

中国化学会第一季“无处不化学”主题科普征文活动 获奖名单公布

为深入普及化学知识，激发公众尤其是青少年对化学科学的兴趣与探索欲，中国化学会于2024年9月正式启动了第一季“无处不化学”主题科普征文活动。本次活动得到了社会各界的广泛关注和积极参与，共收到来自全国各地的科普作品413篇，内容涵盖生活中的化学现象、医药与健康，食品和烹饪，材料和环保等多个领域，充分展现了化学在日常生活中的广泛应用。经过中国化学会科普工作委员会专家评审团的认真评审，最终评选出了一批富有创意和科学性的科普作品。现将获奖名单公布如下：

一、获奖名单

本次征文活动共评选出优秀科普作品104篇，其中一等奖16篇、二等奖32篇、三等奖56篇。

一等奖16篇（排名不分先后）：

序号	题目	主创人
1	烟火盛宴享美味，碧油煎出“美拉德”	黄咏怡
2	空心之美——自然与科技的共鸣交响	季美君
3	厨房里的魔术师	李申予
4	隔夜饭尚能饭否？	李卓越
5	从血痕到真相——化学利刃的追击	刘瑞
6	当烧杯开出花——无机拟态的奇迹绽放	倪兵
7	神奇的化学发光	孙羽
8	《甄嬛传》中的这些毒你get到了吗？	王超越
9	藕遇——藕粉的温暖与滋养	吴佳

10	银女士多变的梦想	杨志莹
11	消毒剂造就的化学彩虹-高锰酸钾变色实验	姚平平
12	健康新甜：代糖全知道	殷子淳
13	食品防腐剂的奥秘：食品腐烂与防腐剂的重要性	游洁
14	漫谈火锅——麻辣鲜香的美味秘诀	喻锐恒
15	光生万物：光化学的前世今生	张之涵
16	痛风：都是尿酸惹的祸	洪燕燕

二等奖 32 篇（排名不分先后）：

序号	题目	主创人
1	“液体黄金”汽油背后的化学世界	董俊博
2	萤光诗意，化学秘境—诗韵化学之旅	方斌
3	蓝莓与飞鸟	冯美君
4	消毒剂的化学奥秘与应用	吕梦瑶
5	“胶胶”君子 如影随形	邱华
6	淡出视野的蜡烛	孙银
7	纸上魔法师——一支中性笔的自我独白	谭宇凌
8	无处不化学	唐峰
9	情感与化学平衡：从分子层面解读情感的复杂性	王贝贝
10	油污清洁剂：洁净背后的化学奥秘	王林玉
11	黑色黄金与绿色能量：煤炭与木材的前世今生	王瑀瑄
12	生活无处不“发光”	熊祖平
13	化学去污秘籍：日常污渍的克星	于知言
14	神奇的笼状结构	张毅洁
15	身边的化学：“花生配白酒”为何那么香	白昊天
16	顺藤摸瓜——为什么开封西瓜甜过初恋？	程舒畅

17	舌尖上的科学——长沙臭豆腐的独特风味揭秘	符湘宜
18	寻味醋史，解码科学：食用醋的发展、原理及现代研究	刘雨欣
19	老板，你这糖保甜吗？	刘子涵
20	吃喷洒过农药的蔬果会中毒吗？	吕洁
21	化学合成 VS 天然防腐剂，谁主沉浮？	沈佳斌
22	食品添加剂的沉冤昭雪案	吴胜豪
23	酒是化学，也是文化	张曾栋
24	烹饪美食中的化学	朱梓玲
25	地沟油变形记	陈浩然
26	“医”起“橡”未来——硅橡胶科室轮转实习日志	刘敏
27	丙酮酸的旅程：简述三羧酸循环	孙浩宸
28	大环内酯类抗生素家族小史	王芹
29	高中化学奇趣探索：揭秘龋齿的“诞生”与“防御”秘籍	邹辰晨
30	秸秆中的科学，玉米中的“秘密”	籍向东
31	手表外壳的秘密：浅谈含金表壳的成分及其保护	沈敬一
32	无处不在的清洁材料	杨天予

三等奖 56 篇（排名不分先后）：

序号	题目	主创人
1	光谱上的舞者	EASON WU
2	聊聊洗面奶中的化学成分——以某品牌洗面奶配料表为例	葛方润
3	从含氟牙膏谈起——氟元素在生活中的科学探索与应用	姜佳利
4	甘油的三重奏：美容、疗愈与味觉的交响	李贺轩
5	无处不化学：探索烧窑过程中的有机化学现象	廖虹杰
6	淘米水浇花真的好吗	刘钰
7	乙醇发酵：从古代工艺到现代创新的可持续发展之路	罗志强

