

欢迎关注
“四川科协”微信公众号欢迎关注
四川科技网

科技创新聚新力 城乡融合启新程

—四川省第二十八届“科技之春”科普活动月活动在德阳启动



启动仪式现场。(罗江区融媒体中心供图)



集中示范活动现场。(科技厅供图)

本报讯 3月15日,由科技厅、省委宣传部、省科协主办,德阳市科技局、市委宣传部、市科协、罗江区人民政府承办的2024年四川省第二十八届“科技之春”科普活动月启动仪式暨集中示范活动在德阳市罗江区举行。省政协副主席谢商华,科技厅党组成员、机关党委书记赵敏,省科协党组成员、四川科技馆党委书记、馆长王欢,德阳市委副书记、市长刘光强等出席活动。

根据《四川省科学技术普及条例》,每年3月为全省科普活动月。此次科普活动

月以“科技创新聚新力,城乡融合启新程”为主题,聚焦落实中央关于“三农”工作精神和要求,坚持以科技创新为引领,服务城乡融合发展和乡村全面振兴。启动仪式上,科技厅系统向罗江区捐赠了价值19万元的科普图书和农业物资。科技厅、省科协、省委宣传部分别为2023年度省级优秀科普作品、优秀科普微视频和天府科普使者代表颁发证书。

活动现场,来自省农业科学研究院、四川农业大学、四川省林业科学研究院等10家科研单位的科技专家开展了农作物

种植、家畜养殖等技术咨询服务和生态环境、健康生活等科普知识宣传,并发放农业技术资料和科普图书。活动启动当天还组织开展了制造业专题培训、科技特派团乡村行、德阳市中小学“科学副校长”进校园等六大活动,大力推广新知识、新技术,服务城乡融合发展。

记者了解到,此次科普活动月期间还将举办2024年四川省科普讲解大赛,省优秀科普作品、优秀科普微视频评选活动。各地各部门将结合自身优势和特点,开展科普宣传、技术咨询、科技培训、专题讲座、科

普展览、科普进校园进社区、科技成果展示、科技结对帮扶等形式的集中示范活动和专题活动,让科技创新成果更好地惠及城乡群众,切实提高公民科学文化素质,营造全民参与、全民共享的科技创新氛围。

省委宣传部相关负责人,全省21个市(州)科技部门分管负责人,德阳市及罗江区科技局、宣传部、科协等相关部门人员,省科技服务团专家,德阳市科技特派员服务团专家,高新技术企业、农业大户代表,当地群众代表、学生代表等共计500余人参加启动仪式。 (本报记者 马静璠)

图片新闻

TU PIAN XIN WEN



为进一步学习宣传贯彻落实好全国两会精神,连日来,泸州市纳溪区永宁街道组织党员干部、人大代表、政协委员深入基层村(社区),采取院坝会、圆桌会、学习讨论等形式,及时传递全国两会“好声音”。图为3月19日,纳溪区政协委员宋中华(中)和永宁路社区第一党小组成员在一起学习全国两会精神,凝聚思想共识,提振发展信心。

(周超华 杨真连 摄影报道)

东坡区:科技创新赋能泡菜产业高质量发展

作为“中国泡菜之乡”的眉山,拥有两千多年历史的泡菜成为当地经济发展的重要引擎之一,2023年泡菜产值已超220亿元,远销130多个国家和地区,市场份额占四川二分之一,形成了“中国泡菜看四川、四川泡菜看眉山”的发展格局。

一碟碟小小的泡菜走出了四川,走出了中国,更走向了世界。东坡区作为眉山泡菜的主产地,泡菜成功的背后,离不开全区上下的笃行实干。近年来,东坡区因地制宜,将泡菜产业作为发展现代农业和带动农民致富增收的支柱产业来抓,大力实施创新驱动发展战略,形成了以“东坡泡菜”为核心的产业集群,不断推动泡菜食品产业高质量发展。

