

知识产权增动力 科技创新结硕果

东坡区打造高质量发展新引擎

2013年8月,眉山市东坡区被国家知识产权局确定为国家知识产权强县工程试点区,成为当年全省13个试点县(区)之一,是眉山市唯一的试点区。2015年12月,该区高分通过国家知识产权局验收,又于2016年、2017年连续试点两年,并顺利通过国家知识产权局书面验收。2018年,东坡区再次被国家知识产权局继续确定为试点区……

连续入围,被国家知识产权局确定为试点区,这不仅是对东坡区突出科技成果转化,完善企业为主体、产学研结合的技术创新体系,大力推进自主知识产权创造、运用、保护、管理和服务工作的认可,更是对当地通过发展自主知识产权,增强核心竞争力的展望。

■ 本报记者 苏文保



千禾味业食品股份有限公司大门



四川精卫食品检测科技有限公司的农药残留快速检测仪、多功能智能食品安全快速检测仪



做样品检测实验

A 政策扶持 激发企业创新热情

“完全没想到啊,会上东坡区委、区政府就直接拿出了‘东坡版’的‘政策包’,重点是包里的每个条款都是干货。”“区委、区政府在政策措施上为企业排忧解难,服务上为企业松绑除障,法制环境上为企业撑腰鼓劲,一个会开下来,就像给民营企业打了一剂强心针,企业家们干劲十足。”……

1月18日,在东坡区召开的民营经济健康发展和工业发展大会上,东坡区委书记朱莉,区委副书记、区长宋骥,区委副书记邢光华,以及全区党政机关相关主要负责人、要素保障部门、银行金融机构负责人与360名企业家代表共商营大计,谋工业发展。会后,企业家们纷纷谈起了自己的感受。

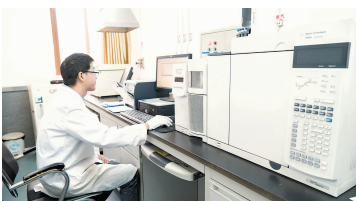
让民营企业企业家沸腾的政策大礼包主要包括《促进全区民营经济健康发展的实施意见》和《工业发展38条扶持政策》两个文件。文件紧密结合东坡实际,在全面梳理、收集、汇总过去散见于诸多文件中的相关政策后,进一步对标上级要求、对标发达地区,含金量更高、普惠度更广、针对性更强,涉及民营企业 and 工业发展的方方面面,每一条都是“干货实料”,每一条都直奔缓解企业的“痛点”。

此次促进全区民营经济健康发展和工业发展的扶持政策,对企业创新创业、智能制造方面的奖励力度可谓空前。如:对新获国家科技进步特等奖、一等奖、二等奖的,分别一次性奖励企业研发团队50万元、30万元、20万元;对新获省科技进步一等奖、二等奖、三等奖的,分别一次性奖励企业研发团队20万元、10万元、5万元;对企业建立国家级、省级、市级院士工作站的,分别一次性奖励企业30万元、20万元、10万元;对建立博士后工作站、博士后创新实践基地和产业技术研究院等省级及以上技术研发机构的,一次性奖励企业20万元;对与科研院所、高等院校建立产学研联盟、联合实验室的,一次性奖励企业10万元;对企业开展技术研发获得发明专利授权,投入生产应用并产生效益的,一次性奖励企业5万元……

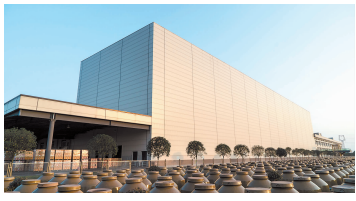
千禾味业食品股份有限公司负责人说,鼓励企业加大研发投入,加强创新能力建设、企业合作研发创新、智能化生产……政策里的每一



灌装车间



研发人员



智能立体库

个奖项都中了企业“下怀”。

据了解,千禾味业食品股份有限公司成立于1996年,2001年开始进入酱油等调味品产业。2008年,该公司在国内首创独具特色的“0添加剂”酱油品类,打开了调味品向健康、美味升级发展的大门。目前,该公司的酱油、食醋系列产品产量、销售额、市场占有率已经连续六年在四川省同行业中综合排名第一。

在各项政策的推动下,该公司通过20余年技术的积累和创新,掌握了一大批核心技术,有5项成果通过省、市级科技成果鉴定,其技术水平处于国内领先或先进地位。公司先后获得四川省科技进步三等奖1项、眉山市科学技术进步奖二等奖1项和三等奖4项。公司已申请专利53项,其中发明专利25项。

若时光倒退20余年,千禾味业食品股份有限公司负责人或许不曾想过,酱油等调味品产业也能在科技的支撑、知识产权的引领下,向高端化、健康化、绿色化快速发展,“这得益于东坡区在加强知识产权保护 and 运用,发挥知识产权制度推动创新资源优化配置的过程中,对专利工作的扶持。”同时,他也表示,今后千禾公司会和其他企业一起,坚持改革创新,把握发展大势,不断解放思想、更新观念,始终让自己的能力水平跟上时代车轮和企业需要;不断以技术创



