



劲牌与湖北中医药大学共建中药产业研究院

8月11日,劲牌研究院内高朋满座。作为湖北省首批中药配方颗粒试点企业,劲牌持正堂药业迎来了新的“发展合伙人”——湖北中医药大学。双方牵手合作,在劲牌有限公司董事长吴少勋等嘉宾的见证下,签订了共建中药产业研究院暨教育发展基金捐赠协议。

湖北中医药大学校长吕文亮对劲牌的实力表示充分肯定。他提出,加强人才队伍建设是“十四五”时期推动中医药振兴发展的焦点之一,该校愿与持正堂药业在中药人才培养、新药开发及临床研究等方面协同合作,树立中医药示范基地,打造中药行业校企合作新样板。

企业的发展进步离不开人才,这是企业与高校强强联合的战略举措,也是利于经济社会发展的长远决策。持正堂药业董事长、总经理李清安表示,此次双方共建中药产业研究院并进行教育发展基金捐赠,旨在共同搭建校企联合交流与发展平台,利用双方优势,实现优势互补、资源共享,共筑湖北省学术高地和人才聚集高地,为健康中国建设和全面建设湖北省中药强省作出积极贡献。

根据协议,劲牌持正堂药业将与湖北中医药大学共建中药新药研发实验室,以共建研发平台的形式,更好地整合高校研发资源和知识储备,利用高校的新药开发经验及人员,提升公司中药研发实力。

继2021年11月捐赠100万元后,持正堂药业再次向湖北中医药大学教育发展基金会“定向资助”200万元用于校企共建实验室的搭建,以期形成可持续的“平台式校企合作”模式,实现湖北省中医药科研龙头与中药工业企业的强强联合,促进黄石中医药事业跨越式发展。此次持正堂与湖北中医药大学开展中药产业研究院共建合作,致力于推动湖北省中医药的传承与创新,实现武汉都市圈的中医药产学研协同发展。(劲宣)

奶茶还是适合创业的“第一桶金”吗？

秋天将至,到了网络热词“秋天第一杯奶茶”的季节。借这个营销梗,一些奶茶店也推出了“秋天第一桶奶茶”,以桶装奶茶来吸引消费者。

天眼查数据显示,目前我国共有32.9万家“奶茶”相关企业,其中98%是个体工商户。以个体工商户为主的奶茶行业,被一些创业者认为是资金和技术门槛皆较低的行业,且获利模式较为直接。正因如此,不少创业者选择将开奶茶店作为自己的“第一桶金”,认为这个行业“本小利大”。

第一桶奶茶是不是适合创业的“第一桶金”,不同创业者的综合背景情况不同,创业城市的情况也不一样,所以需要具体问题具体分析。事实上,资金和技术门槛低,并不意味着相关行业创业一定容易获利,毕竟门槛低并不意味着创业者众,也意味着连锁加盟企业可以很快利用其资金优势和品牌效应快速布局抢占市场,挤占个体创业者的经营空间。换言之,如果创业者选择以个体模式开奶茶店,很可能会陷入与同类创业者和大型连锁商双重竞争,在这样的竞争环境下,对于当地外部市场环境适应较差、经验不足且资金和人力均有限的小微企业或个体工商户,很难在竞争中取得优势。而如果选择加盟模式,加盟费又增加了运营成本,当然诸多加盟条件也限制了商家的自主经营空间,难以针对外部市场条件进行产品和服务的个性化优化调整。

更为关键的是,在自己创业或加盟创业“二者皆难”的背后,是奶茶店的利润空间正在受人力、房租等综合成本上升的影响而被压缩。加之奶茶单价低且有温度要求,外送市场有限,更多依赖于人流量,其对外部经营环境的变化更为敏感。

当然,这并不是说选择奶茶创业已经不合时宜。近一两年也有一些网红奶茶商家出现,究其成功之道,不乏找准自身定位打造奶茶“人设”,抓好线上的形象营销,抓住具体的细分市场等几个方面,推而广之。奶茶如此,其他创业行业亦然。

一个奶茶店麻雀虽小五脏俱全,其经营涉及方方面面。也就是说,如果创业者打算将奶茶店作为自己创业的第一步,不要过于在意成本是否少,利润是否高,而是要通过学会管理并经营好一个奶茶店,提升自身及团队在公共关系、产品控制、市场营销、网络推介和企业管理等诸多方面的能力。这对于日后创业的帮助,可能远远大于奶茶店带来的资金。而这,才是真正的创业“第一桶金”。(赵昂)

