تازه‌ها

تجاری‌سازی ۲ کاتالیست ایران‌ساخت

چهارمین همایش دوسالانه بومی‌سازی کاتالیست در فرآیند احیای مستقیم آهن صنعت فولاد در حالی برگزار خواهد شد که شاهد رونمایی از دو کاتالیست جدید و بهبودیافته مورد استفاده در صنعت فولاد خواهیم بود. محمدامین ابراهیمی، قائم‌مقام مهندسی فروش شرکت دانش‌بنیان تولیدکننده این کاتالیست‌ها و دبیر اجرایی این همایش درباره این رویداد گفت: در همایش امسال شاهد رونمایی از کاتالیست‌های جدید و بهبود یافته مورد استفاده در صنعت فولاد خواهیم بود که به لحاظ کیفی و عملکردی توانسته است در طول چهار سال استفاده در مقیاس نیمه‌صنعتی در مادول‌های فولادی، استانداردهای لازم را با موفقیت بگذراند و در این همایش علاوه بر تشریح مشخصات فنی این محصولات، از آنها رونمایی خواهد شد.

وی افزود: ما به‌عنوان تولیدکننده یک محصول با فناوری پیشرفته و راهبردی به‌دنبال آن هستیم که با اجرای اقدامات ویژه، این فناوری‌ها را به جامعه هدف و مشتریان معرفی کنیم. به همین دلیل هم در طول سال‌های گذشته اقدام به تعریف رویدادها و گردهمایی‌های تخصصی کرده‌ایم تا فضایی را برای به اشتراک‌گذاری تجربیات ایجاد کنیم تا در این همایش‌ها، فرصت تبادل‌نظر و تعریف سیاست‌هایی منطبق بر چشم‌انداز توسعه صنایع کشور نیز ایجاد شود.

بهترین رژیم غذایی برای ما و زمین!

اولویت‌بندی درست غذاها از قوی‌ترین ابزارها برای کمک به نجات زمین است

سمانه نوروزی
گروه دانش و سلامت

همه ما بارها شنیده‌ایم که ساده‌ترین راه برای این‌که اثر کربنی کمتری از خود در طبیعت به جا بگذارید این است که گیاهخوار شوید. پرورش گوشت گاو ۱۰۰برابر زمین بیشتری نسبت به نخودفرنگی یا سویا برای تولید همان مقدار پروتئین نیاز دارد. پژوهشگری به نام تیم اسپکتور معتقد است اولویت‌بندی درست غذاهایی که مصرف می‌کنیم، از قوی‌ترین ابزارهایی است که ما برای کمک به نجات سیاره زمین در دسترس داریم. او مصرف گوشت خود را به استفاده از مقداری گوشت قرمز محلی و ارگانیک یا یک مرغ برشته به عنوان یک وعده گاه به گاه، به اندازه یک یا دو بار در ماه کاهش داده‌است. این کار باعث می‌شود تا از گوشت به عنوان بخشی از رژیم غذایی خود در سطحی سازگارتر با محیط زیست لذت ببرد. دیدگاهی که او براساس یافته‌های علمی مطرح می‌کند، می‌تواند نقش موثری در ادامه روند تغییرات اقلیم این کره خاکی داشته باشد.

پژوهش‌ها در زمینه سلامت روده، هیچ تفاوتی بین وگان‌ها، گیاهخواران و گوشتخواران مقطعی نشان نداده‌است. مهم‌ترین عامل غذایی برای سلامت بیشتر دستگاه گوارش، تعداد گیاهان مختلفی است که هر هفته مصرف می‌کنیم. به این صورت که تعداد ۳۰ گیاه در هفته بهترین میزان است. شاید در نگاه اول این عدد زیاد به نظر برسد تا این که متوجه شوید این عدد شامل قارچ‌ها، ادویه‌جات، آجیل، دانه‌ها، گیاهان و حبوبات نیز می‌شود. استفاده از سس‌های حاوی سبزیجات و ترکیبات با پایه گیاهی مانند پیاز، سیر، روغن زیتون و هویج پخته شده، و افزودن لوبیا یا عدس به سس پاستا یا مخلوط ادویه در پخت و پز یا پاشیدن آجیل و دانه‌ها روی ماست، می‌تواند این کمیت را تقویت کند.

