

上海造呼吸机驱动电机如何替代进口

新冠肺炎疫情全球蔓延,呼吸机成了紧缺医疗物资。据工信部介绍,我国共有有创呼吸机生产企业21家,其中8家主要产品获得欧盟CE认证,周产能约2200台,占全球产能约五分之一。上海医疗器械股份有限公司是其中一员,正在加紧生产有创呼吸机。近日,中国电科第二十一研究所及其控股公司为上海产呼吸机研制出驱动电机,填补了德国进口电机未及时到货的空缺。

呼吸机工作原理是什么?主要技术门槛有哪些?记者为此采访了上海相关科技专家。

救治急需有创呼吸机

中国电科第二十一研究所研究员级高工、上海誉盈光电科技有限公司副总经理王真介绍,呼吸机分有创和无创两种。有创呼吸机是一种人工机械通气装置,能实现肺内气体交换,辅助或控制患者的自主呼吸运动,使患者逐步恢复自主呼吸功能。之所以称为“有创”,是因为这种设备要通过口、鼻气管插管或气管切开方式连接,用于救治重度呼吸衰竭患者。无创呼吸机则通过口鼻面罩、鼻罩、全面罩等方式连接,用于治疗轻中度呼吸衰竭患者。市场上有多种家用无创呼吸器,供呼吸睡眠障碍患者使用。此次疫情中,新冠肺炎患者救治所急需的主要是有创呼吸机。

如今,医院重症监护病房(ICU)常用的有创呼吸机由主机、呼吸气路管路、湿化器、机械手等部分组成。其基本工作原理是:外界空气或混合入低压氧气的空气混合气体经过过滤器被吸入气缸;气缸由电机驱动活塞来完成吸气和供气过程,根据设定的通气模式和频率、吸气时间、潮气量等数据来给患者供气;电池比例阀用来控制患者的呼气;呼气阀末端的加热器用来加热患者呼出的气体。

缺“芯”局面有望突破

工信部有关负责人称,国内大多数呼吸机生产企业目前是三班倒,一刻不停生产。一台呼吸机有上千个零部件,不少零部件供应商在国外,受疫情影响,企业想大规模增产并非易事。

誉盈光电执行董事张晓冬说,呼吸机的核心部件包括传感器和电机。传感器用来监测病人的呼吸频率、血氧含量等各种生理指标,把信息实时传输到主机。主控单元的电机是执行者,驱动呼吸机按特定节拍运行,与病人的生理指标相匹配。

呼吸机上的MEMS(微机电系统)传感器主要有7种,包括气体流量传感器、血氧传感器和压电薄膜传感器。其中部分传感器尚无高质量的国产产品。近年来,我国传感器技术和产业发展速度很快,国产呼吸机缺“芯”局面有望在数年内得到突破。在上海,市区两级政府出资、中科院上海微系统研究所建设的上海微技术工业研究院聚焦传感器领域,已孵化出多种产品。

在微特电机领域,上海的中国电科第二十一研究所堪称“国家队”。近日,研究所接到上海医疗器械股份有限公司医疗设备厂来电,得知受欧洲疫情影响,德国进口电机无法供应,急需一批呼吸机驱动电机。所长施进浩立即安排誉盈光电进行技术攻关,凭借深厚的技术积累,这家上海企业仅用3天就研制出无刷直流电机减速机组样机。用户测试后反映,样机各项性能指标符合要求,已订购100套电机产品。

(俞陶然)

“新疆面粉”区域公用品牌将启用

4月3日举行的新疆2020年粮食和物资储备工作视频会议提出,新疆区域品牌“新疆面粉”将投入使用,以提高新疆面粉品牌溢价,带动整体产业链发展。

据介绍,新疆小麦具有光照时间充足、昼夜温差大、生长期长、工业污染少等优势,加工出来的面粉具有麦香浓郁、爽滑劲道等特点。经过广泛调研和充分论证,由政府、行业协会、企业共同联手打造区域品牌,助力企业提高品牌价值,拓展销售渠道,满足城乡居民消费升级需求。

今年以来,新疆粮食和物资储备局与新疆粮食行业协会以“五个一”(制定一套“新疆面粉”标准、开展一系列“新疆面粉”宣传推广活动、注册一个“新疆面粉”集体商标、组建一个“新疆面粉”产业联盟)行动为抓手,积极打造“新疆面粉”区域品牌。目前,“新疆面粉”宣传片已在疆内主要机场、乌鲁木齐市户外大屏不间断播放,“新疆面粉”标识已获国家商标局审核通过,新疆面粉产业联盟已组建完成,“新疆好粮油—小麦粉”团体标准已制定完成。