“华西牛”亮相第二届畜禽种业科技创新峰会 种业创新为农业插上科技的翅膀

“华西牛”育成!我国有了具有完全自主知识产权的专门化肉牛新品种——前不久,在第二届畜禽种业科技创新峰会上亮相的“华西牛”,打破了我国肉牛主导品种核心种源严重依赖进口的局面。

这一种业翻身仗的代表性成果,是我国农业科技强劲发展的缩影。一粒种子可以改变一个世界,一项技术能够创造一个奇迹。党的十八大以来,我国农业科技发展取得长足进步,科技为农业生产插上翅膀,成为农业农村经济社会发展最重要的驱动力,为保障国家粮食安全、引领产业发展、促进农民增收等发挥了至关重要的作用。

农业科技整体水平不断提升

“我国肉鸡市场将拥有自主培育的白羽肉鸡品种。”去年年底,农业农村部发布公告,经国家畜禽遗传资源委员会审定通过,“圣泽901”“广明2号”“沃德188”三个白羽肉鸡品种,成为我国首批自主培育的白羽肉鸡新品种。由此,我国实现白羽肉鸡育种突破,打破了白羽肉鸡种源完全依赖进口的局面。

不只白羽肉鸡和“华西牛”,我国自主培育的京红、京粉系列蛋鸡品种,京海黄鸡、华农温氏一号猪等畜禽新品种,培育推广的超级稻、节水抗旱小麦等大批新品种,都是农业科技成果的体现。

农业农村部科技教育司有关负责人表示,党的十八大以来,我国农业科技国际竞争力明显提高,全国农业科技进步贡献率超过61%,作物良种覆盖率超过96%,自主选育品种占95%,粮食单产提高对总产增加的贡献率超过66%,主要农作物耕种收综合机械化



水平超过72%。

农业科技整体水平不断提升,体现为原始创新能力显著提升——开创水稻研究从传统遗传图谱向全基因组水平转变的先河,发现并克隆抗赤霉病、抗稻瘟病、抗稻飞虱及调控株型品质、营养高效等具有重要育种价值和自主知识产权的新基因,打破国外关键基因垄断;率先揭示非洲猪瘟病毒结构及其组装机制,加快了疫苗研制进程,解析了昆虫激素介导小菜蛾Bt抗性机制,发现植物抵御病毒的关键免疫蛋白,为高效绿色防控提供新策略。

基础平台条件大幅改善——国家重大创新平台方面,建设了29个学科类国家重点实验室,15个国家工程研究中心,20余个国家工程技术研究中心、国家种质资源库长期保存能力达150万份,居世界第一。

重大关键科技成果涌现——培育一大批自主重大品种,育成并推广济麦22、新麦26

高温天气对菜价影响几何

近日,全国多地出现高温天气,蔬菜价格和供应是否受到影响?8月16日,农业农村部重点监测的28种蔬菜平均价格为4.61元/公斤,比8月15日蔬菜价格下降0.6%,比8月1日4.68元/公斤下跌1.5%。

近期价格下降的蔬菜主要有两部分:一部分是最近正集中上市的豆角类蔬菜;另一部分是上市量逐渐加大的蔬菜,包括甘肃、河北等冷凉蔬菜主产区上市量逐渐加大的菜花、西兰花、洋葱等。

根据国家统计局公布的CPI数据,7月份鲜菜价格同比上涨12.9%,影响CPI上涨约0.24个百分点;而6月份鲜菜价格同比上涨3.7%,影响CPI上涨约0.07个百分点。

农业农村部蔬菜市场分析预警团队首席分析师张晶在接受记者采访时表示,当前全

国大部分蔬菜价格保持稳定,小部分蔬菜价格略有波动。

价格先涨后跌,是7月份以来蔬菜行情的一大特点。受多个主产区强对流和持续高温天气影响,7月份全国菜价在6月份的基础上反弹,连续三周均价分别上涨5.0%、5.5%和3.7%,最后一周转跌1.3%。8月份(截至8月16日),农业农村部监测的28种蔬菜全国平均批发价较上月跌0.2%,较去年同期跌0.7%。分品种看,17种蔬菜价格环比上涨,11种下跌。

北京新发地农产品批发市场统计部经理刘通告告诉记者,进入8月份,北京市场蔬菜价格呈连续下降走势。

8月5日,北京新发地蔬菜加权平均价是2.92元/公斤,比7月29日3.21元/公斤下

和现做的饭菜相比 预制菜的营养质量会降低吗？

最近预制菜这个话题很热。经济界人士纷纷表示,预制菜是一片“蓝海”,特别是在后疫情时代,预制菜的产能和消费正在快速增长。不少自媒体博主和新闻报道也称“预制菜正在占领外卖和堂食”,大家对它的评价褒贬不一,什么叫做预制菜?它安全吗?和新鲜制作的菜品相比,预制菜的营养价值会不会差?下面我就按自己的粗浅理解,给大家分享一些相关的思考。