جایگزین‌های گوشت فوق فرآوری شده را کنار بگذارید

متاسفانه بسیاری از وگان‌ها بیش از حد به غذاهای فوق فرآوری شده پر نمک و چرب کارخانه‌ای متکی‌اند که برای ما و محیط زیست مضر هستند. روش‌های جدیدتر تولید جایگزین‌های گوشت و محصولات دامی، مانند کشت سلولی گوشت، ماهی و حتی پنیر در راه است و احتمالا سازگارتر با محیط زیست هستند. برخی برندهای مواد غذایی بین‌المللی از خمره‌های بزرگ برای تخمیر سبزیجات ارگانیک بدون افزودنی‌های مصنوعی استفاده می‌کنند و کوفته‌های گوشتی و برگرهایی درست می‌کنند که با ضایعات نزدیک به صفر، برای میکروبیوم روده مفید است.

حبوبات جایگزین پروتئین حیوانی

در برخی فرهنگ‌ها مصرف حبوبات، لوبیا و عدس باعث می‌شود مردم بیش از صد سال عمر کنند. حبوبات سرشار از فیبر، پروتئین، مواد معدنی و پلی‌فنل هستند (پلی‌فنل‌ها مواد شیمیایی گیاهی‌اند که برای میکروب‌های روده مفید هستند). ما برای سلامت بودن به آهن، ید، روی و ویتامین B12 نیاز داریم. ما می‌توانیم هفته‌ای یک‌بار این مواد را از تخم‌مرغ، انواع صدف و مرغ (سازگارترین محصولات دامی پرورشی با محیط‌زیست) به‌دست‌آوریم.

در سال ۲۰۱۷/۱۳۹۶، تیم اسپکتور از مردم هادزا (Hadza) در تانزانیا دیدن کرد و تنوع میکروبیوم دستگاه گوارشش را فقط در عرض سه روز با خوردن همه گیاهان و دانه‌ها، میوه‌ها و آجیل‌هایی که آنها طی یک هفته می‌خوردند، به همراه مصرف نوعی خارپشت عجیب بهبود بخشید.

ارگانیک شو

به طور کلی قبل از این که ما به اهمیت میکروب‌ها برای خاک و روده و سیستم ایمنی خود پی ببریم، علف‌کش‌ها بی‌خطر در نظر گرفته می‌شدند. داده‌های پژوهشی اهمیت رژیم غذایی سالم و میکروبیوم را برای محافظت در برابر بیماری‌های سخت نشان داده‌است. آفت‌کش‌ها و علف‌کش‌ها برای مختل کردن زیست‌بوم‌های طبیعی، کاهش تنوع زیستی و تاثیر بر حیات آبی و بقای حشرات طراحی شده‌اند. ما هر روز این مواد شیمیایی را به مقدار کم مصرف می‌کنیم و اجتناب از آنها به ویژه با رژیم‌های گیاهی دشوار است.

خرید غذاهای ارگانیک مفید است، اما سطح کنونی کشاورزی ارگانیک اجازه تولید غذای کافی برای همه ما را نمی‌دهد. این به معنای تفاوت قیمت نیست. مواد محلی و فصلی بخرید که برای مدت طولانی‌تری تازه می‌مانند. بهتر است مصرف برخی غذاهای ارگانیک را اولویت‌بندی کنیم.

هوشمندانه‌تر آشپزی کنید

ما می‌توانیم با تحت کنترل درآوردن قدرت میکروب‌ها برای تخمیر و نگهداری باقیمانده سبزیجات، مصرف سوخت پخت‌وپز را کاهش دهیم و مواد شیمیایی مفید موجود در غذا را حفظ کنیم.

