2018年1期

**检索小技巧**

|  |
| --- |
| **BIOSIS Previews**  |

|  |
| --- |
|  |
| **一、 数据库简介** |
|  |

BIOSIS由资深的生物学家建立，内容覆盖了所有生命科学的相关学科领域：生物学、生物化学、生物技术、植物学、临床医学、药理学、动物学、农业科学、兽医学等等。
  内容来自5，000多种期刊以及国际会议、综述性文章、书籍和专利；其中近2,100种生物学和生命科学的出版物是完全索引的，而其他的3，000种则由学科专家根据内容精选而收录.数据库中包括的文献类型包括：期刊论文、会议文献、专利文献、图书、报告等。收录的文献来自90个国家和地区，数据还包括来自于美国专利商标局的 21,000 条专利信息，这些专利的年代为(1986~1989, 1995~目前)。内容最早可回溯至1926年。
  数据每周更新，每年新增数据量超过56万条。

**二、 数据库检索指南**

**（一）如何进入**

从图书馆主页"电子资源"下"文摘索引数据库"中找到"BIOSIS Previews 生物学文献数据库"，点击进入，

或直接输入网址: http://biosispreviews.isihost.com/进入BIOSIS Prieviews主页，然后点击"SEARCH"即进入检索初始界面。

**（二）检索初始界面**

1．选择检索年代

  进入后，首先要选择检索的时间范围。有"最近一周"、"最近二周"、"最近四周"。也可选择某一特定的年代或一个年代范围。默认情况下是所有的年份（1994-）。这里所说的年代是指文献被BIOSIS Previews收录的年份，而不是文献出版年。

2．选择检索方式

  可选择"检索（search）"、"高级检索（advanced search）"、或点击"检索历史（search history）"来调用在本机或ISI服务器上所保存的检索式来进行检索。

**（三）检索方式**

1．search检索方式

（1）基本检索步骤

* 在一个或多个检索字段中输入检索式；
* 滚动到该页面底部选择检索限制选项（语言、文献类型、生物体类型）；
* 点击"Search"执行检索。

（2）常用算符

* 通配符"\*"：代替无限个字母。但在TOPIC字段，"\*"前至少应有三个字母，如CEL\*可以，但CE\*不可以。
* 截词符"？"和"$"：？代替一个字符；一个$代表0和1个字符，两个$代表1和2个字符，三个$代表2和3个字符，依此类推。 　　通配符和截词符均可查找前方一致或拼法不同的词。例如输入organi?ation\*命中结果包括organization, organisation, organizational, organisational等。
* 逻辑算符AND，OR，NOT，SAME 　　在同一检索字段，利用逻辑算符将输入的词或词组结合起来可扩展或缩小检索范围，and, not, or 与其他数据库的逻辑算符用法相同，same算符用来限定两个或多个检索词在同一句中。 　　逻辑算符的先后顺序为SAMENOTANDOR，可利用（）限定先执行的顺序。多个检索字段之间系统默认为AND关系。

