
研究揭示珠江口软骨藻酸生物来源与多营养级风险

作者：writer 来源：中国科学院

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/38501.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

研究揭示珠江口软骨藻酸生物来源与多营养级风险

。软骨藻酸是由某些拟菱形藻产生的一种天然毒素，可累积在贝类等生物体内，若被人误食，或引发中毒

症状。尽管南海海

域此前已发现多种产毒藻类，但在复

杂的河口生态系统中，软骨藻酸的精准生物来源及其在多营养级间的传递规律一直是研究难点。

近日，中国科学院南海海洋研究所研究团队结合形态学观察、分子生物学技术和实验室培养验证等手段，在珠江口建立了一条从毒素溯源到风险评估的研究链条。

研究结果揭示，软骨藻酸在珠江口食物网中表现出广泛的生物累积特征，并在野生扇贝样品中记录到该海域生物含量极大值24毫克/千克。该结果提示存在被低估的公共卫生风险，并明确了尖刺拟菱形藻III型是该海域软骨藻酸的主要产毒藻种。研究还发现，软骨藻酸的产生由海水中营养盐的比例、盐度与温度的共同调控，而不单纯取决于营养盐的绝对浓度。

该研究有助于更准确地预测毒素暴发的环境条件，为早期预警提供科学依据。

相关研究成果发表在《环境科学与技术》《Environmental Science Technology》上。研究工作得到国家自然科学基金委员会等的支持。

[论文链接](#)

亚热带富营养化河口在各营养级中均表现出持久的多莫酸污染

研究团队单位：南海海洋研究所

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发