برای مثال، کیمچی (نوعی غذای کره‌ای) حاوی کلم، سبزیجات سبز، سیر و فلفل است که پختن آن در مایکروویو نه تنها باعث صرفه‌جویی در انرژی بلکه سبب حفظ محتوای مواد مغذی آن نیز می‌شود. یک سیب‌زمینی کامل را به جای پختن به وسیله گاز، در مایکروویو بپزید یا حتی اسفناج را در مایکروویو بخارپز کنید. وقتی سوپ سبزیجات درست می‌کنید، با باقیمانده سبزیجات (مانند کلم یا چغندر) ترشی درست کنید و میوه‌های نرم را فریز کنید تا بعدا از آنها اسموتی‌های دلچسبی درست کنید.

معضل لبنیات

لبنیات عامل بزرگ گرمایش جهانی است و مزایای سلامت بودن آن، مانند تقویت استخوان‌ها، بیش از حد مورد توجه قرار گرفته‌است. منابع کلسیم زیادی به جز لبنیات وجود دارد؛ برای مثال، کنجد و ارده، سبزیجات با برگ سبز تیره و کره سویا. اگرچه جایگزین‌های لبنی به طور کلی برای جلوگیری از انتشار گازهای گلخانه‌ای مفید هستند، اما می‌توانند مشکلات دیگری از جمله مصرف آب بیش از اندازه برای تولید شیر بادام و آسیب زدن به زنبورها ایجاد کنند. دیگر محصولات، مانند شیر سویا و شیر جو می‌توانند بسیار فرآوری شوند.

رژیم غذایی را شخصی کنید

واقعیت این است که هیچ رژیم غذایی مناسب همه ما وجود ندارد. اما حوزه در حال ظهور «تغذیه شخصی‌سازی شده» نشان می‌دهد که با پیش‌بینی این که کدام غذاها برای بدن ما مناسب‌تر است، می‌توانیم حداکثر قند و چربی خون خود را کاهش دهیم و سلامت روده خود را بهبود ببخشیم.

ما می‌توانیم احساس بهتر و انرژی بیشتری داشته باشیم و کمتر احساس گرسنگی کنیم، همه این موارد بدون بحث در مورد کالری است.

اما همان طور که منتظر فناوری‌هایی از جمله برنامه‌ها، آزمایش‌های خانگی و دستگاه‌های تنظیم کننده مداوم گلوکز هستیم تا به ما کمک کنند سالم‌تر غذا بخوریم، می‌توانیم با پیروی از رویکردهای وسیعی که در اینجا توضیح داده شده‌است، تغییرات مثبتی ایجاد کنیم. به صدای بدن خود گوش دهید و چیزهایی را که باعث احساس بهتر در شما می‌شوند، بیشتر مصرف کنید.

و در نهایت هیچ کس کامل نیست و لذت بردن از غذا و تعامل اجتماعی ناشی از آن، می‌تواند به اندازه ملاحظات زیست‌محیطی و سلامت مهم باشد. حتی ایجاد تغییرات مثبت کوچک نیز راه زیادی در پیش دارد.

منبع: theguardian.com

مکث

بزرگ‌نمایی ماهی

نظر علم در مورد ماهی تغییر کرده و اکنون مشخص شده‌است که فواید سلامت ماهی و چربی‌های امگا۳ بیش از اندازه برآورد شده‌است.

مطالعات روی مکمل‌های امگا۳ هیچ گونه مزیت بالینی نشان نمی‌دهد مگر این‌که باردار باشید یا اخیرا دچار حمله قلبی شده باشید؛ ماهی کمتر از آنچه تصور می‌کردیم برای قلب مفید است. علاوه بر این، بیشتر ماهی‌هایی که مصرف می‌کنیم از جمله ماهی آزاد و قزل‌آلا، از مزارع پرورش ماهی ناسازگار با محیط‌زیست می‌آیند.

