

# 淡季不淡，鸡蛋价格缘何“逆势”上涨

新华社记者 叶婧 郭雅茹 刘彤



## 聚焦

农业农村部畜牧兽医局官网显示，进入5月以来，鸡蛋价格已连续5周上涨。6月5日14时，全国农产品批发市场鸡蛋价格为10.56元/公斤，比6月4日上涨0.8%。

受天气转热、餐饮需求回落等因素影响，往年5月至6月通常是鸡蛋消费淡季，蛋价一般呈稳中下行趋势，今年鸡蛋价格缘何“逆势”上涨？记者近日到河北、山东、陕西等地进行了调研。

### 蛋价每斤超5元

在河北省石家庄市裕华区的一家果蔬店，市民刘女士趁下班时间选购了6斤鸡蛋，但结账时34.8元的总价让她颇感意外。

“有段时间没买鸡蛋了，今天发现鸡蛋价格居然涨了这么多。记得刚过完年那会儿，1斤才3.2元。”刘女士说。

6月1日，记者在山东济南一家连锁超市的鸡蛋销售区了解到，鸡蛋价格已从前天的4.99元/斤，涨至5.29元/斤。

在山东德州，6月1日，一些农产品集散市场的鸡蛋价格也已被涨至5元/斤，涨至5.18元到5.39元/斤。

山东德州黑马农产品批发市场的

一名批发商以30斤一箱的鸡蛋给记者举例说：“去年这时候，价格还在80元至95元；今年4月初从90元开始上涨，前天价格是139元，昨天146元，今天149元。”

盒马西安区域采购专家沐丞介绍，随着上游采购成本增加，盒马西安销售的鸡蛋价格近期涨幅在10%左右。

据对全国500个县集贸市场和采集点的监测显示，5月第4周（采集日为5月28日），全国鸡蛋平均价格为10.26元/公斤，比前一周上涨2.7%，同比上涨13.1%。

### 产能收缩遇上需求集中释放

今年鸡蛋价格“逆势”上涨，不仅突破季节性规律，5月更呈现“周周攀升”特征。多名业内人士认为，这主要是受到前期产能收缩带来供应减量、阶段性需求集中释放等因素影响。

2025年蛋价持续低位，养殖端缩减规模、淘汰蛋鸡，造成今年货源紧张，是本轮涨价的重要原因。

“在蛋鸡养殖行业，从雏鸡购买到开产下蛋需要4个月左右，但养殖户因为2025年下半年到年底的鸡蛋价格低迷，补栏心态犹豫，进而影响了2026年一、二季度的新开产蛋鸡数量，使鸡蛋供应出现明显断档。”山东卓创资讯股份有限公司鸡蛋市场分析师李阳说。

卓创资讯数据显示，2025年单斤鸡蛋利润由2024年年均0.85元降至-

0.03元。据河北省邯郸市馆陶县农业农村局介绍，去年馆陶县蛋鸡存栏量为1150万羽，因淘汰、行业调整等原因，今年降至1078.14万羽，一年减少了71.86万羽。

历史库存处于低位，又遇到了短期市场需求的集中释放。

山东省畜牧总站正高级畜牧师胡智胜分析认为，“五一”前市场各环节主动去库存，叠加往年“五一”后蛋价进入传统淡季、价格持续回落的经验，贸易商采购心态谨慎、备货意愿低迷。在此背景下，随着端午假期临近，集中备货全面启动，缺口比往年更为明显，短期需求增量叠加库存短缺，成为蛋价上行的关键因素。

近期的不利天气也“助推”了蛋价上行。胡智胜说，5月下旬以来，我国南方梅雨天气范围扩大，高温高湿环境易导致鸡蛋出现受潮、变质等问题，不仅增加仓储运输难度，也制约终端消费流通，间接“助推”蛋价。

