



弘扬苹果文化 与共和国共品芬芳

2019年中国农民丰收节暨灵宝苹果采摘季本月将在寺河山苹果小镇举行

本报记者 李代广 实习记者 李藏

9月17日,河南省灵宝市在郑州举行2019年中国农民丰收节暨灵宝苹果采摘季新闻发布会。人民日报、中央电视台、光明日报、经济日报、企业家日报等50余家媒体记者参加了此次新闻发布会。

新闻发布会由灵宝市委常委、组织部长、市文化和旅游领导小组组长李玉林主持,灵宝市委副书记、市长何军致欢迎词,副市长蒋立庆发布活动安排。

现场,大家观看了灵宝城市宣传片《灵境宝地》和2019年农民丰收节形象宣传片,媒体记者们分别就今年农民丰收节的亮点、2019年中国农民丰收节暨灵宝苹果采摘季开幕式地点、灵宝苹果的发展历程等问题进行了提问,该市农业农村局、文广旅局、园艺局、商务局、寺河乡等相关职能部门负责人作出了详细解答。

据了解,此次活动由中国果品流通协会、河南省文旅厅、三门峡市委市政府主办,三门峡市农业农村局、三门峡市文广旅局、灵宝市委市政府承办。活动主题为“与共和国共品芬芳”,活动目的致力于突出灵宝苹果品牌优势,振兴灵宝苹果产业,弘扬灵宝苹果文化,宣传灵宝丰富的文化资源和深厚的文化底蕴,唱响“黄金之城、苹果之乡、道家之源”品牌,推动灵宝文化旅游产业持续快速健康发展,加快灵宝资源型城市转型发展进程。

2019年中国农民丰收节暨灵宝苹果采摘季活动将于9月23日在灵宝市寺河山苹果小镇开幕,活动持续至10月31日结束。届时灵宝将举办七大项重要活动,主要有李工生塑像揭幕仪式、农民丰收节研学旅游活动、全国“小苹果”广场舞大赛总决赛、大型原创现代蒲剧《李工生》戏剧展演、中国诗歌万里行走进灵宝“同一首诗吟咏灵宝苹果”主题创作采风活动、2019年世界魔方冠军大师邀请赛暨中国魔方文化旅游节、CCTV《乡村大世界》走进灵宝等系列活动,内容丰富多采。

灵宝地处全国两大苹果适生区之一的黄土高原东缘,有着“亚洲第一高山果园”和“苹果之乡”的美誉,灵宝苹果以色泽鲜艳,品种优良在全国历届水果鉴评会上屡获大奖。灵宝苹果自1921年引进以来,目前已发展至90万亩,年产量14亿公斤,成为当地农民致富增收的主导产业。2019年,“灵宝苹果”品牌价值评估为186.42亿元,连年稳居全国县级苹果品牌第一位。

贵州茶叶连续8年抽检合格率100%

记者9月16日从贵州省农业农村厅获悉,自2012年以来,贵州茶叶在国家农业农村部质量安全抽检中连续8年合格,居全国前列。

据了解,2019年上半年,贵州省市场监管局抽检茶叶及制品1321个,检测全部合格。自2010年以来,在贵州省市场监管局、贵阳市海关、贵州省农业农村厅等多个职能部门的监测(抽检)中,贵州茶叶质量安全合格率100%,农产品质量安全监测工作成效显著,生产者和经营者的安全责任意识进一步增强,茶叶质量安全水平进一步提高。

截至2018年底,贵州省茶园面积达752万亩,连续6年排名中国第一。茶产业迅猛发展,2018年贵州茶产业产值394亿元人民币。

在茶产业发展上,贵州坚持做生态茶、干净茶,严守茶叶质量安全。贵州严格参照欧盟及日本标准,在国家茶园54种禁用农药的基础上,将贵州茶园禁用农药提高到了120种,在中国率先禁用可溶性农药及草甘膦。

贵州全面监管43个茶叶主产区244个乡镇的茶园投入品的专营店(专柜)运营,建立来源清晰、去向可以查明的可追溯系统,从源头上保障质量安全。

同时,贵州大力推动标准茶园建设,集成推广测土配方施肥,病虫害统防统治。2018年,贵州省农产品质量监督检验测试中心抽检茶样660个,对照国标,农药残留及重金属合格率100%。(钟新)

广告

家西牛排 牛肉干 卤牛肉 供应商

18683622118 18682696933

方便食品行业进入创新活跃期 呈现差异化竞争等五大趋势

胡可璐

作为食品工业的重要领域——方便食品产业将食品科技创新与产业变革有效融合,促进了全产业的转型与价值提升,成为食品经济发展中极具活力的一部分。9月11-12日,由中国食品科学技术学会主办的第十九届中国方便食品大会在北京召开。