بیشتر بدانیم

چگونه نوشیدنی تلخ اعراب به یکی از محبوب‌ترین نوشیدنی‌های جهان تبدیل شد؟

ماجرای شیرینِ قهوه و کافی

محمدرضا مدرسی‌طهرانی
گروه دانش و سلامت

در سبک زندگی روزمره بی‌آن‌که متوجه باشیم، از بسیاری از ابداع‌های دنیای اعراب استفاده می‌کنیم؛ شاید روزمره‌ترین عادت مصرف غذا در سه وعده در شبانه‌روز باشد اما بعد از آن باید از قهوه نام ببریم. بهترین دانه قهوه را هنوز به‌عنوان عربیکا می‌شناسیم. بااین‌حال از عرفای مسلمانی که قرن‌ها پیش قهوه را نوشیدنی جذاب و ارزشمندی می‌دانستند تا قهوه‌فروشی‌ها و قهوه‌خانه‌ها و کافی‌شاپ‌های امروزی، فاصله زیادی است.

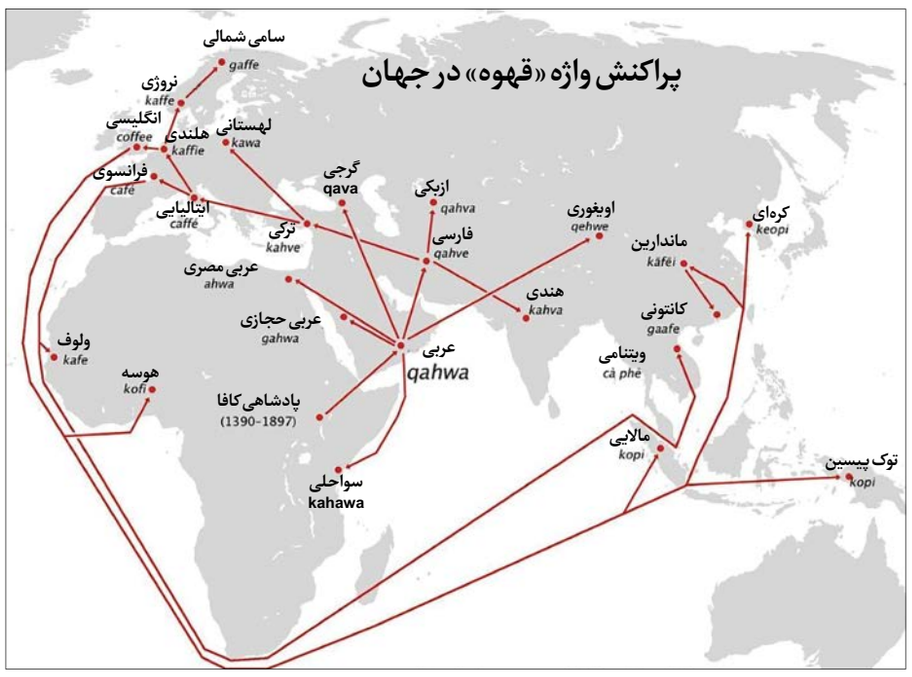
به قهوه فکر کنید... به یک فنجان کوچک اسپرسوی ایتالیایی، یا یک فنجان قهوه فرانسوی یا یک لاته دوبل گراند آمریکایی با دارچین... می‌دانید قهوه در آب‌وهوای گرم مانند آمریکای‌لاتین، آفریقای جنوب‌صحرا، ویتنام و اندونزی تولید می‌شود اما خاستگاهش به مناطق مرتفع یمن و اتیوپی برمی‌گردد.

با این‌که به نظر می‌رسد نوشیدنی تهیه‌شده از گیاه قهوه وحشی را اولین‌بار چوپانی در فلات اتیوپی نوشیده باشد، اولین کشت قهوه در یمن بوده و یمنی‌ها نام عربی قهوه را به آن داده‌اند که واژه قهوه و کافی (Coffee) هر دو از آن گرفته شده است. قهوه نوشیدنی صوفیان یمنی بود که هنگام عبادت برای تمرکز معنوی از آن استفاده می‌کردند.

آغاز سفر قهوه

قهوه در سال ۱۴۱۴ میلادی در مکه نوشیده شد و در اوایل دهه ۱۵۰۰ از بندر المخا (یا موکا با املای Mocha) یمن به مصر گسترش یافت و هنوز با صوفیان مرتبط بود و به‌تدریج سر و کله قهوه‌خانه‌ها در قاهره در اطراف دانشگاه مذهبی الازهر پیدا شد.