预制菜有四种类型

有的也需要开火烹调而非即食

按照中国烹饪协会发布的团体标准(T/CCA),所谓预制菜是“以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴”。

预制菜产品又分成四个类型,即食类、即热类、即烹类以及即配类预制菜。在预制菜产品当中,一部分是消费者直接购买食用,另一部分则进入了餐饮企业,还有一部分进入了食品加工企业,

类型一:即食类。就是已完成杀菌熟制,能直接入口,开封后可直接食用的产品。罐头和软罐头食品,如袋装烧鸡、袋装酱牛肉等都可以纳入即食类预制菜。只不过,现在很多菜是放在复合膜或铝箔袋子里,装在纸盒子里,而不是装在铁皮罐头壳或玻璃罐头瓶里的。

类型二:即热类。经过烹调处理已经是熟或半熟状态,经过简单复热即可食用的产品。比如一份即食咖喱饭,只需把耐热的复合膜袋子放在沸水里煮几分钟,或者打开袋子转移到碗里,然后盖个盘子,放在微波炉里热两分钟就可以吃了。它不需要有厨房,只要有台电磁炉、微波炉或电饭锅就可以操作了。

类型三:即烹类。已完成对主要原料的一定加工过程,配以或不配以辅料,进行烹调后可食用的产品。也就是说,食物还没有熟,但是已经是半成品了,直接加热做熟很快就能吃上。

按这个概念,速冻烤鸡翅、速冻鸡米花、速冻肉串之类,都可以算是即烹类。主食当中

的速冻饺子、速冻包子、速冻馅饼等一大批产品其实也可以归为这一类。还有一些餐饮企业提供即烹大菜,比如速冻的鱼片肉片、半熟的肉类,以及配好的调料汁,直接按说明下锅操作就可以了,可以享受大厨烹调的感觉,吃上热腾腾刚出锅的美食。这种类型的产品需要消费者有烹调的设施条件,还可能需要自己配点葱花香菜之类。

类型四:即配类。是经过清洗、分切等简单加工,配以或不配以辅料加工而成的产品。原料都洗净、处理、分切过了,马上就可以配到菜肴当中使用。比如肉变成了上浆调味的肉丝,鱼变成了切好腌好的鱼块或鱼片;一些小包装的、速冻或冷藏的动植物食材,都能做到开袋即配。这种类型的产品需要消费者有一定的烹调能力,但也比自己从头采购、处理原料更省事。

预加工过的食材

不一定不具备营养价值

预制菜的安全性怎么样,是很难一句话回答的。理论上说,和用优质新鲜天然食材现场合理制作并马上食用的食物相比,做好之后室温储存几个月,或者冷冻几个月的食物,营养价值难免有一定下降。做好之后再经过一次加热,应当比一次加热会造成更多营养素损失。

不过,到底差多远?这事就不能一概而论了。

预制菜可以做到长期保存,并不意味着它安全性低。正如罐头可以在室温下存两年时间,并不意味着它比餐馆现做的菜更不安全。因为从食品工业角度来说,对于能加热、能冷冻的食物,预防微生物增殖腐败的工艺技术早就成熟了。

理论上说,只要经过灭菌处理和罐装处理(包括软罐头),工艺操作规范,即食型、即配型的预制菜在室温下平安保存6个月以上是没有问题的(根据工艺不同,具体产品的保质期可以在半年到两年之间)。现在城市中的冷链配送和冷链销售系统日益发达,很多即热、即烹类型的预制菜都可以做成速冻产品。只要温度保持稳定,它们在-18摄氏度的冷

等优质小麦品种,近20年平均单产增幅全球领先;畜禽水产品种良种化、国产化比重逐年提升;创制一大批关键高效装备,突破采棉机整机产品和采棉头等核心部件技术瓶颈;研发一大批绿色生产技术,耐旱小麦配套节水栽培技术节省灌溉水30%左右,玉米膜下滴灌技术等提高水分利用效率,生猪、奶牛等精准营养、减抗替抗等技术广泛应用。

农业科技已成为保障粮食安全和重要农产品供给,引领农业农村现代化的强劲引擎、根本动力和战略支撑。

农业科技引领生产方式不断升级

眼下,河南省驻马店市正阳县的170多万亩花生进入饱果期,农户们正抓紧进行田间管理以保丰收。在正阳这个全国最大的高油酸花生生产和种子繁育基地,小花生能成为致富的“金豆豆”,离不开科技引领。