新疆粮食行业协会将授权新疆面粉产业联盟相关企业使用“新疆面粉”标识,同时通过加强品牌监管、严格执行标准、加大宣传力度等措施,努力把“新疆面粉”区域品牌打造成新疆农产品的金字招牌。

加入“新疆面粉”产业联盟的面粉加工企业须在新疆面粉加工行业具有一定影响力,属国家或自治区级农业产业化龙头企业,并满足年小麦加工量不低于8万吨、年面粉销售量不低于6万吨等条件,获权使用“新疆面粉”地理标志集体商标的产品应为企业生产的具备较强品质优势和市场增长潜力的中高端类面粉产品。

(陶拴科)

COSMOPlat携手安多集团打造物联网农业示范基地 共同推动“安多牧场”品牌生态牛羊肉价值的提升

■ 海文

日前,海尔集团旗下的卡奥斯COSMOPlat与甘肃安多投资集团签订合作协议,共创共建智慧牧场绿色生态牦牛基地。双方将基于共同追求的高端市场深入探索,通过市场细分、物联网溯源、品牌打造、样板拓展等手段,贡献各自的品牌和优势资源,共同推动“安多牧场”品牌生态牛羊肉价值的提升。

依托工业互联网“大规模定制”模式的成功经验,卡奥斯COSMOPlat将以综合金融工具作为服务基础,针对种植业高度离散、食品安全难于控制、农业社会化服务程度低等问题,从供给侧和终端需求侧着手,以用户需求为中心,以信息技术为主线,将农业生产、服务和流通连接起来。

同时,以智慧农业、智慧牧场、农业社会化服务和物联网为主导,双方将融合彼此品牌优势资源,共同打造诚信农业生态圈,以全面提升农产品质量和食品安全水平,实施农业标准化战略,建立绿色质量体系和食品安全标准体系,尤其是溯源体系,并整合农业产业链,创新农产品流通形式,打造优质农产品的产供销一体化、全产业链社会化服务体系 and 定制农业的新型运营模式。

强强联手, 共建青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地示范样板

去年12月21日,在临夏安多食品公司双方进行合作签约,COSMOPlat副总经理、农业行业总经理汪洪涛与安多集团董事长王志荣、副总经理刘刚共同出席,见证签约。协议中指出,双方在打造优质农产品品牌,促进农业提质增效,提升农民收入等方面目标一致,将从食品品质做起,为名品共同打造认证、诚信和溯源体系,达成优品优价的合作目标。据



悉,与卡奥斯COSMOPlat签约的安多清真绿色食品有限公司,是安多集团专业从事食品加工的全资子公司,先后被认定为“国务院扶贫开发重点龙头企业”“全国少数民族特需品定点生产企业”“农业产业化龙头企业”,并取得“地理标志保护产品认证”“生态原产地认证”“有机食品认证”“HACCP证”“ISO9001质量体系认证”“国际清真食品Halal认证”等,产品荣获2008年北京奥运会推荐食品、2013年第十届中国(上海)国际有机食品和绿色食品博览会有机肉类产品金奖等。

目前,安多集团已形成年屠宰加工牦牛及藏羊肉冷链产品1万吨、熟食品6000吨的产能,冷链仓储能力1.5万吨,是亚洲规模最大的牦牛、藏羊屠宰加工企业,将打造成为“中国青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地”。合作中,双方一方面将在“安多牧场”品牌肉产品的饲养、加工、销售、物流及品牌打造、推广、渠道等方面优势互补,共同完成品质牦牛肉和羊肉的销售任务,争取“安多牧场”品牌牛羊肉的销售量持续高速提升,创建以海尔COSMOPlat品牌赋能的青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地。另一方面,双方将通过销量和价格的全面提升,全面提升企业、农民收入,将示范基地打造成中国青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地示范样板,并通过样板示范作用,向全国各地渠道、高端肉质加工企业、高端优质渠道合作、将“安多牧场”品牌打造成为“中国青藏高原有机生态清真肉品加工供应基地以及全国各地高端牛羊肉



