



## 副省长杨兴平到省科协调研并座谈

近日,副省长杨兴平在省科协调研时强调,要深入学习贯彻习近平总书记关于科技创新的重要论述和党的二十届三中全会精神,全面落实省委十二届六次全会部署,紧扣“四服务”职责,团结动员全省广大科技工作者担当作为、开拓创新,更好以科技创新引领和支持

新时代新征程四川现代化建设。

杨兴平一行先后走进四川省天府科技云服务中心、四川科幻世界杂志社有限公司,详细了解天府科技云服务、科幻产业发展及省科协“四服务”工作开展等情况,听取省科协相关负责同志汇报,并主持召开调研座谈会。

杨兴平强调,要进一步联系服务科技人

才,认真履行对科技工作者服务的核心职能,多想办法激发人才创新活力,大力举荐优秀科技人才。要进一步推进科技成果转化,积极搭建撮合对接平台,精准服务产业“建圈强链”,协同建设中试平台,鼓励引导企业设立研发机构,加大研发投入,持续发挥好院士(专家)

工作站作用。要进一步加强科学技术普及,当好科普主力军,多措并举调动科技工作者积极性,用好科技馆、科普基地等资源。要进一步弘扬科学家精神,用好致敬“四川百年百杰科学家”系列活动成果,加强作风和学风建设,助力营造良好创新生态。

(川观新闻记者 宁宁)

### 学习贯彻党的二十届三中全会精神

## 省科协党组理论学习中心组专题学习党的二十届三中全会精神

本报讯 10月8日,省科协党组理论学习中心组召开2024年度第六次集体学习会,专题学习党的二十届三中全会精神。省科协党组书记、副主席毛大付主持会议。省科协党组成员、副主席徐勇,党组成员、副主席辜彬结合学习主题作重点发言。

会上,省科协党组中心组成员深入学习习近平总书记在党的二十届三中全会上的重要讲话精神,深刻领会《中共中央关于进一步全面深化改革、推进中国式现代化的决定》《中国共产党第二十届中央委员会第三次全体会议公报》,深刻领会习近平总书记关于全面深化改革的一系列新思想、新观点、新论断。

会议指出,党的二十届三中全会是在以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业的关键时期召开的一次十分重要的会议,对进一步全面深化改革、推进中国式现代化作出战略部署,提出了“七个聚焦”“六个坚持”等明确要求,是新征程推进中国式现代化的时代篇章。省科协全体党员干部要从全局和战略高度深刻认识党的二十届三中全会的重大意义,把思想和行动切实统一到关于全面深化改革的决策部署上来,以实际行动坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”。

会议强调,要从战略引领维度把握全会精神实质。《中共中央关

于进一步全面深化改革、推进中国式现代化的决定》对构建支持全面创新体制机制、促进新质生产力发展作出了专门部署。省科协全体党员干部要以发展新质生产力为着力点,紧紧抓住推进高质量发展这个首要任务,以深化天府科技云服务高质量发展为主线,汇聚全省广大科技人才资源,为大力发展新质生产力提供强大科技动力。要持续用好“天府科技云服务”这个改革创新“关键一招”,全面深化科协系统改革,切实应用大数据、云计算等现代信息技术,推动科协治理体系、治理能力现代化。

会议要求,要把学习贯彻党的二十届三中全会精神与学习贯彻习近平总书记在全国科技大会、国家科学技术奖励大会、两院院士大会上的重要讲话精神以及习近平总书记对四川工作系列重要指示精神紧密结合起来,自觉用其武装头脑、指导实践、推动工作。要在学习宣传上出实招,开展通俗易懂、形式多样的学习教育活动,持续营造学习宣传贯彻党的二十届三中全会精神的浓厚氛围。要把学习贯彻党的二十届三中全会精神与做好当前重点工作、服务全省发展大局结合起来,坚定不移推动高质量发展,以钉钉子精神扎实抓好省科协各项工作的推进落实。

(曹雪兰)