本次大会聚焦于“坚定地走健康转型与价值提升之路”,长期关注方便食品领域的科学家以及企业代表到会进行交流互动。

顺应健康营养需求 行业在价值提升中取得阶段性成果

国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司副司长张志强表示,中国方便食品行业应为中国居民营养健康状态的改善做出努力,坚持“三减”,以生产出更多符合营养健康需求的方便食品。他同时强调了国民营养计划实施工作要坚持的四项原则:一是政府引导;二是科技创新;三是融合发展;四是共建共享。

国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局副司长顾绍平介绍,截至目前,中国方便食品获得生产许可的企业为4223家,主要分布在山东、安徽、浙江、广东、江苏等地,这些省份占了总数的40%。近年,方便食品质量安全情况稳中向好,国家市场监督管理总局专门印发了关于严格加强调味品等食品的通知等一系列文件,对生产进行规范,推动企业质量安全主体责任的落实。抽检中存在的一些问题,主要是微生物污染、食品添加剂“双超”、质量指标不符合标准、标签标识等。

中国食品科学技术学会理事长孟素荷对2018—2019年中国方便食品行业进行分析。数据显示,2018年,方便食品制造业主营业务收入2940亿元,较上年增长5.2%,较去年



国食品制造业7.26%的增速低出2.06个百分点;方便食品制造业利润总额214亿元,利润增速14.4%,较去年食品制造业6.07%的增速高出8.33个百分点。孟素荷说:“2018年产值增速的‘低’与利润增速的‘高’,勾勒出方便食品在转型与价值提升之路上的阶段性成果。”

2019年上半年,方便食品制造业利润增速低于产值增速,出现反转。对此,她分析认为,方便食品价值和利润率出现波动,除了外部原因,缘于部分行业市场竞争更加激烈。

大会发布了2018—2019年度中国方便食品行业创新五大趋势。一是差异化竞争,专注培育优势品牌;二是追寻本味,在天然营养上发力;三是素食、杂粮精准对接市场的健康需求;四是跨界混搭,向高品质、高颜值、高性价比迈进;五是集成创新,装备智能化全线启动。

方便面行业: 健康转型提速 创新进入活跃期

“变革、健康、向上,成为2018—2019年

中国方便食品行业日益成熟的主旋律。”孟素荷说。据中国食品科学技术学会对22家主要方便面企业的统计显示,2018年,方便面销售额515亿元,同比增长3.3%;产量344.4亿份,同比增长0.73%,产业链安全已具有较高水平,2019年上半年国家抽检合格率为99.08%。

孟素荷指出,大企业差异化的产品创新,从中、高两个价位向产品的健康与营养发力,高端面性价比提升,市场反应良好。以中型企业为主的产品创新趋于活跃,对地域传统风味产品的工业化逐渐推开,重点向中端市场冲击。

挂面行业: 市场向优质企业聚集

挂面行业的成长近年平缓而坚定,2018年挂面行业的总产量约为812.0万吨,较上年增长4%。据中国食品科学技术学会统计的24家主要企业在2018年的总产量为340.9万吨,较上年增长12.55%;销售额为155.63

亿元,较上年增长13.44%。中小企业占比下滑4%,挂面行业的市场向优质企业聚集的趋势更加鲜明。

孟素荷分析,挂面行业在2018—2019年的发展呈现出以下特征:一是产业规模影响产品成本。大企业依靠规模效应不断提升市场占比,前五家企业市场占比比较上年提升了2%。二是中小企业依靠特色面顽强生存,2018年中小企业新增产能60%，“宝宝类”挂面新增产能实现翻番。三是干湿面、半生鲜面市场快速增长;“挂面+天然调味料”走红,借鉴方便面发展的经验,在“混搭”中拓展市场。四是挂面行业健康化的创新,在杂粮面产品中形成突破。尤其值得一提的是,中国挂面装备的自主研发和生产已具国际先进水平。它成功地破解了从小麦入库到产品出厂的全自动过程,并不断在节能降耗及智能化上实现突破。

速冻食品行业: 精准开发与餐饮业结合

速冻食品行业自2014年以来进入发展的瓶颈期。孟素荷认为,主要的制约因素有两个:一是速冻米面制品产品结构老化,包子、饺子、汤圆这三支占销售额75%的老品种利润率持续下跌。二是业务用市场的开发呈火锅料制品单边突围态势,速冻米面制品多年来未形成单品10亿元以上的产品创新,行业发展空间日益狭小。

