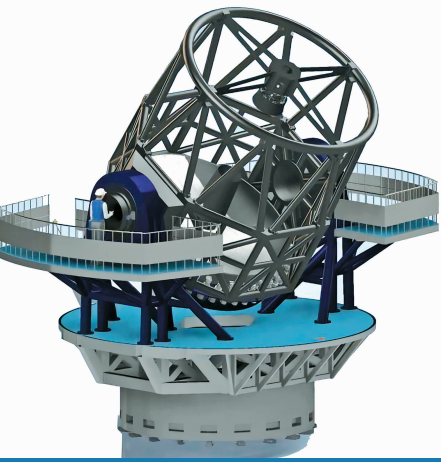




抢占科技制高点

我国两台先进望远镜 在青海冷湖开建



4.2 米地基专用天体测量望远镜

计划于 2027 年建成

- 具有大口径单镜面、极低畸变成像、极高精度定位、极深探测极限四大特点
- 主要科学目标是开展太阳系内暗弱天体的高精度位置、运动和特性测量
- 服务于我国航天任务及深空探测

▲这是 4.2 米地基专用天体测量望远镜的设计渲染图。
新华社发

6 月 21 日，中国科学院紫金山天文台在青海冷湖天文观测研究基地启动建设 4.2 米地基专用天体测量望远镜与 2.5 米多终端通用望远镜项目。这两台望远镜建成后，将形成国际先进的地基光学精密观测体系，意味着我国精密天体测量观测能力的重大跨越。

4.2 米地基专用天体测量望远镜计划于 2027 年建成，将成为我国最大的天体测量望远镜，也是我国首台 4 米级单镜面通用精测天文望远镜。这台望远镜具有大口径单镜面、极低

畸变成像、极高精度定位、极深探测极限四大特点，其主要科学目标是开展太阳系内暗弱天体的高精度位置、运动和特性测量，支撑我国太阳系天体历表的自主构建和长期维护，并服务于我国航天任务及深空探测的地基观测需求。

2.5 米多终端通用望远镜是一台中等口径精密测量望远镜，具备多终端、多功能、多应用的特点，能够满足不同类型观测需求，其主要科学目标是开展太阳系内各类天体开展长期高精度测量。”中国科学院紫金山天文台研究员赵海斌介绍，此次开建

和长期维护。到 2026 年建成时，这台望远镜将是我国最大的同轴收发激光测距望远镜。

“构建和长期维护太阳系天体历表，需要对太阳系内各类天体开展长期高精度测量。”中国科学院紫金山天文台研究员赵海斌介绍，此次开建

的两台望远镜由于口径差别，将在其中扮演不同角色。2.5 米多终端通用望远镜侧重近距离目标、视运动速度快的天体；4.2 米地基专用天体测量望远镜则将充分发挥其大口径优势，关注更远、更暗弱的天体。
冷湖天文观测研究基地位于青



2.5 米多终端通用望远镜

计划于 2026 年建成

- 具备多终端、多功能、多应用的特点
- 主要科学目标是开展太阳系自然天体和人造天体的多波段、多类型精密测量
- 将是我国最大的同轴收发激光测距望远镜

▲这是 2.5 米多终端通用望远镜的设计渲染图。
新华社发

海省海西蒙古族藏族自治州茫崖市冷湖镇赛什腾山区域，平均海拔约 4000 米，其天文观测条件达到世界一流水平，具有开展天文观测研究的独特优势。

据介绍，这两台望远镜建成后，将极大提升我国在天文学观测和航天应用方面的能力，为我国天文学研究提供基础性支撑，助力我国在国际基本天文学和太阳系天体高精度观测领域抢占科技制高点。

新华社记者 陈杰
(新华社西宁 6 月 21 日电)

这是 6 月 21 日在青海冷湖天文观测研究基地拍摄的望远镜项目建设启动现场(无人机照片)。
新华社记者 陈杰 摄

解锁舌尖上的创新科技 第十八届中国餐饮产业发展大会在乐山举办

6 月 19 日至 21 日，由中国烹饪协会主办的第十八届中国餐饮产业发展大会在乐山市举办。大会以“激发餐饮新消费 开启市场新动能——味美四川 食尚乐山”为主题，全国餐饮头部企业代表、权威专家学者、世界 500 强企业高管及中国餐饮百强企业家等近千名行业精英齐聚，共同探讨餐饮产业高质量发展新路径。作为餐饮产业的年度盛会，此次大会首次落地乐山，也标志着中西部餐饮产业升级步入新阶段。