### 图片新闻

TU PIAN XIN WEN



### “亲子游”体验乡村生活

国庆期间,来自南充阆中城区的小学生在父母的陪同下,前往五龙村体验乡村生活,开展抓鸡、收南瓜等趣味活动,向当地农户学习剥玉米、筛谷子、挖花生等农事技能,体验乡村生活,寻找乡村乐趣,感受丰收的快乐。

(张晓东 摄影报道)

### 全面深化天府科技云服务

www.tfkjy.cn

## 自贡市:打造健康腌菜“天府科技云”助力乡村振兴

盐都自贡,一片绿意盎然的菜田里,孕育着独具风味的大头菜。长期以来,如何将田间地头的大头菜与现代化的生产线无缝对接,并将其推向更为广阔的市场,成为自贡市泰福农副产品加工厂(以下简称“泰福加工厂”)亟须破解的难题。

在自贡市科协精准“保姆式”服务下,泰福加工厂成功通过“天府科技云”平台实现了科技需求的精准对接。得益于科技赋能,泰福加工厂不仅优化了种植环节、提升了产品品质,还大幅提高了生产效率,在交易方面取得了丰硕成果。

### 精准对接科技需求 破解企业发展难题

泰福加工厂是一家以大头菜为主要原材料的食品加工型企业,年产能达2万吨以上。因大头菜拥有独特的风味和营养价值,泰福加工厂希望联合贡井区成佳镇的村民扩大优质大头菜种植面积,并将大头菜经过二次加工制作成风味农产品,这样既能丰富企业产品线,又能带动乡村振兴,实实在在让农民增收。

然而,泰福加工厂在大头菜种植、加工和销售过程中,却在土壤科学改良、精准施肥与智能灌溉、病虫害防治、优良品种引进、新腌制工艺和调味配方等方面遇到了技术瓶颈。

自贡市科协“科服保姆”深入泰福加工厂调研时了解到这一系列技术需求后,随即展开行动,立即联系对接天府科技云专家团,主动为企业寻求更多更优的技术支持和解决方案。经过梳理,“科服保姆”帮助泰福加工厂在“天府科技云”平台发布了“大头菜新产品开发与高芥味新品种的挖掘”“大头菜提质增效的关键加工技术”“创新产品的推广应用”等6个科技服

务项目。

在“科服保姆”的持续努力下,依托“天府科技云”平台,泰福加工厂的困境得到一一解决。科技需求发布后,泰福加工厂的专属“科服保姆”立刻行动,深入企业和乡村收集种植过程中出现的各类问题,并在炎炎烈日下,跟随泰福加工厂的科技工作者深入大头菜种植基地开展实地考察,精准寻找问题,认真做好记录。此后,针对考察出的具体问题,“科服保姆”成功对接天府科技云专家团农业技术领域的专家。专家在了解泰福加工厂面临的问题后,随即赶到种植基地进行了一对一指导,就大头菜的播种时间、种植密度、田间管理等全过程提出了详细建议,帮助种植户利用科学方法种好大头菜。

### 签下百万订单 市场稳步扩张

有了专家的技术加持,产品品质随之提升,泰福加工厂的名字在市场上也越来越响亮。为进一步扩大市场影响力,泰福加工厂还依托“天府科技云”平台,精心打

造了展示企业文化、企业形象、企业产品和优势的工作室,助力企业品牌的打造。在此基础上,泰福加工厂积极开展线上营销活动,与消费者互动,不仅让企业快捷地把握了市场需求,还促进了产品的深度研发。得益于平台的宣传推广,泰福加工厂的麻辣大头菜得到了广泛关注,吸引了众多消费者的目光。

在“科服保姆”的牵线搭桥下,泰福加工厂与自贡市盐帮老坛泡菜专业合作社达成了一项价值200万元的交易订单,与贡井区成佳镇祥龙村股份经济合作社、贡井区成佳镇杨柳村股份经济合作社、贡井区成佳镇柳村股份经济合作社分别签订了18万元、6.1万元、4.2万元的交易订单。“这些订单的签订,不仅为企业带来了可观的经济效益,而且进一步扩大了市场份额。”泰福加工厂相关负责人说。

