

# 全员全域行动 向“新”向“智”而行

## ——涵江区奋力冲刺“开门红”赋能绿色高质量发展

□全媒体记者 蔡玲 通讯员 林亦霞 文/图



天天向上供应链有限公司持续提高产品竞争力,实现从传统的休闲运动鞋向马拉松跑鞋和个性化定制鞋成功转型。



涵江区人民政府驻深圳招商办事处挂牌成立,进一步加强涵江区与珠三角地区的经济联系与合作,为涵江区的产业发展开辟更广阔的空间。

计划实施省、市级重点技术改造项目30个以上,策划实施区级及以上重点项目280个,主动服务保障项目高效有序推进,加强商会招商、乡情引商、以园带商、存量招商……开春以来,涵江只争朝夕拼经济,奋力冲刺“开门红”“开门红”。

春潮涌动,涵江区上下只争朝夕拼经济。从园区到车间,重点项目加快建设,企业技改如火如荼,招商引资蹄疾步稳……“春季攻势”势如虹,全员全域按下冲刺“开门红”的快进键。

### 向“新”突破 以“质”谋变

“新”有多大,舞台就有多大。

昨日,记者走访福建长城华兴玻璃有限公司看到,生产车间新投产的4#炉4#生产线上,滴料机组一上一下有节奏地冒着红光,“吐出”小巧精致的棕色玻璃瓶。工程师陈天富告诉记者,目前各生产线正满负荷运行。

凭借自主研发工艺技术,高超的轻量化水平和显著的智能程度等优势,华兴玻璃原有的4条玻璃瓶生产线常年饱和生产,年产量达60万吨。敏锐捕捉市场机遇,华兴玻璃去年累计投入3000万元,通过自动化、智能化、信息化等手

段重塑生产工序以深化制造优势,提高核心竞争力,“领跑”高端保健品玻璃瓶市场。该生产线由原来2滴料机组提升为4滴料机组,机速也由180只/分提速到420只/分,生产效率提升10%—15%,成本下降80—100元/吨玻璃,年产量可达2亿只,产值5000万元至6000万元,填补了国内相关领域的技术空白。

以技术的“含新量”赋能发展的“含金量”,今年该公司将持续加大技改投入,实施数字化“灯塔工厂”项目,通过引进信息化系统,建设工业网络、自动数据采集SCADA系统、MES制造执行系统等,实现工厂的数字化、智能化升级。

竞速新赛道,涵江企业闯关夺隘,一路向前加快发展新质生产力,构建现代化产业新格局。

百威雪津啤酒有限公司智能升级改造灌装线,实现每小时生产16万瓶啤酒;鑫祥股份公司通过更新5G联网设备及生产工艺,创新实现数智应用服务的全流程覆盖,人工效率提升40%,生产效率提高25%,市场份额不断扩大;依吨多层电路有限公司搭建具备行业中最先进最完备的生产流水线,年产能精密高速高频印制电路板预计将达到6万平方米;福建永盛鞋业智造产业园引进10条环保节能半自动的红外线流水线设备和8台全自动化大底生产设备,预计年产值4亿元;冠景科技厂房建设迁建项目引进大型数控切割机先进设备,打造集设备的外壳设计、制造、销售、工程安装及售后服务于一体的生产加工型企业,预计年产值2亿元……

着眼当下、登高望远,众多企业聚焦主业,发挥自我优

势,逐渐在全国乃至世界细分领域崭露头角。今年,全区工业企业计划实施省、市级重点技术改造项目30个以上,全年力争完成工业技改投资79亿元。涵江区工信局积极贯彻落实“园区20条”和“开门红”政策,推出技改融资支持、项目申报支持、项目推进奖励等一系列举措,全力支持企业向“新”蓄势发力,向“质”攀高跃升。