（3）检索字段（search fields）

* 主题（topic） 　　 主题检索是在多个字段中进行查找，这些字段包括：文献篇名（Title）、原文篇名（Foreign Title）、文摘（Abstract）、主概念词（Major Concepts）、概念代码（Concept Codes）、生物物种分类（Taxonomic）、疾病名称（Disease）、化学制品（Chemical）、基因数据（Gene Data）、基因和蛋白质序列数据（Sequence Data）、地理位置（Geopolitical）、年代（Time）、方法和设备（Methods & Equipment）、生物体部件和结构（Parts & Structures）、各种描述词（Miscellaneous Descriptors）。 　　 也可以在主题输入框的右侧选上"Title only"，限定只在文献篇名（Title）中检索。
* 作者（AUTHOR）：作者/发明者/书的编者，如：SMITH A\*， DE LA ROSA E\*。
* 来源出版物（SOURCE PUBLICATION）：期刊名或书名全称或部分，提供出版物列表（Publications list）可供选择粘贴。
* 地址（ADDRESS）：包含来源出版物中所有作者、编者、发明者的地址。可使用截词符，不可包含禁用词。因地址中经常包含多个作者的地址，所以欲查单一作者的地址，可使用SAME连接各词。如：HARVARD SAME MED\*。
* 生物物种分类（SUPER TAXA）：超级分类名（Super Taxa）、超级分类俗名（Taxa Notes）、生物体代码（Biosystematic Code）、生物体名称（Organism Name）、生物体别名（Variant）等。有列表供选择、粘贴。
* 主概念（MAJOR CONCEPTS）：输入广泛的主题词，有列表供选择、粘贴。
* 概念代码和字顺（CONCEPT CODE/HEADING）：有列表供选择、粘贴。
* 化学制品（Chemical and Biochemical Data）：化学物质名称、别名、商品名、化学物质登记号等。
* 专利权人（PATENT ASSIGNEE）：人名或机构名，如：SCRIPPS，PIERCE J\*。
* 会议信息（MEETING INFO）：会议名称、会议地点、主办者、会议召开日期等。该字段只能用AND不能用SAME算符。
* 识别号（IDENTIFYING CODES）：BIOSIS存取号、ISSN、ISBN、专利号（Patent Number）、专利分类号（Patent Class）、专利许可日期（Patent Date Granted）等。如用专利号（可加上专利国）"US 5889169"可检索出该专利的相关信息。

（4）设置限定条件和排序方式

可进一步限定检出文献的"语种（Language）"、""文献类型（Document Type）"、"超级分类俗名（Taxa Notes）"。

2．高级检索方式

检索式的输入格式要求为：

1. 必须用字段标识符限定检索词出现的字段位置，字段标识符在前（大小写均可），检索词在后，中间用等于连接，如"TS=genus"。也可用检索运算符连接多个检索词，如"TS=hibernat\* AND (TA=mammalia NOT TA=carnivora)"。
2. 可采用检索运算符连接以前的检索序号进行检索，如"(#2 NOT #1) AND #3"。
3. 检索序号和字段标识符不能混合使用，如"#1 AND TS=neuron"不允许。
4. 检索序号中不能使用截词符，如"#1 OR #2?"、"#1 NOT #3$"不允许。

3．组合检索方式

高级检索中的序号检索，提供用以前的检索序号进行组配检索，

**（四）检索结果的处理
显示**：每屏显示10条记录。当检索结果超过500条时，只显示前500条。

**排序**：可选择“最新日期”、“相关度”、“第一作者”、“来源出版物名称”、“会议名称”五种排序方式。其中后三种排序方式最多只能对300条记录进行排序。
 **标记/取消**：可单个标记、整页标记和全部标记。对于某一个做了标记的记录，如果没有进行取消标记操作，在关闭浏览器之前该记录将始终处于标记状态。
 **输出**：必须在记录标记状态下进行。标记好记录后，点击页面上方的MARKED LIST图标，进入到标记记录列表页面。有四种输出方式：打印（Format for Print）、存为文件（Save to file）、输出（export）和email发送（E-mail）。

**（五）其它功能**

1．保存/调用检索策略

在高级检索或检索历史页面，有"（保存历史）save history"按钮，点击可完成将检索策略保存到ISI服务器或本机的指定目录中。保存检索策略是为了下次使用BP系统时调用。在检索初始界面、高级检索或组合检索页面，可点击"（打开保存的检索历史）open history"调用检索策略。

2．在线帮助

在检索具体操作中，可点击当前页面中的各种链接来得到当前操作的帮助信息.