近年来,国家花生体系有关团队在这里

推广花生麦后直播起垄种植技术,推动正阳花生生产实现标准化、绿色化。与此同时,大力推进花生生产全程机械化。目前,全县花生种植机械化水平达98%以上,花生收获期由原来的45天左右缩短为7天左右。产业链条的延伸、精深加工水平的提升及副产物利用率的提高,让正阳开发出花生食品70多种,花生秸秆、果壳、饼粕等副产物综合利用率达100%。

农业农村部科技教育司有关负责人指出,10年来,我国农业生产方式从传统农业向现代农业转变,信息化、机械化、智能化水平不断提升,推动了产业面貌变革,提高了产业竞争力。

党的十八大以来,我国农业绿色发展迈上新台阶。我国发展了精准变量施肥、水肥一体化等技术,构建起化肥农药减施增效技术体系。农业高效用水成效明显,全国农田灌溉水有效利用系数从0.53提高到0.57,粮食水分生产率提高10%,有效缓解区域水资源短缺问题。绿色种养方式加速应用,实施畜禽粪污资源化利用、秸秆综合利用、农膜回收等农业绿色行动,农膜回收率达80%,畜禽粪污综合利用率达75%,秸秆综合利用率达87.6%。

农业机械提档升级。目前,我国可自主研制4000多种农业机械装备;小麦生产基本实现全程机械化,水稻、玉米耕种收综合机械化率超80%;无人飞机植保提升作业效率超过60倍。

农产品加工纵向拓展。我国已建立梯次加工、循环利用的农产品绿色加工技术体系,规模以上加工企业基本实现机械化、自动化、智能化生产。(陈晨)

蔬菜产量2938.4万吨,同比增加150.4万吨。今年全国蔬菜在田面积和产量均有所增长,稳产保供基础较好。尤其是冷凉蔬菜有所扩种,已经开始进入集中上市期,“北菜南运”和“西菜东运”给市场带来有效补充,整体夏秋蔬菜供应有保障。

但是,6月份以来全国大范围持续高温多雨天气,对7、8月份菜价带来阶段性上涨压力,且冷凉蔬菜跨区域调运规模增大,在途保鲜和运输成本增加,这预示后期菜价继续下行的空间十分有限。

另外,夏季强对流、强降雨天气可能会对局部地区蔬菜生产产生不利影响,部分地区个别品种价格波动可能将比较频繁。不过,由于去年四季度菜价受秋汛影响偏高,预计到今年四季度,菜价同比将以下跌为主。(黄俊毅)

度增加体积,提升运输和储存的成本。**即食类菜肴确实存在油盐多、蔬菜配料少等问题**

各国研究数据证明,合理冷冻保存的食材,仍能保存其中绝大部分的营养素。欧美国家的膳食指南中,甚至把冷冻蔬菜和新鲜蔬菜归为一类,同样鼓励消费者食用。比如冷冻的嫩豌豆、嫩豆角、胡萝卜、甜玉米粒等等,已经成为日常烹调原料的一部分,家庭、餐馆、食堂都有使用。罐头番茄、罐头蘑菇、罐头玉米笋、罐头草菇、罐头芦笋等食材,也经常在各种餐馆菜肴中出现。那些已经处理好,开袋就能下锅的速冻肉丝、鱼片、虾仁等,也不比自己买冻鱼冻肉再回家烹调的营养素损失更大。

大家比较担心的,其实是那种即食类的菜。比如买了一包土豆咖喱鸡,总觉得没有自己做的营养好。

这种想法的确是有道理的。即食类的菜肴,可以算是软罐头类的产品。它们一方面经过高温加热的时间比较长,维生素损失会多一些,另一方面也往往普遍存在油盐过多、蔬菜配料过少等问题。很多菜是用它浓郁的调料汁来吸引食客的。即食米饭之类的产品也有类似的问题。

与预制菜“和谐相处”有诀窍 三个方法放心吃

如果您顾虑比较多,我们还有一个解决逻辑:预制菜配合其他食物一起吃。

方法一:如果即食菜油太大、盐太多,可以搭配少油少盐或不放油盐的蔬菜,比如配些原味生菜、原味生黄瓜条、没有油的番茄汤等。

方法二:还可以用吃烤鸭或吃三明治的吃法。用饼皮或馒头片包一些咸味重的肉丝、肉片,加上原味的蔬菜,夹在一起吃,就像吃烤鸭的时候,可以撕一些很咸的鸡丝,再加一些蔬菜,夹在馒头或杂粮煎饼里一起吃。

方法三:如果对预制食物的蛋白质含量不满意,那就更好解决了。加一个煮蛋,蘸着浓郁的菜汁吃黄瓜、吃煮蛋,味道还挺不错的。

(作者范志红系中国营养学会理事,中国科协聘科学传播首席专家)