در ادامه دامنه نفوذ قهوه به شهر حلب در سوریه امروز رسید و سپس در سال ۱۵۵۴ میلادی بود که پای قهوه‌خانه‌ها به استانبول، پایتخت امپراتوری عثمانی باز شد. در مکه، قاهره و استانبول تلاش‌هایی برای ممنوعیت آن از سوی مقامات مذهبی انجام شد؛ بحث بر سر مشابهت‌هایی در فرآیند تولید نوشیدنی قهوه با ساخت شراب در میان بود تا در نهایت علما به اجماع رسیدند که نوشیدن قهوه از نظر شرعی مجاز است.



ورود قهوه به ایران

در دوران صفویه، قهوه را برای اولین‌بار، زوار مکه به ایران آوردند. کمی طول کشید تا این نوشیدنی جدید به‌تدریج جای خود را در میان نوشیدنی‌های روزمره پیدا کند. در سال ۱۶۶۴ میلادی کاشف‌الدین، داروساز مشهور عصر صفویه، رساله‌ای در مورد فواید و مضرات قهوه نوشت. رساله او، باعث ایجاد علاقه در شاه‌عباس کبیر برای استفاده از قهوه شد. آن‌قدر که در دربار صفوی، مراسم ویژه‌ای برای نوشیدن قهوه برگزار می‌شد و فردی به‌نام قهوه‌باشی یا قهوه‌چی مسئول درست‌کردن قهوه بود. در ادامه در کاخ‌ها فضایی به نام قهوه‌خانه برای این‌که درباریان بتوانند دور هم بنشینند و قهوه بنوشند ایجاد شد و به این ترتیب برای اولین‌بار مکانی برای نوشیدن قهوه در ایران شکل گرفت. این سرآغاز خوبی برای گسترش قهوه بود. با گسترش قهوه‌خانه‌ها به خارج از محدوده کاخ، نوشیدن قهوه در بین مردم عادی ایران نیز رواج پیدا کرد و به جای جدیدی تبدیل شدند که در آن عمدتا مردها دور جمع می‌شدند، با هم گپ می‌زدند، به شعر و موسیقی گوش می‌دادند و به بازی‌هایی مانند شطرنج و تخته نرد می‌پرداختند.

ورود به اروپا و جهانی‌شدن قهوه

در ادامه قهوه به خوارزم، هند و ماوراالنهر رفت و از دو مسیر در اروپا انتشار یافت: اولی از امپراتوری عثمانی بود و مسیر دوم از دریا و از بندر قهوه اصلی یعنی المخا در یمن. شرکت‌های انگلیسی و هلندی هند شرقی هر دو خریداران اصلی قهوه موکا در اوایل قرن هفدهم بودند. قهوه همچنین از طریق تجارت در دریای مدیترانه به اروپا رسید و در آنجا نیز همچون ایران، عثمانی و مناطق عرب‌نشین، قهوه‌خانه به محلی برای صحبت، مطالعه، به‌اشتراک‌گذاشتن نظرات خود در مورد مسائل روز و سرگرم‌کردن مردها تبدیل شد. در ابتدای ورود قهوه به اروپا، ساکنان قاره‌سبز به این نوشیدنی به‌عنوان سوغاتی از کشورهای اسلامی با سوءظن نگاه می‌کردند. تا این‌که حوالی سال ۱۶۰۰ میلادی بود که ظاهرا پاپ کلمنت هشتم آن‌قدر از نوشیدن قهوه لذت می‌برد که گفت اشتباه است که به مسلمانان اجازه دهیم تجارت قهوه را در انحصار خود داشته باشند. قهوه باید غسل تعمید داده شود! و این شد که به‌تدریج قهوه و قهوه‌خانه جای خود را در میان مردم اروپا باز کرد. بااین حال قهوه‌خانه‌ها می‌توانستند محل تجمع عناصر خرابکار و معاندان نظام‌های اروپایی نیز باشند. این شد که قهوه‌خانه‌ها به یکی از کانون‌های مهم شکل‌گیری تحولات اجتماعی در تاریخ اروپا و هدایت انقلاب‌ها تبدیل شدند و پادشاهان بریتانیا و فرانسه گاه و بیگاه اقدام به تعطیلی قهوه‌خانه و دستگیری عناصر خرابکار در آن می‌کردند. بعدها اروپایی‌ها در دوران رنسانس با آغاز سفرهای اکتشافی و استعماری به اقصی‌نقاط جهان، قهوه را با خود به سرزمین‌های شرقی آسیا نظیر مالزی، ویتنام، چین و کره بردند و در گسترش جهانی این نوشیدنی محبوب و پرخاصیت و باز شدن قهوه‌خانه و کافی‌شاپ در این کشورها موثر واقع شدند.