### 多方积极采取措施保障市场供给

业内人士认为，因产区库存延续低位，预计端午节前鸡蛋价格仍有冲高空间，但上涨动力逐步减弱，2026年下半年蛋价或将呈现“高位震荡、阶段性波动”特征。

鸡蛋是百姓生活必需品，为稳定鸡蛋市场价格、更好保障鸡蛋供应，多地已开始积极采取措施。

陕西省宝鸡市农业农村局相关负责人表示，将加大与大中型养

殖户的沟通联系，加强技术指导，送“需”下乡，引导他们将蛋鸡存栏量尽快恢复到合理水平；同时加强与商务等部门密切沟通，紧盯市场需求信息，做好供需两端的进一步对接。

河北省馆陶县农业农村局多方协调，整合县财政资金，促进养殖集约化、标准化，推动229家蛋鸡养殖场开展H型笼改造，提高蛋品质量，释放稳产增产潜力。

在全国鸡蛋平均价格超过10元/公斤的情况下，养殖集约化水平较高、品牌化建设较好的蛋鸡养殖场已有较好的盈利表现。

“去年只能勉强保本，有时还会赔钱，今年4月下旬才开始挣钱。”山东德州一个蛋鸡存栏量为6000羽的养殖户告诉记者，他每公斤鸡蛋的养殖成本约为6.8元。

宝鸡源林香农业科技有限公司蛋鸡存栏量为30万羽，日产蛋26万枚，目前处于满负荷状态。随着近期存量老母鸡被淘汰，新增蛋鸡陆续产蛋，鸡蛋日产量还会增加。

公司董事长方健强表示，他不希望鸡蛋价格暴涨暴跌，让养殖户对鸡蛋生产有合理的利润预期而不是过山车似的价格大幅波动，才能更好促进行业健康发展。

李阳认为，当前鸡蛋价格上涨可以一定程度上弥补此前价格低迷对养殖户造成的损失，有助于调动养殖户积极性，增加市场供给，进而推动市场供需进一步优化。（新华社北京6月6日电）

# 住房公积金拟扩大使用范围 支持物业费 and 住房装修等

新华社北京6月6日电 住房城乡建设部5日就《住房公积金管理条例（修订征求意见稿）》向社会公开征求意见，条例的制定旨在加强对住房公积金的管理，维护住房公积金缴存人的合法权益，更好满足缴存人多元化住房消费需求。

征求意见稿规定，职工有下列情形之一的，可以提取职工住房公积金账户内的存储余额：（一）支付房租的；（二）购买、建造、翻建、大修自住住房的；（三）偿还购房贷款本息的；（四）装修自住住房不超过一定额度的；（五）支付自住住房物业费的；（六）离休、退休的；（七）完全丧失劳动能力，并与单位终止劳动（人事）关系的；（八）出境定居的；（九）经国务院批准的其他住房消费情形。依照前款第（六）、（七）、（八）项规定，提取职工住房公积金的，可以同时注销职工住房公积金账户。职工死亡

或者被宣告死亡的，职工的继承人、受遗赠人可以提取职工住房公积金账户内的存储余额。征求意见稿规定，个体工商户、非全日制从业人员以及其他灵活就业人员，可自愿参加住房公积金制度，具体办法由设区城市人民政府制定。

征求意见稿还规定，国务院和省、自治区人民政府住房城乡建设主管部门，以及住房公积金管理中心应当加强住房公积金数字化能力建设，强化跨地区、跨部门、跨层级的业务协同，推动住房公积金互认互贷，提升管理服务效能。

提出反馈意见的途径和方式包括：一、电子邮件：gjjt@mohurd.gov.cn；二、信函：北京市海淀区三里河9号住房城乡建设部法规司，邮编：100835。意见反馈截止日期为2026年7月5日。

# 我国从“向海要水”向“向海要矿”升级

新华社北京6月8日电（记者王立彬）从传统的海盐提取到新兴的锂、铀等金属提取，“向海要水”的我国海水资源化利用正在打开“向海要矿”新空间。

6月8日世界海洋日当天，自然资源部发布《2025年全国海水利用报告》显示，作为战略性新兴产业，我国海水淡化与综合利用产业日益壮大，工程规模化利用、核心技术突破、产业链构建、政策标准体系建设等方面取得新成效，产业发展势头强劲。

报告指出，相关科研院所、高校及企业也积极开展海水中提取锂、铀、钒等微量元素研究，在基础理论研究、关键技术攻关等方面取得突破进展。2025年，我国海水提铀实现真实海洋环境下公斤级铀产品提取。

据业内估算，海水中铀的总储量约45亿吨，是陆地铀矿的千倍以上，被称为“蓝色铀库”。从长远看，海水铀资源经济高效开发，意义重大。这标志着我国海水资源化利用加快从单一“淡水供应”向“淡水+战略资源”双轮驱动拓展。

自然资源部天津海水淡化与综合利用研究所所长相文玺说，目前我国现有海水淡化工程167个，工程规模达307.7万吨/日；年海水冷却用水量达1933.6亿吨，比2020年增长86.4%。“蓝色甘泉”有力保障了沿海火电、核电、钢铁等重大产业及缺水海岛的生活用水。