8	探索自然界的奇妙之光：动植物与微生物的发光奥秘	欧阳美璇
9	从“黑土”到“墨”，一场化学的时间之旅	邱华
10	无处不在的化学——化学在护肤中的神奇作用	盛思汗
11	谈烟说雾	王剑
12	生活里的“变色龙”：揭秘日常中的神奇变色现象	王佩玉
13	物质的颜色成因与变黄的科学	王英齐
14	衣物焕新秘籍：揭秘化学清洁剂的神奇力量	王梓嫣
15	不粘锅的“小心思”我都懂	徐虹迪
16	从一首诗谈碳酸钙的奇异之旅	杨宏山
17	白酒配花生米，这对绝妙“CP”的背后竟是	樊静
18	理解科学精神——李比希：现代化学科学的开创者和引领者	韩建丰
19	如何制作诱人可口的面点？——面点中的化学奥秘	何叶铃
20	无辣不欢——你所不知道的辣椒“小秘密”	纪乾睿
21	大熊的化学奇妙之旅	雷业欣
22	美味背后的科学：探索美食中的化学奥秘	李佳濠
23	纵横天下，非我莫“薯”	李姝慧
24	酱油的奥秘：为何都说“打”酱油？	李雯倩
25	醒脑神器“咖啡因”——茶叶/咖啡中咖啡因含量探讨	刘雪娇
26	蓬灰——兰州牛肉面的“劲道秘籍”	刘玥辰
27	“奶皮”真的很有营养吗？	卢林枫
28	身边的食品添加剂，你真的了解它们吗？	吕红映
29	我的饮水，我明白	吕红映
30	水果和谷物的“水洗掉色现象”	马心愉
31	美拉德反应：人生之味的深度烘焙	涂传怡
32	臭中有香，香中有臭——臭豆腐的舌尖奇味	杨晓娜

33	绿豆汤的颜色变化与地域之谜	张悦曼
34	烹饪中的化学	赵佳铭
35	探索美食背后的多元反应及创新应用	周思睿
36	科普之化学药物用药安全	嘎鲁
37	化学谈：为何头孢不能配酒？	郭子腾
38	维生素 D 保护骨骼大作战	何紫璇
39	幽门螺杆菌有话说	梁雨涵
40	肥胖的原因竟是营养不良——维生素 D 缺乏症	吕游
41	“缚”碳有方，“膜”力无限	王春林
42	吃了被催熟剂催熟的水果，孩子就会性早熟吗	王建华
43	阿尔茨海默症与金属蛋白	杨燕萍
44	“马”上揭秘	陈高燕
45	锂电池揭秘：原理、误区与安全使用指南	黄震藩
46	穿越磁流体王国：一场跨越微观世界的探险	刘佳玉
47	让每个废弃的电池找到属于自己的家	吕红映
48	小氯的自我发现之旅	齐伟
49	渊藏万古：铁魄石灵百炼成钢	沈佳斌
50	在天为佛，在地为魔的双面使者——臭氧	谭桂霞
51	化灰为药，守护田园——揭开草木灰化的神秘面纱	唐格格
52	钠离子电池发展历程	王嘉瑶
53	助力“双碳”目标——给二氧化碳在食物上安家	喻安琪
54	“微塑料”——隐形的健康影响者	张朔
55	贯穿古今的颜色——钴	赵婉桐
56	枫叶颜色大揭秘	朱磊

二、作品奖励

一等奖作品：颁发获奖证书，在中国化学会官方网站和微信公众号等平台推送，择优推荐到中国化学会主办期刊发表，并给予适当稿酬。

二等奖：颁发获奖证书，在中国化学会官方网站和微信公众号等平台推送。

三等奖：颁发获奖证书。

三、联系方式

活动组委会将于近期通过投稿人预留的邮箱联系获奖者，通知奖励发放事宜及活动后续安排。

联系人：李昶博士

电话：010-82449177-884

电子邮箱：lichangccs@iccas.ac.cn

再次感谢所有参与者的热情投稿和关注者的支持！中国化学会将继续致力于化学科普事业，推动化学知识的普及与传播。期待在未来的活动中与您再次相遇！