拳头产品和消费者值得信赖的品牌产品。

打造物联网示范牧场, 建设牛羊肉标准化体系

根据协议内容,双方将在VIP级品质检测及渠道拓展、物联网示范牧场建设、品牌重塑及线下渠道拓展、牛羊肉标准化体系建设、销售服务等方面展开全方位合作。在VIP级品质检测及渠道拓展方面,双方将依托“COSMOPlat VIP会员专区”,融合高质量产品和优质渠道资源,共同拓展VIP会员级高标准食品渠道,占据高端用户级的食材细分市场的引导地位。在物联网示范牧场建设方面,“安多牧场”作为卡奥斯COSMOPlat有机品质牛羊肉基地,成为卡奥斯COSMOPlat物联网农业示范基地。双方将共同搭建配备物联网溯源系统、信息系统及数据资源并联合全方位智力建设,全面拓展安多牧场饲养、加工、销售、物流全过程的物联网进程。在品牌重塑及线下渠道拓展方面,卡奥斯COSMOPlat将为“安多牧场”提供市场调研、产品体

福建政和：茶产业助农民脱贫致富

4月12日,福建省政和云根茶业有限公司员工在制作茶饼。

福建省政和县茶园面积达11万亩。近年来,该县打造白茶品牌,茶产业发展势头强劲。2019年全县产茶1.5万吨,产值14.5亿元,种茶农户占农户总数的75%以上,农民一半以上收入来自茶叶,茶产业成为政和县农民脱贫致富的一项支柱产业。

新华社记者 林善传 摄影报道

市场需求大增,方便食品该如何延续优势?

疫情之下,从宅家战“疫”到返岗复工后的就餐,让以方便面、自热火锅等为代表的方便食品着实火了一把,成为疫情期间为数不多的逆势上涨的行业。但疫情结束之后,方便食品能否延续这一优势成为社会关注的焦点。为此,方便食品行业需牢牢把握“高端化、差异化、健康化”的发展方向不动摇。

4月6日晚,在“谢谢你为湖北拼单”公益行动首场带货直播中,由央视主播朱广权和带货达人李佳琦组成的“小朱配琦”组合,累计卖出总价值4014万元的湖北商品。其中,热干面等都是方便食品。

湖南长沙的刘老先生现在在每次去超市购物,总要在旁人略显惊讶的目光中,往购物筐里装八九袋速冻小笼包,因为“做起来方便,小孙女爱吃”。

北京的殷女士和马女士则在同学群里热烈地讨论起了方便菜肴。一个慨叹:“只需烧开水,就可以吃到营养丰富的美味佳肴,方便菜肴真是拯救厨房的利器。”

疫情之下,从宅家战“疫”到返岗复工后的就餐,让以方便面、自热火锅等为代表的方便食品着实火了一把。方便食品行业,成为疫情期间为数不多的逆势上涨的行业。社交平台上,关于泡面的花式做法,成为一大热门话题。螺蛳粉、自热火锅、方便菜肴等一路飘红,很多品牌商喜笑颜开。

新型方便食品崛起

速冻食品市场需求激增明显,思念食品整体销量相比往年同期增长约30%。京东线上销量超过往年同期的20倍,三全食品、安井天猫官方旗舰店都打出了“预售发货”的标记。同时,个别速冻食品企业在卖场的销量较往年同期增长80%。

相比传统方便食品的回暖 and 爆发,新型方

便食品的崛起给人们带来的冲击更大。据淘宝2月底发布的“吃货宅家吃什么”TOP20榜单,自嗨锅和自热小火锅分别排名第五和第七。自热火锅线上线下“一锅”难求。疫情期间,自嗨锅在京东超市、天猫超市等平台的线上订单量增加了300%,在线下也处于被抢购的状态。

“新型方便食品需求会越来越大,去年这一类食品占方便食品总量近四成,今年我认为要超过50%。”白家食品董事长兼总裁陈朝晖表示。

疫情发生后,一些反应迅速的线下餐饮企业、酒店,都开始在线上售卖预制菜和半成品菜。比如德庄、大董、小龙坎等品牌在美国上线的“美味到家”服务中开卖,回家加热3-5分钟即可食用,降低了一部分由于取消堂食带来的经营风险。

火锅巨头海底捞推出了自热火锅、冲泡米饭和冲泡粉丝等“方便菜肴”,做起了半成品生意;老牌方便面龙头统一、康师傅等纷纷推出自热面;互联网零食品牌三只松鼠、良品铺子、百草味等也成为新的入局者。