孟素荷指出,全行业的创新向杂粮和米制品发力,传统产品依靠创新打破多年下滑趋势,速冻食品中的包点、馄饨、粽子、煎炸类和馒头等与餐饮业结合最紧密的品类,成为冷冻食品销售增长的主要贡献者;而汤圆也从传统的食品,成为日常的甜食,即使在非年节,销售比重亦增加明显。据中国食品科学技术学会统计,速冻食品行业创新类别中的高端和方便正成为热点,成为方便食品中增长最快的一支。

2019全国龙眼荔枝产业大会在重庆涪陵开幕

2019年全国龙眼荔枝产业大会9月10日在重庆涪陵开幕,大会公布了2019年全国龙眼荔枝擂台赛金、银、铜奖获奖产品,并举行了国家荔枝龙眼产业技术体系重庆工作站授牌仪式。

本届大会主题为“点亮长江龙眼,美荔万千乡村”。大会由农业农村部南亚热带作物中心、国家荔枝龙眼产业技术体系、重庆市农业农村委员会、重庆市科学技术局联合主办,来自全国各地的种植单位带来优质龙眼荔枝品种、加工品和文创产品参展,同时吸引了众多参会者参观交流。

农业农村部南亚热带作物中心主任李尚兰表示,近年来,在主产区各级政府的高度重视和支持下,我国荔枝龙眼产业发展取得了良好成绩,具体体现在上市时间明显延长,品种改良初具成效,三产加快融合。但荔枝龙眼产业下一步仍需进一步调优品种结构,推动绿色生产,延伸产业链条,打造知名品牌。

全国优质荔枝擂台赛已连续举办三届,今年有来自全国所有荔枝产区的64个样品参选,共评选出了金奖7项、银奖10项、铜奖15项。

据了解,全国龙眼荔枝产业大会旨在打



● 参展2019全国龙眼荔枝产业大会的文创产品。 谢长杉 摄

造全国荔枝龙眼产业交流合作、宣传展示的品牌盛会,为全国产业发展把脉问路,理清发展思路,促进产业高质量发展。本届大会共吸引全国主产区各级政府主管部门、科研院所、技术推广部门和种植、加工、销售企业等单位的400余名代表参加。

重庆涪陵地处三峡库区腹心地带,日照充足、雨量充沛,自然条件适宜龙眼荔枝生长。目前涪陵全区已建成龙眼荔枝基地2.5万亩,已投产面积8000余亩,年产量6000吨,年产值6000万元以上,获“中国绿色生态龙眼之乡”称号。(王龙博 谢长杉)

九峰医疗与西北工业大学合作 推动医学人工智能发展

9月9日,在西安举办的“欧亚经济论坛——2019丝绸之路国际创新设计周”活动中,江西中科九峰智慧医疗科技有限公司(以下简称“九峰医疗”)与西北工业大学就共同推动我国医学人工智能的科学研究和工业设计达成合作意向。

据悉,双方将聚焦人工智能在医学领域的研究与应用,在人工智能影像辅助诊断、人工智能病理辅助诊断等专业方向展开深度合作,共同成立研究中心,并应用先进的人工智能医学诊断技术联合健康扶贫。

江西中科九峰智慧医疗科技有限公司董事长吴文辉与西北工业大学机电学院院长苑伟正教授签订合作协议,共同推动我国医学人工智能的科学研究和工业设计发展。

同日,九峰医疗打造的最新智能化产品——人工智能5G移动体检车在西安创新设计中心亮相,吸引了社会各界的关注。这台“智能流动医院”集数字胸片拍片、人工智能医学影像识别、5G传输、云计算等技术于一体,提供人工智能医学影像一站式移动解决方案,能够适应在多种环境下机动灵活运转的要求,可以方便快捷地在



● 九峰医疗董事长吴文辉与西工大机电学院院长苑伟正签订合作协议。

特定场所(例如学校、厂矿、社区等)开展大规模人群筛查。

据悉,九峰医疗是一家集医学影像人工智能与大数据云服务于一身的高科技公司,致力于将先进的人工智能技术应用到基层医疗机构。九峰医疗建立了面向广大乡镇、贫困地区、基层社区的人工智能医学影像诊断服务系统,创造出“科技先导、政府扶持、专业指导、基层落实、目标延伸、路径创新”的系统范式,通过打造人人均可参与的“医惠共治、网智医疗”平台,助力国家分级诊疗、精准扶贫。(上庆 吴蕾蕾)

毛铺酒斩获国际烈性酒大奖背后的品质追求

劲宣

9月6日,备受世界酒业关注的2019比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛评选结果揭晓,劲牌公司毛铺系列酒产品毛铺玉养酒、毛铺老酒15年、毛铺紫茶酒分别荣获大奖赛金奖、金奖和银奖。毛铺酒获得国际认可并斩获三项国际烈性酒大奖的背后,是毛铺孜孜以求、对产品品质不断追求的匠心精神。

毛铺酒到底是什么类型的酒?