**行业快迅**

**2017年e线图情10大图情要闻**

2018年1月12日，e线图情2017年度10大图情要闻与10大国际动态评选活动圆满结束。综合e线图情微信公众订阅号（chinalibs）读者投票结果，e线图情（http://www.chinalibs.net，http://www.chinalibs.cn）与《高校图书馆工作》编辑部、《图书与情报》编辑部共同评选出了e线图情2017年度最有影响的10大图情要闻。

**1.第六次全国县级以上公共图书馆评估定级工作开展**

2017年1月5日，文化部办公厅发布《关于开展第六次全国县级以上公共图书馆评估定级工作的通知》，第六次评估定级工作拉开帷幕。根据“全国公共图书馆评估定级管理服务平台”数据统计，截止2017年7月15日，省级、副省级、地市级、县级公共图书馆均已顺利完成数据上报工作，共计接受注册机构用户3,000余个，个人用户约10,000人，共计2,994个图书馆经省级文化厅（局）审核完成报名获准参评，各个省份通过平台组建市、县级图书馆评估小组388个。2017年7月16日起，逐步展开了县级、地市级以及副省级、省级公共图书馆指标评审，文化部组织了12个专家组对副省级以上公共图书馆进行实地评估，并对部分县级和地市级公共图书馆进行实地抽查。

**2.《中华人民共和国公共文化服务保障法》正式实施**

2017年3月1日起，《中华人民共和国公共文化服务保障法》正式实施。2016年12月25日，十二届全国人大常委会第二十五次会议上正式表决通过了这部法律。《公共文化服务保障法》的出台，弥补了我国文化立法的短板，进一步完善了我国文化法律体系，对推进公共文化服务的法治化、规范化具有重要意义。同时，《公共文化服务保障法》为各级政府推进文化治理能力现代化提供了基本的法律依据，为现代公共文化服务体系建设提供了坚实保障。

**3.中国图书馆包揽IFLA国际营销奖前三名**

2017年4月19日，第14届国际图书馆协会联合会（IFLA）国际营销奖揭晓，评委会在65个申请项目中评选中10个富于启发性的项目入围决赛，中国图书馆包揽前三名，成为最终获胜者。他们分别是：北京科技大学图书馆的“READay”阅读推广项目荣获一等奖，上海图书馆的“2016上海图书馆开放数据应用开发竞赛”荣获二等奖，武汉大学图书馆的“微天堂真人图书馆”荣获三等奖。

**4.国家图书馆国家文献战略储备库建设工程设计方案确定**

2017年5月22日，国家图书馆与中国建筑设计院有限公司关于国家图书馆国家文献战略储备库建设工程建筑设计合同签字仪式在国家图书馆举行。国家图书馆国家文献战略储备库建设工程选址位于河北承德市承德县，场地四面环山，占地10.17公顷，总建筑面积约6.7万平方米，主要功能为存储库区、数据资源存储及灾备中心、业务加工区和配套用房等。该工程预计将于2020年基本完成主要建设任务。

**5.《全民阅读促进条例（草案）》进入立法程序**

2017年5月26日，国务院法制办办务会议审议并原则通过了《全民阅读促进条例（草案）》。《草案》突出强调了在全民阅读促进工作中要发挥政府主导作用、鼓励社会参与、明确保障措施、关注未成年人等重点群体阅读等原则。

**6.《“十三五”时期全国公共图书馆事业发展规划》发布**

2017年7月7日，文化部印发了《“十三五”时期全国公共图书馆事业发展规划》，从设施网络、文献资源、服务效能和队伍建设几个方面明确了“十三五”时期全国公共图书馆事业发展的主要指标：到2020年，每万人公共图书馆建筑面积110平方米，阅览室座席数105万个；人均公共图书馆藏书量1册，人均公共图书馆购书经费1.8元；年流通8亿人次，文献外借8亿册次；高级职称人员比例达到12.7%等。

**7.广东省立中山图书馆获2017年绿色图书馆大奖**

2017年7月20日，国际图联官方网站发布新消息，环境持续性与图书馆特别兴趣组（Environmental Sustainability and Library Special Interest Group）公布了2017年绿色图书馆大奖的获奖名单，广东省立中山图书馆荣获并列亚军。第一名的获得者是德国巴特奥尔德斯洛图书馆，并列第二名的获奖者还有香港中文大学图书馆、肯尼亚阅读树图书馆、塞尔维亚乌齐斯图书馆、乌克兰的利沃夫生态教育项目。