### 项目为要 加速奔跑

让经济活力“燃”起来,项目建设是关键。

福建永盛鞋业智造产业园、冠景科技厂房、恒通工贸、恒创鞋业、杰博实业……前不久,涵江区总投资208.95亿元的33个重点项目在新涵江工业区集中开工竣工,吹响了项目攻坚的集结号,奋力冲刺“开门红”“开门红”。其中,新涵江工业区产业提升项目、低空经济产业示范园区、山河先进设备更新改造、食品产业园集中供热项目等15个项目为开工项目,总投资约100.11亿元;涵江海峡智造产业园一期、创能涵江兴化湾100兆瓦渔光互补光伏电站、新膳食品产业园等18个竣工项目,涵盖制造业、新能源、民生、文旅等领域,总投资约108.84亿元。

连日来,省重点项目莆田德源智造谷建设现场机械轰鸣,施工方抢抓施工黄金期上足马力,力促项目早日竣工投产。项目负责人张林介绍,目前一期1批次8栋厂房已全面封顶,预计8月底交付;2批次厂房已于年前开工建设,3批次厂房预计在7月开工。

这个由中国产业园区30强企业德源产业集团投资建设

的产业园,规划建成集工业研发中心、办公楼、标准化厂房、生产性服务配套设施于一体的多元化综合性产业园区,将链动150多家电子信息、高端装备、智能制造、轻工制造行业的企业入驻,助推涵江区产业集聚和创新发展。目前,项目已完成招商5万平方米,共签约入驻12家企业。待厂房竣工交付后,企业即可“拎包入住”。

坚持打造现代产业强区不动摇,涵江区瞄准“一区引领、五园并进、链式发展、千亿集群”目标,今年策划实施区级以上重点项目280个,总投资1663.15亿元,年度投资260亿元。其中,有21个被列入全市5亿元以上重大产业项目清单。涵江区主动服务重点项目建设,通过优化前期手续办理流程、制定标准化清单和流程图等,精准施策,保证其按时间节点高效有序推进。

这些投资体量大、科技含量高、产业带动强的重点项目,犹如播撒下的希望种子,迸发出勃勃生机,引领涵江在绿色高质量发展的快车道上加速奔跑。

### 以商为媒 全域招商

“招商”,是经济工作的“生命线”,事关绿色高质量发展的活力与后劲。

涵江区把优化营商环境、奋战招商引资作为持续深化拓展“三争”行动的主战场,再次发出“全员全域招商动员令”,吹响“大招商”“招大商”的集结号。

新春伊始,涵江区驻温州招商办事处在浙江德源集团总部揭牌成立。作为涵江招商工作的“前沿哨所”,涵江区驻外招商办事处将紧密联动各地商会及龙头企业,吸引更多优质项目落户涵江。

招商“拉满弓”,抢抓“春天里”。日前,涵江企业与企业家联合会代表大会暨招商推介会举行。300余位深耕涵江的企业家与金融机构代表齐聚一堂,政企双向奔赴,共谋“投资涵江,共赢未来”新蓝图。

全力以做强产业、抓招商、建园区、优环境,涵江区以一个个项目的滚动生成、持续投产,推动经济社会各项事业再上新台阶。

在莆田市第四届民营经济暨产业发展大会上,涵江表现抢眼,5个项目现场签约,涵盖低空经济、新能源、高端装备、绿色低碳产业等多个领域。这些项目的成功签约,不仅为全区带来新的经济增长点,也进一步推动产业链的完善和集聚发展。

2月23日,浙江德源科技集团就带领明泰控股、维益鸿基集团等企业来涵考察。温州企业家们纷纷表示,将积极向产业链合作伙伴推介涵江,吸引更多优势资源在涵集聚,共赢发展新机遇。

以此为契,涵江区全力以赴打好招商引资“组合拳”,加强商会招商、乡情引商,注重以园带商、存量招商,并出台深入推进开发区改革创新强化新形势下招商引资若干措施,全力打造体制机制优、产业发展优、要素配置优、园区形象优、改革成效优的“五优”开发区,加速盘活木兰溪口产业新城等优质资源,力争全年新对接亿元以上项目36个、30亿元以上产业项目6个,吸引一批重大产业项目、链主项目落户涵江,推动产业攀高立潮头。

项目强,产业强,涵江强。涵江区全员全域行动,坚决当好执行者、行动派、实干家,必将绘出招商引资繁花绽放、满城精彩的春日盛景!