قهوه ترک، قهوه اتریشی، قهوه عربی و ...

گفته می‌شود که نوشیدن قهوه اتریشی زمانی بسیار رونق گرفت که محاصره وین به دست امپراتوری عثمانی در سال ۱۶۸۳ میلادی شکسته شد. آن زمان فاتحان اروپایی ذخایر عظیم قهوه را از چنگ نیروهای عثمانی در آوردند. شاید به همین دلیل است که هنوز، در وین قهوه با یک لیوان آب سرو می‌شود. نوشیدنی‌ای که ما آن را «قهوه‌ترک» می‌نامیم، در واقع نام اشتباهی است، زیرا ترکیه فقط یکی از کشورهایی است که در آن این نوع نوشیدنی را می‌نوشند. در یونان آن را «قهوه یونانی» می‌نامند و البته ایرانی‌ها، مصری‌ها، لبنانی‌ها، سوری‌ها، فلسطینی‌ها، اردنی‌ها و دیگر ملت‌ها به نظر زیاد به ریشه این نام اهمیت نمی‌دهند اما سنت‌های دیگری هم در نوشیدن قهوه در جهان عرب وجود دارد. قهوه‌ای که بومی خلیج‌فارس است تلخ است و گاهی با هل یا سایر ادویه‌ها طعم‌دار می‌شود و معمولا دقایقی پس از ورود مهمان به او تعارف می‌گردد. قهوه از یمن آمد اما این روزها تولیدش در یمن بسیار کم شده است. با این‌که تلاش‌هایی برای احیای کشت بهترین قهوه در خانه اصلی خود در جریان است، امروزه هیچ‌یک از کشورهای عربی در فهرست تولیدکنندگان مهم قهوه در جهان قرار ندارند.

منابع: BBC و Reddit

نقش هوانوردی بر تغییر اقلیم

سپیده رحمن‌پور
پژوهشگر حوزه تغییر اقلیم

مدت‌هاست تغییر اقلیم در کانون نگرانی‌ها و دغدغه‌های بین‌المللی قرار گرفته است. از این‌رو یافتن مؤلفه‌های موثر بر تغییر اقلیم و پیامدهای ناشی از آن و ارائه راهکار در راستای سازگاری و تاب‌آوری در مواجهه با این ابرچالش ضروری است. با اتکا بر پژوهش‌ها و داده‌های آماری روشن است که انتشار گازهای گلخانه‌ای و بیش از همه کربن‌دی‌اکسید ناشی از فعالیت‌های انسانی در گرمایش زمین و به‌دنبال آن تغییر اقلیم نقش دارد. احتراق سوخت‌های فسیلی برای تامین انرژی و بسیاری از صنایع در زمره اقدامات اقلیمی انسانی قرار می‌گیرد.

در این میان می‌توان به حمل‌ونقل و به‌ویژه صنعت هوانوردی اشاره کرد؛ به گونه‌ای که حمل‌ونقل سهم ۱۴درصدی در انتشار گازهای گلخانه‌ای دارد. حمل‌ونقل هوایی نیز در دهه‌های اخیر به‌دلیل تاثیر بر ارتباطات در مناطق مختلف جهان و صرفه‌جویی در زمان بسیار مورد توجه بوده است و بدون شک تقاضا و نیاز به این صنعت در آینده نیز افزایش خواهد یافت.