可以预见,餐饮和预制食品融合将成为方便食品的下一个增量市场。

发展已转向品质升级

“现在方便面里的鲍鱼花胶鸡、螺蛳粉里的笋干花生米、米粉中的黄牛肉,都开始名副其实,以实物的形式存在。坦白地说,它们的口味不比外卖差,操作起来也方便。”业内人士认为,方便类食品正在经历品类的升级、迭代。这得益于食品产业链的完善与提效,也受益于中国食品加工业能力的提升。有关专家表示:“方便面行业曾经非常辉煌,但由于自身创新未能跟上消费升级,导致了市场连续下滑。随着企业不断提升创新能力,2018年中国方便面行业开始复苏,但相对缓慢,此次疫情让更多曾经

不再关注的消费者重新认识了方便食品。”

如今的突然爆发,无疑是方便食品行业的新转机。业内预测,经历了这些年的起起落落,疫情让方便食品迎来了更为明显的发展拐点。

跟随着消费升级的趋势,国内方便食品发展已经转向品质升级。疫情期间产品热销的同时,将加速消费者对方便食品认知的改变,促使消费人群回归,对于国内方便食品产业起到提振作用。

短期优势能否延续?

疫情之后,生活还要继续,但方便食品能否延续短期优势?未来,方便食品该往哪个方向发展?

专家指出,从某种角度来说,疫情是一次健康教育。疫情发生后,消费者对食品营养和新鲜程度要求更高,这也符合近年来食品消费趋势。有关专家指出,如果方便食品行业能将此次上涨势头合理引导,通过革新与产品升级抓住消费者,牢牢把握“高端化、差异化、健康化”的发展方向不动摇,方便食品行业将会迎来新的持续增长。

此外,疫情发生后,国外一些人开始囤积各种防灾食品。防灾食品和方便食品的食用方法类似,主食类基本采用自热包或者热水的形式加热。最大的区别在于,相比方便食品半年到一年的保质期,防灾食品的保质期基本都是5年起步。

目前,我国的防灾食品行业尚处在起步阶段,不过疫情的到来使很多人增强了家庭防灾储备意识,我国的官方储备机制也在建立。这背后存在着一个巨大的防灾食品市场。有关专家鼓励中国有实力的方便食品企业,进军防灾食品这个专业领域。疫情后,只有那些“修炼内功”、积极转型升级的企业,才能走得长远。

(刘静)

放心买! 湖北产的食盐 不带新冠病毒

近期,中国食品辟谣联盟接到网友举报,称由于新冠肺炎疫情,很多人不敢购买“湖北产”的食品,担心食品上会携带新冠病毒,并且传言湖北生产的食盐带有病毒,对当地的食盐生产企业造成了一定的影响。

实际上,“湖北生产的食盐有新冠病毒”这一说法是缺乏科学依据的。此前,一些湖北农副产品携带新冠病毒的谣言泛起,就曾有多位专家和有关机构出面辟谣。2月21日,世界卫生组织(WHO)发布《新冠肺炎疫情报告》,对新冠病毒通过食品传播的可能性给出了官方意见及针对性建议。报告认为,尽管有人担心新冠病毒通过食物传播,尤其是生的动物性食物,但到目前为止还没有这方面的证据能够证明新冠病毒会通过食物传播。

中国食品辟谣联盟专家团队阮光锋介绍,目前有关新冠病毒的现有研究证据表明,新型冠状病毒不耐热,56℃持续30分钟或者60℃持续10分钟就可使新型冠状病毒丧失活性。当温度更高时,需要的时间还会更短。般家庭和餐饮企业在烹饪的过程中都可以把病毒杀死,所以,只要食物是做熟的,就不用担心有新冠病毒。

中国盐业协会副理事长宋占京在接受中国食品辟谣联盟采访时表示,湖北省是我国井矿盐主要产区,井矿盐的生产是用淡水将埋藏在地下上千米深的盐岩矿溶解后制成盐卤水,再去除盐卤水中的杂质后,经过检验达到生产食盐卤水标准后,进入高温蒸发罐进行高温蒸发水分后出来的结晶体就是食盐。另外,生产出的井矿盐是经过封闭的传送装置,进行分装至小包食盐的,整个生产过程是在密闭的全自动装置中完成生产过程,所以不会带有新冠病毒。

那么有人可能会担心,病毒会不会附着在食盐的包装上?世界卫生组织发布的报告称,根据经验,最常用的清洁消毒措施可以杀死冠状病毒,没有证据表明新冠病毒有任何不同。即便在食品或食品包装表面有新冠病毒,量也不会多,存活时间也不会长。这也意味着,接触食物或食物包装的表面后洗手就可以阻断潜在的病毒传播。

由此看来,无论是“湖北产”的食盐还是其他食品,都不是“病毒携带者”,消费者可以不用担心,放心地为湖北“带货”。

(王忻)

广告——