# 四季豆有食品安全风险?

## 专家建议这样吃更安全

### 美味不能停 这样吃更安全

新鲜四季豆味道鲜美、营养价值高,深受消费者喜爱。然而专家提醒,四季豆等豆类含有皂素和红细胞凝集素,如果烹饪不当,极易引发中毒。另外,除了四季豆,还有一些春季“第一口鲜”食用时需要小心。

### 小小四季豆可能引发大问题

中国农业大学营养与食品安全博士后王国义解释,皂素主要存在于豆荚外皮中,对人体消化道黏膜有较强的刺激性,可引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症;红细胞凝集素则主要存在于豆粒中,能破坏红细胞并引发凝血,导致人体出现强烈的呕吐反应。

西南医科大学附属医院急诊医学部副主任医师曹洪英提示,四季豆中毒症状一般发生在进食烹饪不当的四季豆后1.5—4小时。主要为胃肠道症状,表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等,也可伴随头痛、头晕、胸闷、心慌、冷汗、脱水、胃灼烧感、四肢麻木等症状。重度中毒还可能进一步出现嗜睡、抽搐、意识障碍、呼吸困难、无尿,甚至溶血性贫血、黄疸、血红蛋白尿等症状,威胁生命健康。

“不管是在外聚餐还是在家吃饭,如果多人出现这些症状,就要怀疑是否是食物中毒。”曹洪英建议,“如果有类似症状发生,务必及时前往医院急诊科进行诊断治疗。”

风险这么大,四季豆还能吃吗?国家食品安全风险评估中心副主任刘兆平介绍:“预防四季豆中毒的最好方法就是充分烹调,确保烧熟煮透。”皂素和红细胞凝集素都可被高温破坏,充分煮熟后可以放心食用。

浙江大学和杭州市场监管部门于2019年进行的一次对照实验显示,用开水分别煮5分钟、10分钟的样品四季豆中仍有红细胞凝集素,而煮了20分钟和30分钟的样品四季豆中没有检出。

“并不是说四季豆让人中毒,而是没煮熟的四季豆会引起中毒。”成都川菜博物馆副馆长张辉强解释,如果食材用量大,加工时间紧,容易因追求色泽和口感而忽视充分烹调,另一方面如果大锅制作菜肴,容易出现受热不均从而导致四季豆夹生。

因此,张辉强建议,烹调前最好把四季豆两头的尖及荚丝去掉,在水中泡15分钟。在烹调过程中,首先注意菜量不能超过锅的一半;用油翻炒后,加适量水,盖上锅盖,保持100℃小火焖10余分钟;最后用铲子翻动,使其均匀受热。

受访专家还提醒,放置过久的四季豆会霉烂生虫或

产生较多的亚硝酸盐,进食后可能造成霉菌或者亚硝酸盐中毒,因此在选购时要挑选新鲜的嫩四季豆,最好不要买、不吃老四季豆。

### 除了四季豆 春季这些食品风险也需警惕

春季到来,各类新鲜食材陆续上市。除了四季豆,还有哪些食材需小心处理、烹饪?专家提示,野生蘑菇、野菜和春笋等也容易导致食物中毒,需要特别注意。

我国有毒野生蘑菇有数百种,仅凭颜色、生长环境等经验难以准确判断毒性。专家建议,最好规避风险的方法就是不采摘、不购买、不食用不认识和熟悉的野生蘑菇。很多人爱好春天的“第一口鲜”,对春季野菜青睐有加。但部分野菜与有毒不可食用的植物很相似,如水芹与毒芹、血皮菜与化儿草、桑葚和马桑果等,如果不具备专业知识,误采误食可能引起中毒。蕨菜等野菜含有微量毒素,如果烹饪不当或一次性食用过多也可能引起中毒。

专家提醒,自行采摘野菜时要仔细辨别,尽量选取具有典型特征的野菜,不建议采摘卫生环境较差的地方以及公路、城市公共绿地等场所的野菜,更建议在菜市场、超市等正规渠道购买人工种植的“野菜”,避免食品安全风险。