3月15日,记者来到四川老坛子食品有限公司(以下简称“老坛子公司”)川味调料生产车间,整个车间散发出阵阵泡菜底料香气,工人们在生产线上各司其职,一袋袋规格不一的调料包陆续产出,将发往各大餐饮企业。

起于1902年,始建于2010年的老坛子公司,是眉山泡菜行业的典型代表。作为泡菜传统技艺的“守护者”,老坛子公司坚持“老母水好、泡菜才好”的理念,一直沿用老母水古法发酵制作技艺,精选泡菜原料,严把质量关,生产出具有浓郁酸香味的泡菜和泡菜原料。

随着泡菜产业的发展,近年来,老坛子公司谋定而后动,因时而变,顺势而为,抓住泡菜产业发展的核心,把泡菜作为川味之根,为餐饮企业研发、定制各类高品质泡菜和标准化川味调料,让每一位顾客都能寻觅到川菜的老味道。

除了另辟蹊径生产川味调料外,老坛子公司还率先“触电”,走电商销售之路。公司火出圈的活泡菜产品“熊猫坛”便是最有力的证明。去年该公司投资1000万

余元,专门为“活泡菜”新建一个车间,真正让传统泡菜产业焕发新的生机。

老坛子公司的创新发展仅仅是东坡区泡菜产业跳出市场看市场的典型案例。除了泡菜产业链企业创新发展外,泡菜科研院所也在用力。四川东坡中国泡菜产业技术研究院便是很好的例证。

当天,记者来到四川东坡中国泡菜产业技术研究院,科研人员正穿着白色试验服,手里拿着正在研制的菌株来回比对数据,进行实验分析。

“我们已经深入研究了我国30多个省市100多种典型泡菜,收集泡菜菌种资源1.1万余株,建立首个泡菜微生物菌种资源库,涵盖20多个属100多种泡菜微生物,探明了我国泡菜微生物生态分布。”四川东坡中国泡菜产业技术研究院副院长张伟介绍,他2013年刚到东坡区时,泡菜研究院成立的新产品研

究所,研发人员、研发设备设施缺乏,甚至没有一间可以开发泡菜产品的实验室。而今,泡菜研究院科研条件不断完善,在团队的共同努力下,围绕产业需求,团队专家创新研究出8大类200余个新产品,申请专利130余项,授权专利50余项,产品技术转化成果60余项,多项新技术在企业得到推广应用,研究成果惠及省内外企业100余家。

科技创新是发展新质生产力的核心要素,必须摆在更加突出的位置聚力推进。回望东坡区泡菜产业发展的轨迹,不难看出,科技创新一直贯穿始终。

据悉,从2011年起,东坡区开始实施“工艺创新、龙头培育、淘汰劣企”行动,建成标准化生物发酵池6000余口,培育国家级、省级龙头企业12家,年销售收入亿元以上泡菜企业8家,打造中国驰名商标、四川著名商标和知名名牌41个,“东坡泡菜”品牌价值达110亿

余元。2018年,泡菜原料基地成功创建为“全国第一、全省唯一”国家级现代农业产业园,泡菜产品认证国家绿色食品74个、有机产品19个。

经过30年的技术革新、品牌打造,

如今的东坡泡菜远销130多个国家和

地区,其绿色健康的内涵品质、“三苏文

化”的人文底蕴、传统特色的风味口感正被世界所感知、所接受、所喜爱。

“创新驱动发展战略已成为推动高质量发展的‘法宝’,我区一直常抓不懈。”东坡区相关负责人表示,站在新时代

的起点上,该区将立足本地特色,因地制宜,全力打响“东坡泡菜”品牌知名度,打造极具东坡特色的地方性代表产品,形成泡菜产业的行业高地,为东坡区奋力攻坚全国百强、建成百万人口强区贡献力量。

(本报记者 苏文保)



东坡泡菜。(东坡区委宣传部供图)