释放政策强音 《四川省促进餐饮业高质量发展实施方案》发布

6 月 20 日，大会持续释放政策强音。会上发布的《四川省促进餐饮业高质量发展实施方案》(以下简称《方案》)如同一剂“强心针”，为全省餐饮产业发展锚定了清晰目标与路径。
《方案》提出，到 2027 年，力争全省餐饮收入突破 4200 亿元，年营业收入超过亿元的餐饮企业达 40 家。
餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重要领域。2024 年，四川餐饮收入占全省社会消费品零售总额比重达 14%。今年 5 月 1 日，《四川省促进川菜发展条例》正式实施，在此基础上，省商务厅等 10 部门共同制定了该《方案》。
《方案》聚焦培育消费热点、培优做强市场主体、推动川派餐饮“走出去”等六项行动，提出了做亮“味美四川”活动品牌、构建餐饮品牌矩阵、开展川菜星级餐厅评价、健全餐饮标准

体系等 19 条具体实施路径。
培育消费热点方面，《方案》就打造餐饮消费新场景给出具体方向。比如，做实川派餐饮创新发展先行区，支持各地利用商圈、步行街、商业综合体等载体，培育一批体验式、沉浸式、互动式餐饮消费场所。《方案》明确，到 2027 年，全省建设 20 个“味美四川”餐饮消费新场景，并按规定对新场景项目建设和运营主体等给予支持。
培优做强市场主体方面，《方案》提出鼓励正餐、火锅企业发展直营连锁，在新茶饮、咖啡、小吃、烧烤等细分赛道新培育一批龙头企业。做优一批烟火小店，实施“百品千店”天府烟火小店提升计划，分批支持体现地方特色的餐饮小店提升服务水平。
推动川派餐饮“走出去”方面，《方案》明确，指导行业组织开展川菜星级餐厅评价。鼓励川派餐饮企业以总部经济、直营连锁等方式在境内外开设餐饮门店和加工配送中心，带动川酒、川菜、川调等“川字号”特色品牌出川出海。
实施要素提效行动方面，《方案》针对拓展金融信贷服务提出，发挥相关产业投资引导基金作用，鼓励和吸引社会资本投资餐饮项目。支持金融机构开发适合餐饮业的专项信贷产品，落实融资利率优惠政策，探索发展餐饮产业供应链金融。

美食遇上科技 让传统餐饮产业焕发新生机

在大会主论坛上，科技创新在餐

饮行业的应用成为焦点话题。
中国烹饪协会会长杨柳在接受记者采访时直言：“科技创新是推动餐饮产业高质量发展的核心动力，AI、机器人等现代技术在餐饮领域的应用已成为行业趋势。”她举例说明，智能检测系统可提升菜品品质，机器人送餐服务渐成高端餐厅标配。在用工成本攀升的背景下，科技手段与智能化设备不仅助力企业降本增效，还提升了行业标准化水平。杨柳进一步解释道，AI 技术高速发展，尤其在智能化餐厅建设中，带来了更加丰富的文化表达方式，极大提升了用户体验。通过大数据分析，餐饮企业能精准把握消费者偏好，推送定制化产品，实现个性化服务。科技赋能让传统餐饮在保持文化内核的同时焕发新生机，持续推动行业健康发展。
另一边，乐山纪六娘食品有限公司的宋丽，作为乐山非物质文化遗产第三代传承人，分享了数字技术赋能传统文化的感悟。
“数字技术是打开乐山甜皮鸭传统味道与文化传播新局面的钥匙，能突破地域限制，推向更广阔的市场。”宋丽表示，公司与中国农业大学食品学院合作，科学分析鸭皮中的糖色焦香物质，解构甜皮鸭“外酥里嫩”的风味密码，将非遗技艺转化为可量化的风味数据，让消费者看到传统美食背后的科学逻辑，为文化传播提供了技术支撑。此外，利用短视频平台等拆解非遗技艺细节，使文化呈现更直观易