他说，海水淡化供水稳定、规模灵活，是解决全球水资源危机的重要途径。“向海要水”成为各国共识。海水淡化是解渴的“水龙头”，更是战略资源“液态矿山”。天津、河北、山东等地依托大型淡化项目，大力推进浓盐水综合利用。大规模海水提锂、提溴工程稳步推进，海水提锂、提铀等战略性元素提取技术接连攻关。天津启动了“中沙海水/浓盐水提铀关键技术国际联合项目，多维资源高效开发产业格局正在形成。

相文玺表示，“十五五”期间，将持续加强科技创新引领，推动国产技术装备迭代升级，强化海水战略性元素提取的技术储备，为破解全球淡水与战略资源短缺问题贡献“中国方案”。

## 前沿

# 研究证实卵巢癌患者体内长期存在抗癌“免疫记忆”细胞

新华社耶路撒冷6月7日电（记者王卓伦 庞昕熠）以色列一项新研究显示，在卵巢癌患者体内长期存在对肿瘤细胞具有“免疫记忆”的B细胞，当再次遭遇入侵的肿瘤细胞时，它们能迅速部署定向“防御武器”，即产生能够特异性结合肿瘤细胞的有效抗体。这一发现为开发癌症免疫疗法及预防癌症复发提供了新思路。

以色列魏茨曼科学研究所近日发布公报说，该机构研究人员领衔的团队对11名高级别浆液性卵巢癌患者肿瘤样本及邻近淋巴结中的免疫细胞进行了分析，发现这些淋巴结中存在具有免疫记忆的B细胞，它们携带可识别肿瘤的抗体遗传信息。实验显示，这些B细胞产生的抗体中超过三分之一能够强效结合卵巢癌细胞，而对自身健康细胞结合能力较弱，表明其具有较强靶向性。

研究发现，这类记忆B细胞可能在肿瘤附近的淋巴结中长期存在，但在淋巴结内并未表现出活跃免疫反应。在需要时，它们可

从淋巴结迁移至肿瘤部位并被激活，从而持续参与针对癌症的免疫反应。研究还显示，部分记忆B细胞产生的抗体针对的是卵巢癌扩散所依赖的关键蛋白。由于癌细胞难以通过突变完全摆脱这类关键蛋白，因此相关抗体可能提供长期免疫保护。

为何具有免疫记忆的B细胞在淋巴结中未被激活？研究确认，一类名为巨噬细胞的免疫细胞会抑制淋巴结内B细胞的活化。

对于大多数卵巢癌患者，现有免疫疗法效果普遍不理想。研究人员表示，这一新发现可能为改善相关治疗提供新的方向。研究表明，人体或具备对癌症形成长期免疫记忆的能力，不仅可能据此开发出针对癌症的新型免疫疗法，还有望推动癌症免疫疗法从治疗用途进一步扩展至预防复发领域。未来若能调控这类B细胞活性，也可能用于抑制自身免疫性疾病中过度活跃的免疫反应等。

相关论文已发表在美国学术期刊《免疫》杂志上。

# 实景实训行动启动 人形机器人加速开启“作业模式”

新华社北京6月9日电 记者9日获悉，工业和信息化部、国务院国资委日前印发关于联合开展2026年度人形机器人与具身智能实景实训专项行动的通知，旨在通过真实场景训练，持续优化具身智能模型算法，积累高质量真机数据，提升本体关键部件性能，探索构建人形机器人及具身智能产品全生命周期管理和保障机制。

当前，我国人形机器人与具身智能正处于从实验室走向真实场景、从演示验证转向常态化作业的关键阶段，模型算法、本体性能、场景适配、真机数据积累等仍存在短板。实景实训是破解上述瓶颈的关键抓手，可有效避免场景重复建设和资源浪费，实现产品在真实环境中的快速迭代优化。

通知明确，到2026年底，人形机器人等重点产品在一批代表性场景中率先完成应用验证和常态部署，开启“作业模式”；凝练形成百余个以上高价值应用场景，进一步丰富具身智能应用谱系，带动形成万台级规模落地能力。

通知聚焦打造实景实训空间、组建创新

应用联合体，攻关实用化作业技能，加强实景应用验证与常态部署，强化关键要素保障，凝练成熟经验等6项重点任务，进一步明确开展实景实训的实施路径。主要举措包括围绕工业、服务、特种领域，选取一批真实场景单元；持续提升“大小脑”模型算法抗扰和自适应水平；加强数据治理，稳妥有序开放共享。