据新华社

# 春季关注胃肠健康: 胃肠镜检查知多少?

春季是养护胃肠的好时节。什么情况下需要做胃肠镜检查?发现肠息肉后一定要切除吗?切除后是否会复发?记者就此进行了采访。

北京协和医院主任医师李景南介绍,胃肠镜检查并非人人需要做,临床上需要做胃肠镜检查的情况一般分为三大类。第一类情况是出现消化道症状,如长期腹痛腹胀、不明原因的体重下降、吞咽困难、消化不良、反酸烧心以及大便习惯改变等。当出现这些症状时,胃肠镜检查是帮助诊断的重要手段。

第二类情况是40岁以上的人群,由于肿瘤发病率逐年增加,即使没有不适症状,也建议进行胃肠镜检查,及时发现早期病变,如结肠息肉等,起到早发现早治疗、预防肿瘤发生的作用。

第三类情况是高危人群,包括有胃肠道肿瘤家族史、既往有结肠息肉情况或特殊遗传性息肉病的人,应在医生指导下定期进行胃肠镜检查。

专家提醒,胃肠镜检查发现病变时,需要做活检以明确病变性质。发现胃息肉,一般需要切除。根据活检病理结果,决定进一步的处理和复查时间。

据新华社



开学伊始,新疆乌鲁木齐各中小学学生在校运动时间显著增多,乒乓球、篮球、健身操、速度滑冰、击剑、冰上龙舟等丰富多彩的体育活动,为校园增添活力,为学生健康成长与全面发展注入动力。图为在新疆乌鲁木齐县第一中学,学生们在体育课上进行冰上龙舟赛。

新华社记者 王菲 摄

# 减排政策能显著降低人群死亡率

法国和英国研究人员近日在《柳叶刀·星球健康》杂志上发表综述性论文说,为应对气候变化制定的减排方案能显著降低人群死亡率,相关政策带来的健康收益或超过成本。

为研究气候政策对公共健康的影响,法国国家健康与医学研究院和英国伦敦卫生与热带医学院等机构的研究人员从公共医疗数据库(PubMed)等文献数据库中检索到约4000篇相关论文,并对从中筛选出的58篇定量研究论文进行了系统性分析。这58篇论文探讨了125种减排方案,并考虑了气候政策影响人类健康的各种途径。

分析发现,总共有45篇论文中的96个减排方案涉及可预防的死亡率。其中两个减排方案因报告了能源部门对健康的不良影响不便统计,其余94个减排方案均显著降低了全因死亡率,人群死亡率降低的中位数为1.5%,最高估计可达18.74%。

研究人员分析说,应对气候变化的减排方案可减少使用化石燃料和车辆等,从而改善空气质量,增加民众身体活动,相关措施降低了某些疾病的发病率。研究显示,虽然气候问题是全球性的,但某个国家或地区单独采取应对措施,也能显著改善本地空气质量。

研究还发现,在比较健康影响所产生经济效益和应对气候变化政策实施成本的13篇论文中,有11篇论文显示健康收益超过实施政策所需成本。

据新华社

# 微软宣称 推出全球首款基于拓扑量子比特的量子处理器

美国微软公司近日宣布推出全球首款基于拓扑量子比特的量子处理器“马约拉纳1”,但业界期待微软公布更多技术细节。

微软称,该量子处理器基于突破性的材料——拓扑导体构建,“标志着向实用量子计算迈出了变革性的一步”。据介绍,该量子处理器在一块芯片上集成了8个拓扑量子比特,未来目标是扩展至百万量子比特。

微软表示,该量子处理器非常稳定。实验数据显示,平均每毫秒只会发生一次电磁辐射等外部能量破坏带来的量子态改变。

微软还在英国《自然》杂志发表了一篇与该量子处理器相关的论文,但《自然》网站刊文表示,这篇关于中间研究结果的论文尚未证明确定存在拓扑量子比特,一些研究人员期待微软公布更多技术细节。

据新华社