**8.高校图书馆积极探索“双一流”环境下的图书馆服务与建设**

2017年10月16日—18日，教育部高等学校图书情报工作指导委员会在沈阳师范大学图书馆召开“2017年数字资源建设与知识服务学术研讨会”，旨在推动资源建设与“双一流”建设同步，带动全国高校图书馆共同发展。10月26日，四川省入选“双一流”的8所高校宣告成立全国首个区域性专业性双一流大学建设协作平台——四川省双一流大学图书馆建设联盟，以推进“双一流”大学图书馆的协作与合作，为高等教育注入全新内涵。

**9.《中华人民共和国公共图书馆法》正式颁发**

2017年11月4日，第十二届全国人民代表大会常务委员会第三十次会议通过《中华人民共和国公共图书馆法》，并于2018年1月1日起施行。《公共图书馆法》共6章、55条，对公共图书馆设立、运行、服务、法律责任等分别作了详细规定，首次以法律形式明确了政府发展公共图书馆的职责，规定了政府在公共图书馆设施建设、监督考核、制度保障等方面的责任。这是党的十九大之后出台的第一部文化方面的法律，也是公共文化领域继《中华人民共和国公共文化服务保障法》之后的又一部重要法律。公共图书馆法的出台标志着我国的公共图书馆事业有了根本的法律保障，同时充分彰显了国家对公共图书馆事业的高度重视，也体现了我们国家高度的文化自信。

**10.国家公共文化云正式开通**

2017年11月29日，由文化部公共文化司指导、文化部全国公共文化发展中心具体建设的国家公共文化云正式开通。该项目是以文化共享工程现有六级服务网络和国家公共文化数字支撑平台为基础，统筹整合全国文化共享工程、数字图书馆推广工程、公共电子阅览室建设计划升级推出的公共数字文化服务总平台，具有共享直播、资源点播、活动预约、场馆导航、服务点单、特色应用、大数据分析等核心功能，通过电脑、手机APP、微信、公共文化一体机提供服务。

**医苑动态**

**北京：儿童营养认知纳入教学目标**

近日，北京市卫生计生委、教委、体育局联合发布《北京市儿童营养均衡计划》。据悉，北京市将成立儿童营养专家指导组，创建儿童营养门诊，建立儿童营养性疾病转会诊网络，到2020年实现0～6岁儿童超重检出率在10%以下。

  按照《计划》，北京市将成立由孕产期营养、儿童营养、妇女保健和儿童保健学科专业人员组成的市、区两级专家团队。市、区妇幼保健机构和有条件的设儿科医疗机构开设儿童营养门诊，负责儿童营养性疾病的筛查、咨询以及诊治等，并开具个性化营养处方。

  同时，北京市各区将加强基层医疗卫生机构、托幼机构、妇幼保健机构、助产机构、设置儿科的医疗机构、疾控中心和中小学卫生保健机构医疗保健人员培养，开展儿童营养性疾病知识与技能培训，提升医疗保健人员儿童营养性疾病的筛查、诊治和干预水平。该市各区卫生计生、教育行政部门将加强托幼机构和学校供餐的营养指导，实施食堂规范化管理，推动有条件的学校、幼儿园选派专人参加营养管理和营养干预培训或聘请营养师对儿童营养配餐人员进行专业指导。

  《计划》要求，各托幼机构、中小学校要组织开展形式多样的课内外营养健康教育活动，指导儿童认识食物、选择有益健康的食物，指导家长掌握平衡膳食的知识和技能。推动有条件的托幼机构和学校定期开展健康教育，将儿童营养认知情况纳入年度教学目标。开展家校互动，向家长传播营养、运动健康理念，共同做好儿童营养改善工作。