主要举措还包括鼓励探索“人形机器人即服务”模式，通过按效用付费、经营性租赁等商业模式降低用户投入门槛；强化整机“身份证”信息管理能力，持续健全完善人机安全协作管理机制；探索人形机器人保险等政策。

据悉，工业和信息化部、国务院国资委将专项行动融入人工智能赋能新型工业化相关工作，对成效突出的区域与企业，在政策、标准、项目上予以倾斜支持；各省级主管部门、有关央企将通过专项资金、政府奖励支持场景开放、技术攻关、应用推广与标准研制；建立清单化管理，常态化跟踪评估机制，协调解决推进难点堵点，确保任务落地见效。

## 镜观

# 千坝牧场风光旖旎

千坝牧场位于甘肃省陇南市武都区姚寨沟以南盘山公路25公里处，是一个集高山、丘陵、盆地、草原于一体的高山牧场，海拔高度为2100米至3090米，总面积10.075万亩。夏日的千坝牧场水草丰美，马群撒欢，生机勃勃。

新华社记者 范培坤 摄



这是6月8日拍摄的千坝牧场（无人机照片）。



6月8日，马儿在千坝牧场嬉戏。



6月8日，马儿在千坝牧场觅食。

# 网传“人造大米有毒”不实，重组米是合规加工食品

新华社记者 张申博

“外卖用的是人造大米，都有毒”“加了科技与狠活，出饭率高、久放不坨”……最近，网上有说法称，外卖米饭用的根本不是真米，吃了身体会不舒服。记者就此采访食品领域的专家，证实这类说法经不起推敲。

记者调查发现，市场上的确有人造米，但因成本问题，外卖行业用的不多，主要用于自热米饭等。合规人造米与米粉、米线一样，都是利用淀粉加热熟化共熔、冷却老化定型原理制备的米制品，没有科技与狠活，更没有毒。

国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所所长刘明介绍，业内所说的重组米，也叫人造米、工程米，是以碎米等为主要原料，搭配合规食品辅料，经挤压熟化、切割成型、干燥等工序制得的米粒状食物。

经过挤压熟化工艺的米粒，仅需数分钟就能复水熟透，口感好、分散性好。

人造米吃了让人不舒服吗？并没有。“重组米在加工阶段经历了淀粉糊化与回生过程，食用后升糖指数（GI）降低，健康特性更优。尤其是针对特殊人群，重组米可以根据需求灵活添加功能性辅料等成分，具有较高的食用及营养价值。”刘明说。

记者了解到，人造米并不便宜，外卖等普通餐饮行业使用不划算。农业农村部食物与营养发展研究所、食物资源监测与营养健康评价团队首席科学家朱大洲说：“重组大米采用碎米等副产物为原料，但需添加营养强化剂、杂粮粉等，这些基本上都比大米要贵，比如魔芋粉一斤大概20多元，重组米加工过程中还有能耗、设备等支出。

目前电商平台上销售的重组低GI大米，价格大多在每斤10元以上，显著高于普通大米。”

朱大洲表示，从生产逻辑来看，正规重组米是依托现代加工工艺的创新性食品，主要解决传统育种、栽培技术难以解决的问题，面向的也是中高端市场，采用劣质原料合成低成本大米在技术上是可行的，但风味、口感等方面与天然大米有明显差距，几乎无米香，很容易甄别，使用它不大符合商业逻辑。“当然这方面也需要有关部门加强监管”。

那“出饭率高、久放不坨”，是加了有害物质吗？其实不然。朱大洲说，出饭率由淀粉组成和米粒结构决定，重组米生产可选用高直链淀粉的原料，本身吸水膨胀能力更好；挤压加工

改变了大米内部的淀粉结构，使其吸水率显著提高；再搭配魔芋粉以及海藻酸钠等品质改良剂能锁住水分，出饭率比普通大米更高。并且，重组米经高温高压加工后，负责形成结晶网络的支链淀粉会大量降解，因此有较好的抗回生能力，不容易变干、变硬、结块。

“人造米有毒”是虚惊一场，但“陈米抛光”问题不容忽视。有黑心商贩会把陈化甚至发霉的稻谷，抛光、打蜡、喷香精，翻新当新米卖，存在黄曲霉毒素超标等安全风险。

有的商家图便宜使用了“问题米”，这才是公众在吃外卖时要重点关注的问题。专家建议，如果碰到清香不明显、表面发黄、带有霉味的米饭，一定要谨慎。（新华社北京6月6日电）