醋场新窖



酱油发酵罐群



智能灌装线



槽式发酵

B 开放引领 支撑创新驱动发展

强化激励政策,培养行业领头羊,培育创新主体,鼓励发明创造……在实行专利扶持的过程中,该区还需要抓住核心技术——科技创新。

如何科技创新?坚持开放引领是关键。支持鼓励企业与高校、科研院所建立产学研联盟;全面开放东坡区科技服务市场,推荐引进高水平的科技服务机构为东坡区企业服务;持续推进行业建联盟、产业建研究院、企业建中心的创新体系建设……一系列的举措下来,企业逐步实现创新驱动发展。

四川精卫食品检测科技有限公司就是其一。该公司是目前四川省唯一一家专注于食品安全快速检测技术及产品的开发、生产、销售和快检测服务的公司,也是新认定的国家高新技术企业。

在政府的引导下,该公司与江南大学、四川农业大学、四川农业科学研究院等多所知名高校及研究机构组建了联合实验室。该实验室具有抗原抗体合成、酶联免疫、食品理化分析、干式化学、微生物快速检测、精密食品检测仪器及食品安全大数据管理软件等技术的研究平台。

在高校、科研院所的助攻下,该公司成立2年时间内申请专利30余项,自主研发系列精密食品安全快速检测仪器20余种、各类食品安全快速检测试剂100余项、应用于不同领域的大数据监管平台软件5项。

不仅是四川精卫食品检测科

技有限公司,东坡泡菜也走上了开放引领之路。

世界泡菜看中国,中国泡菜看四川,四川泡菜看眉山。近年来,作为“中国泡菜之乡”的东坡区,积极扶持引导泡菜企业在科技创新上转型升级,打造让消费者放心的“东坡味道”参与国内外市场竞争,使泡菜企业实现从“小作坊”变身现代化大企业的转变。2017年东坡泡菜产值突破150亿元。

“泡菜产业能实现多次跨越,重点还在技术的更新。”据四川东坡中国泡菜产业技术研究院相关负责人介绍,泡菜产业发展的第一阶段生产规模小,生产方式落后,品质不稳定,十分落后;第二阶段虽然逐渐形成了眉山东坡区泡菜产业集群,但随着产业的发展,产品同质化问题逐渐凸显,产品附加值低、品牌效果不突出等问题成为制约产业发展的“瓶颈”。

“瓶颈”当前,泡菜产业在阵痛中通过科技创新实现第三阶段跨越发展,以“乳酸菌发酵泡菜”为代表的现代泡菜加工技术,传承了传统泡菜工艺,又与现代食品工程技术、机电一体化技术、食品发酵技术相结合,实现了传统泡菜连续自控无排放发酵生产,引领了中国泡菜现代化。



理化室



益生菌产品展示馆



做发酵实验



培训检测人员



眉山益稷农业科技有限公司的自动码垛机



四川大学全职“高端外籍”特聘教授技术田建次考察眉山益稷农业科技有限公司有机肥生产现场

C 成果转化 打造经济发展引擎

专利扶持和开放引领,促进了专利成果的涌现。但如何将成果转化并推向市场,产生巨大经济效益,才是最关键一环。

“秸秆、油枯、菌渣、醋渣等这些就是我们公司有机肥的生产原料,经过预处理以后,布料入槽,翻堆发酵……”1月19日,来自眉山各区县的果枝专家、种植大户,受邀前往眉山益稷农业科技有限公司参观了解有机肥的生产流程。

眉山益稷农业科技有限公司主要专注于有机肥的研究开发与推广应用。公司发展过程中,自主研发的产品和技术获得了国家知识产权局多项发明专利和实用新型专利授权,并在政府的引导下,开始进行成果转化。

2016年,该公司利用与四川大学共建的“四川大学—益稷有机肥研究中心”“四川大学环境生物技术研究中心有机肥工业化试验基地”两个产学研平台的研究成果,建设了眉山市首家秸秆制有机肥生产线,利用创新技术,使秸秆在有机肥的添加比例达到35%。

2018年,公司再次依托“四川大学—益稷有机肥研究中心”技术,引进日本先进发酵工艺,以动植物蛋白、秸秆等农村废弃物为主要原料并植入自主研发的“SLJ”优势微生物菌群,开发高效能、高品

质缓释性有机肥料,用于改良土壤,提升作物产量和品质。

“他们的有机肥是特制的,购买前,他们会先对土壤的结构进行检测分析,再根据查漏补缺的原则,对土壤营养进行补给,这样一来土壤得到了改良,种出来的作物其品质和产量都有提升。”说起该公司生产的有机肥,来自丹棱的种植大户个个赞不绝口,“每年进入不知火种植技术大比武决赛的都是选手,前三名用的都是这个有机肥。”

目前,眉山益稷农业科技有限公司已经尝到成果转化后的甜头,不仅给种植户带来了效益,该公司在眉山市东坡区松江镇光荣村的

10万吨有机肥项目一期工程也已竣工,项目投产后,可以综合利用眉山市范围内的秸秆、菌渣、酒糟、醋渣等农业废弃物5万吨,创造产值1000万元。

东坡区科技局相关负责人介绍,今后,东坡区将按照“创成果、促转化、强产业”的思路,以科技与经济发展深度融合为主线,完善科技成果转化政策环境,强化创新资源的深度融合与优化配置,建立高效的科技成果转化体系,加速科技成果转化应用,强化科技对经济发展的支撑和引领作用,为加快推进全国综合实力百强区建设做出更大贡献。