懂，更贴近年轻人。“数字化运营下，订单量显著提升。”宋丽说：“讲述乐山甜皮鸭的故事与文化内核，以‘科学+文化+流量’模式，让乐山甜皮鸭成为世界认识乐山的味觉名片。”
除文化与科技结合的创新实践外，四川旅游学院烹饪与食品科学学院院长李想也介绍了该院在餐饮科技创新方面的成果。
“我们建立了全国首个川菜人工智能重点实验室，聚焦大模型背景下的智能软件开发。利用大数据预测市场流行趋势，数字化储存传统菜谱，为产品研发提供科技支撑。同时，积极推进智能装备应用，实现餐饮生产快速化、标准化，进一步提升效率。”李想说，大数据与智能装备的结合将推动餐厅进行智能化改造，甚至实现 VR 与餐饮场景融合，为顾客带来全新用餐体验，进一步提升产业竞争力。
这些前沿科技创新的应用，推动了行业整体升级，也为行业发展带来新机遇。大会期间，组委会组织嘉宾考察了乐山著名美食街区和产业园，包括苏稽古镇、张公桥、上中顺等地的非遗美食体验点。中国烹饪企业领袖、行业专家纷纷表示，乐山凭借深厚文化底蕴与创新科技手段，正成为全国乃至全球餐饮产业的重要引领者。
乘科技之风，扬美食之帆。乐山将以此次大会为契机，以科技创新赋能餐饮产业发展，持续擦亮“乐山味道”的金字招牌。
(本报记者 苏文保)

“科创会·市州行”川东北经济区 “油气化工 + 装备制造”科技交流专题活动举行

本报讯 6 月 19 日，由四川省科协指导，南充、达州、绵阳、广元、遂宁、巴中、广安 7 地科协和四川省绿色发展促进会共同主办的“科创会·市州行”川东北经济区“油气化工 + 装备制造”科技交流专题活动在南充市举行。省科协党组成员、副主席经戈，南充市委常委姜燊出席活动并致辞。
经戈强调，油气化工与装备制造产业是国家战略布局中的重要支柱，四川省作为经济大省和战略腹地，将依托丰富的自然资源与坚实的产业基础，推动两大产业向绿色、高效、智能化方向发展。接下来，省科协将主动顺应发展大势，通过“天府科技云”平台等现代信息技术手段，推动重大科技成果加快转化、重大科技难题加快解决，促进产学研用融合发展。
姜燊表示，今天，达州、绵阳、广元、遂宁、巴中、广安、南充 7 市的科研院所、优秀企业及园区代表齐聚一堂，共同探讨油气化工与装备制造领域的前沿趋势与方向，共享产业发展、创新驱动的好经验、好做法，必将推动 7 市在产业链上深度融合，共同打造跨区域科创生态圈，为川东北经济区建设注入强劲动能。

此次活动还设置了专题讲座、项目展示、对接洽谈等环节。专题讲座环节，中关村天合科技成果转化促进中心名誉主任朱希铎、中国工程物理研究院材料研究所研究员罗德礼、西南石油大学化学化工学院副院长张辉分别围绕“转化项目精准落地”“氢能跨季贮能系统”“新质生产力赋能油气化工”专题进行了分享。项目展示环节，四川南充经济开发区、捷贝通石油技术集团股份有限公司等园区、企业分享了其在油气化工、智能制造领域的经验。
会后，参会人员到四川中景航天科技有限公司、中科九微科技股份有限公司、四川南充经济开发区开展产学研对接，实地感受南充市油气化工与装备制造产业的先进技术和创新成果。
(李茂乔 本报记者 周宇)

具身智能赛道“四川力量”再 +1 交互人形机器人前沿研究中心成立

6 月 20 日，记者从天府绛溪实验室获悉，交互人形机器人前沿研究中心于近日成立，这也是该实验室继机器人训练技术创新中心、机器人脑技术创新中心之后，在具身智能领域的又一布局，进一步完善了创新链条。
作为人工智能从虚拟感知迈向实体行动的载体，人形机器人通过自然交互、环境认知与类人运动等前沿技术，能够在精密制造、救灾抢险等复杂场景中与人无缝协同，甚至拓展更多应用领域。“人形机器人的核心价值之一，就是和人类社会深度协同。”交互人形机器人前沿研究中心相关负责人表示，相较于固定场景的工业

机器人，人形机器人对关键零部件精度要求更高、对数据的适配更难、面临的技术挑战更大，因此，该实验室将围绕机器人本体、自然交互、自主学习、情感认知等关键技术，着力攻克智能机器人在动态开放环境中的适应性瓶颈，推动以人形机器人为代表的人工智能技术在广泛行业深度应用。
天府绛溪实验室相关负责人表示，目前实验室已成型布局机器人本体、大脑和训练等创新平台，构建具身智能“核心零部件 + 整机”研发生产基地、“数据 + 场景 + 训练”一体化服务体系及全球首个机器人情感驱动引擎，将支撑四川机器人产业全链条创新。
(四川日报全媒体记者 高杲 段玉清)