞进行试管培育，也称为“清洁肉”或“净肉”，3D打印肉就属于这一类；另一种已经投入生产的是植物蛋白肉，也被称为“素肉”，是利用植物蛋白原料，添加由酵母合成的植物性血红蛋白制作而成。

2019年，人造素肉汉堡被评为“2019年度全球十大突破性技术”之一。而在资本市场上，去年更是一度掀起“人造肉概念”的狂欢。

2019年5月2日，被称为“人造肉第一股”的“超越肉类”在纳斯达克上市，首日即大涨163%，创下自2008年金融危机以来新股最大首日上漲幅度。自此，人造肉概念成为国际投资界“新风口”，有人将其形容为一场产业革命。

资本的狂欢最终还需要通过资本市场来沉淀。2019年7月26日开始，“超越肉类”的股价一路震荡下行。

不过，新冠疫情给了人造肉第二次生命。今年4月，由于大量工人感染病毒，美国肉联厂纷纷关厂停工，肉类食品供应链几近断裂，这给了人造肉新的发展机遇。从3月20日到6月22日的短短3个月时间里，“超越肉类”公司的股价重新站上每股159.6美元的高点。

近日，“超越肉类”更是联手肯德基和星巴克，在中国的几家门店推出人造肉餐品，包括“植培鸡块”、别样经典千层面、别样牛肉青酱意面等，重新登上“完美风口”。

据《文汇报》