### 延伸大头菜产业链 乡村振兴阔步向前

在“天府科技云”平台的助力下,大

头菜不仅成为人们餐桌上的佳肴,更成为乡村振兴的抓手。平台还积极为乡村创业者提供创业指导和培训服务,激发乡村创新创业活力,促进当地上下游企业携手合作,产业集群效应日益显现。

大头菜产业的崛起,也带动了包装、物流、销售等相关产业蓬勃发展,让越来越多的农民参与大头菜种植与加工,实现在家门口就业增收。如今,种植与加工大头菜的繁忙场景,成为成佳镇一道亮丽的风景线。

如今的成佳镇,随着大头菜产业的兴旺,乡村面貌也焕然一新。乡村道路得到修缮,物流配送更加便捷,通信网络更加畅通,乡村与外界的信息无缝对接,为乡村经济发展和群众生活带来了极大便利。

在科技的引领下,自贡市麻辣大头菜产业正踏上一条通往乡村振兴的康庄大道。未来,这道传统美食将成为自贡乡村振兴的名片,为这片充满希望的土地绘就一幅更加繁荣的画卷。

(林丽娜 邓芷若 本报记者 程鑫)



利用大瓦罐腌制大头菜。自贡市泰福农副产品加工厂供图

### 科技助农惠农

## 鱼池没有鱼腥味 丹棱工厂化养鱼尽显“科技范”

本报讯 随便走进一个养鱼车间,可以看见各种活蹦乱跳的鱼儿,却闻不到一点鱼腥味。眉山市丹棱县陶瓷工业园区的四川渔欢渔业有限公司,到底有啥秘诀?

近日,记者一行走进该公司工厂化养鱼车间,负责人陈新中用一个上大小、标有刻度的透明锥形器具,在浑浊的鱼池中舀起一杯水,放在记者面前,让观察水的变化。一会儿工夫,浑浊的水中沉下了像“雪花渣子”一样的东西,上面的水变得十分清澈。“你闻嘛,没有鱼腥味。”陈新中说。于是,记者把头凑过去,小心翼翼地闻了杯中的水,果然没有鱼腥味。

“杯子里的沉降物,就是我们独创的微生物菌配方。”该公司技术人员谢挺指着“雪花渣子”沉降的刻度位置告诉记者,“我们每天都要检查,如果发现水中微生物菌多了或少了,就要及时进行处理。”

陈新中告诉记者,这是公司最新研发的“高科技微生物食物环水产养殖技术”,让微生物在水中形成微生态圈。微生物直接或间接地作用于水产养殖对象和养殖环境,很好地分解养殖生物排

泄物、残饵以及浮游植物残体等有机物,同时微生物链在水质净化中,通过氧化、还原、光合、同化和异化作用,把有机物转变为简单的化合物,可保证水质的正常功能,从而维持养殖环境生态系统中生物、病原、水质间的平衡,实现零换水、零用药。而且在整个养殖过程中还运用营养学、水环境学等核心技术提高成鱼品质,让鱼的味道更加鲜美,食客更放心,食用更安全。

其实,该公司的养殖技术远不止这些,“我们利用关联企业金厦塔厂的‘热资源、水资源、氧资源’,将其变废为宝,进行差异化养殖,在工厂内实行高密度恒温养殖;利用关联企业生产的生态生物发酵饲料(美味无忧系列饲料),促进养殖生物健康成长。”陈新中补充道。

近年来,该公司大力推广“高科技微生物食物环水产养殖技术”,养殖彩虹鲟、鲈鱼、脆皮鲈鱼等。“一个池子一个品种,这种养殖模式可实现一亩水面产6万公斤,根据鱼的种类不同,销售行情不一,但每亩水面轻轻松松收益100万元以上。”陈新中高兴地说。

(刘敬宗 本报记者 苏文保)