**生活小常识**

**冷冻与解冻肉 窍门多多**

吃肉要吃新鲜的，但平时家中不可避免地会储存一些冻肉。冻肉储存时间不宜过长，否则容易失水，导致口感变差。您知道吗？肉的冷冻和解冻过程是有讲究和窍门的。

**速冻肉有优势**

  在冷冻过程中，通常将肉降温到零下1度至零下5度进行储存，而这个温度区间叫做“冰晶生成带”，大多数水分会在这个温度结成冰。但如果长时间停留在此温度区间，冰晶会不断生长，由于冰的体积比水大，冰晶会膨胀挤压周围的肌肉细胞及肌纤维结构，造成机械性损伤，影响肉质的口感。所以，现在人们常采用速冻的方式，这样形成的冰晶体积小，对肉质的影响也相对较小。生活中，远洋捕捞的金枪鱼就是用这样的方式运回来的。

**解冻方法各有优劣**

 　　解冻是冰晶逐步融化、肉质成分吸收水分并恢复原有结构的过程。但有些汁液“覆水难收”，它们会带走水溶性蛋白质、维生素及氨基酸，造成营养价值下降，口感变差。此外，解冻过程中可能会出现微生物繁殖、外表变色等问题。平常老百姓常用的解冻方式有室温解冻、冷藏解冻、浸泡解冻、流水解冻、热水解冻、微波炉解冻等；在食品工业领域，还有盐水解冻、超高压解冻、超声波解冻、欧姆加热解冻、低温高湿变温解冻及其他组合解冻方式。这么多种的解冻方式孰优孰劣？如何选择？

**1.解冻速度：**

  在家庭环境中，解冻方式的选择往往受制于时间。

冷藏解冻耗时最久，一般需要半天甚至一整天，因此需要提前准备。如果临时准备做点肉菜需要解冻，显然只能用更快的方式。

室温解冻最常用，但较大的肉块需要数小时才能解冻。如果时间来不及，人们往往会选择流水解冻、浸泡解冻或热水解冻，这是因为水的热传导速度是空气的十多倍。需要提醒的是，流水解冻容易让肉表面的细菌随着溅起的水花扩散，因此浸泡解冻的方式更安全。

微波解冻最快，它是利用水分子“摩擦生热”，一般加热几分钟就可以了。不过它的缺点在于，常常存在局部过热和解冻不完全，尤其是对于较大的肉块。

**2.汁液流失：**

 　　多数科学家认为，快速解冻时汁液没有足够的时间重新回到细胞内，缓慢解冻才能使融化的绝大部分水分被肉重新吸收，恢复原有的状态，这也是“速冻缓融”的来历。但在实践中，冷藏解冻和微波解冻的汁液流失都很少，其中微波解冻的肉在后期烹饪时水分流失最少。浸泡解冻、流水解冻或热水解冻是汁液流失最厉害的，而且由于水的冲刷，肉色变得灰白，感观较差。室温解冻的汁液流失也比较明显，而且由于解冻过程中表层存在“再结晶”现象，导致肉质口感最差。

**3.新鲜程度：**

肉解冻最需要防范的是微生物繁殖导致的变质，而“挥发性盐基氮”是常用于判断肉新鲜不新鲜的一个指标。通常解冻时间越长、解冻温度越高，越容易出现微生物繁殖的问题。

微波解冻仅需数分钟，冷藏解冻在低温环境下，因此这两个方式解冻肉的新鲜度非常高，甚至可以和鲜肉媲美。流水解冻和热水解冻的新鲜度也还不错，但室温解冻的新鲜度较差，尤其是体积较大的肉块在室温解冻时，肉的内部解冻的同时表层的温度已经处于室温下很久了。此外，微生物繁殖令肉的表面颜色变得灰暗甚至出现异味。

**提前将冻肉放在冷藏室解冻**

肉类最好用食品袋密封速冻的方式储存，且尽量不要长时间冻存。解冻时最好提前将冻肉放在冷藏室解冻，如果临时需要解冻，可用微波解冻。尽量避免室温解冻和流水解冻，着急的话可以浸泡解冻。如果担心肉质口感，可以用薄塑料袋包裹后浸泡。冻的熟肉，例如冻虾仁、蛤蜊、鲍鱼等，无需冷藏解冻，浸泡解冻或微波解冻即可。