毛铺系列产品能在国际烈性酒大赛中获奖,其属于烈性酒无疑。烈性酒又被称为蒸馏酒,酒精度一般较高。酒的分类较多,最常见的按酒的性质和制造方法分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

发酵酒是原料通过酵母、酒精发酵而成的一种酒,酒精含量不高,一般低于20度。蒸馏酒是利用酒精的沸点(78.5℃)和水的沸点(100℃)不同,将原料发酵后加热至两者沸点之间,从中蒸出和收集到酒精成分和香味物质,这是一种通过蒸馏工艺制成的酒,其酒精含量相当高。配制酒是以发酵酒、蒸馏酒为基酒,加入可食用的花卉、果实、动植物或药材及其他制品,提炼出精华部分制作而成。

毛铺酒就是以浓、清、香三香蒸馏酒为基酒,加入苦荞、葛根、枸杞子、山楂、罗汉果等药用植物原料有效成分制成。因此,按工艺流程和国家相关分类标准,毛铺酒应当属



于配制酒范畴,故在所有毛铺产品包装上标注的都是配制酒,但其口感和风格仍然保持了传统白酒的风味。

配制酒的诞生晚于其他单一酒品,但发展很快,欧洲是较有名的配制酒主要产酒国,主要分为开胃酒、甜食酒和利口酒,国内随着消费者对健康生活的追求越来越高,具有健康内涵的配制酒也越来越受市场青睐。

好而不同的毛铺酒好在哪里?

2005年起,毛铺决定开发有别于传统白酒,通过添加有效成分来降低饮酒对身体负担的酒。通过十余年不断创新,毛铺酒确定了优选浓、清、香三香原酒,精选苦荞、葛根、枸杞子、山楂、罗汉果等药食两用道地原料,运用数字提取工艺,萃取原料活性成分,赋予了产品丰富健康内涵。

其中,毛铺系列产品所用原酒来自贵州茅台镇酱香、四川宜宾浓香、湖北黄石清香三



大地产区自建酿酒基地,原酒品质地道,经陶缸陈酿、匠心调配,浓、清、香三香融合,顺口醇香,绵柔醇厚。

同时,毛铺系列产品运用提取技术,萃取苦荞、葛根等原料活性成分,科学量化调配至三香原酒中,产品中总黄酮≥50mg/L、葛根素≥5mg/L。

“优质白酒+健康内涵”,科技创新成就了毛铺好而不同的品质和体验。毛铺酒就是“白酒+健康内涵”的优质配制酒。

以执着匠心,探寻更好品质

有一项数据统计,毛铺酒从原料到产品,经过2690多项品质检控,全过程质量可控可溯源,品质安全稳定。“匠心”处处可见。

为了最好的原酒,毛铺人无惧长途,跨越2600多公里自建浓清酱三香原酒基地;为了最好的原料,毛铺人无惧高度,在四川凉山3000米海拔之上寻找苦荞原料;为了健康的内涵,毛铺人无惧繁杂,历经44道核心工序

萃取原料活性成分。

为了更好的品质,毛铺在技术创新提升品质的道路上从来没有停止,分别与华中科技大学医学院、美国查尔斯河实验室、哈佛大学医学院、比利时鲁汶大学、英国帝国理工大学、日本大阪大学等国内外多家科研机构合作,为毛铺品质提供支持和保障。

为了研发更好的产品,毛铺玉养酒和毛铺紫茶酒产品第一责任人童国强,不当干部当技工,长期“泡”在酒杯里,他练就了一身“过鼻不忘”的绝顶功夫,用十年时间钻研苦荞酒,方才成就今天的玉汝于成,也才有了比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛的两项大奖。毛铺老酒产品第一责任人乐细选,开发出公司第一款具有健康内涵的酒,每天品酒十余次,只为选出最好的一次,才呈现出最醇的老酒味道,也才有了毛铺老酒15年今天的国际金奖。

匠心甄选原料、匠心酿造原酒、匠心创新工艺,毛铺以执着匠心,探寻更好品质。