با این اوصاف صنعت هوانوردی شامل ترابری هوایی و هوانوردی عمومی و... با توجه به نقش انکارناپذیر در اقتصاد جهانی و سامانه‌های حمل‌ونقل سهم بسزایی بر افزایش غلظت گازهای گلخانه‌ای در آینده خواهد داشت. زیرا رشد این صنعت به معنای افزایش مصرف و اشتعال سوخت‌های فسیلی بیشتر و افزایش حجم آلاینده‌هایی نظیر کربن‌دی‌اکسید، دوده، گوگرد، اکسیدهای نیتروژن، آلودگی صوتی و تخریب بیشتر محیط‌زیست است. هرچند نوع سوخت مصرفی هواپیماها به مؤلفه‌هایی مانند نوع موتور هواپیما بستگی دارد؛ برای مثال هواپیماهای سبک و فوق‌سبک تک‌موتوره و تفریحی دارای موتورهای درون‌سوز بنزینی هستند و برخی هواپیماها موتور توربینی دارند. به‌طور کل سوخت هواپیماها شامل نفت سفید، هیدروکربن‌ها و آنتی‌اکسیدان‌ها و مواد ضدانجماد است.

البته هواپیماها هنگام برخاستن از سطح زمین و نشستن، بیشترین میزان سوخت را مصرف می‌کنند و در نتیجه ۲۵ درصد کربن‌دی‌اکسید خروجی از هواپیماها را نیز تولید می‌کنند. آمار حاکی از آن است که ۸ درصد انتشار گازهای گلخانه‌ای به صنعت هوانوردی مرتبط است. پروازی برای مثال از آسیا تا اروپا پنج نفر کربن‌دی‌اکسید معادل با میانگین سالانه تولید کربن‌دی‌اکسید هر فرد تولید می‌کند. این مسأله در فصل‌های گرم‌تر سال افزایش می‌یابد.

به علاوه عملیات ساخت فرودگاه‌ها نیز به‌طور مستقیم و غیرمستقیم بر کیفیت محیط‌زیست اثر می‌گذارد. توجه به مسأله فایده و هزینه به طور کل و از منظر محیط‌زیست و امنیت جمعی در انتخاب روش سفر و اشاعه فرهنگ سفرهای کم‌کربن‌تر و عرضه سیاست‌ها و فناوری‌های گسترده در صنعت هوانوردی با قصد ایجاد تعادل میان فعالیت‌های انسانی و حفاظت از محیط‌زیست و توسعه پایدار یک اولویت است.

پیشخوان

غول پیکرترین حیوان در تمام دوران

در مجله نیوساینتیست

توالی انتشار: هفته‌نامه

تاریخ انتشار: هفته اول ژانویه/ دی ۱۴۰۱

وبگاه: newscientist.com

موضوع ویژه این هفته مجله «نیوساینتیست» تصویری نمادین و هیجان‌انگیز از موجودی عظیم به نام «ایکتیوسورتریاس» (ماهی خزنده‌سان) است که احتمالا بزرگ‌تر از نهنگ‌های آبی امروزی بوده‌است. این موضوع، داستانی از اکتشاف فسیلی جدید مربوط به ۲۰۰ میلیون سال پیش است. در حقیقت زمین در دوران ماقبل تاریخ، محل زندگی هیولاها بوده، مانند هزارپاهایی که طول آنها به ۲/۵ متر می‌رسیده، پرنده‌هایی با طول بال‌های ۱۱ متر و مارهایی که بیش از یک تن وزن داشته‌اند. اما اگر این بزرگ‌ترین حیوان تمام دوران است، برای مقایسه آن لازم نیست در زمان به عقب برگردید. طول نهنگ آبی امروزی به ۳۰ متر و وزن آن به ۱۹۹ تن می‌رسد. یکی دیگر از بخش‌های جذاب این هفته، بهترین کتاب‌های علمی با موضوعات مختلف عامه پسند را معرفی می‌کند که قرار است در سال ۲۰۲۳ منتشر شود.