

嘀嗒出行入选北京“专精特新”中小企业

近日，北京市经济和信息化局公布了2022 年度第四批北京市“专精特新”中小企业名单。其中，北京畅行信息技术有限公司(嘀嗒出行)入选北京市“专精特新”中小企业。

“专精特新”中小企业是指做到专业化、精细化、特色化、创新能力突出的中小企业。近年来，我国强化制度引领，优化顶层设计，大力培育“专精特新”企业，推动产业基础高级化和产业链现代化取得积极成效。

近年来，嘀嗒出行在数据赋能、智能算法、智能安全等领域持续夯实基建能力，在出租车数字化、顺风车碳减排数字化等方面都取得诸多新突破，创新提升用户出行体验效率。不仅在扬召数字化领域荣获多项发明专利，且参与联合编制的首个顺风车碳减排团体标准正加速落地应用。

据介绍，嘀嗒出行持续强化人才优势，目前，公司产研人员占员工总数超过 64%，研发人员占据公司员工总数超过 50%。

嘀嗒出行相关负责人表示，展望 2023，嘀嗒出行将继续坚持打造挖潜增效不添堵的另一种出行方式，不断突破创新，让出行生态系统更加高效和环保。

(新华)



光明食品多品牌焕新升级“回忆杀”里有发展新动能

恰是年末消费旺季，你的购物车里有哪些耳熟能详的国货老品牌?大白兔奶糖、佛手牌味精、石库门黄酒、福新面粉……这些陪伴了几代上海人的老品牌都出自光明食品集团。为了让老品牌焕发新活力，从“回忆杀”中寻找新动能，日前，光明食品集团举办品牌焕新大赛，多个品牌“剧透”创新产品和模式。

记者从会上获悉，2023 年，佛手品牌将迎来创立一百周年。经历过上世纪的辉煌以后，佛手目前面临着产品单一、厂房设备老化、渠道狭窄、价格体系紊乱、缺少推广等诸多问题和困境，品牌亟需焕新。

如何让百年品牌呈现新面貌?佛手计划复刻经典的味精铁罐装，唤起消费者对国潮经典的记忆，与此同时将推出一系列新产品。例如轻盐系列及植物基复合调味料，这一系列产品将采用立袋斜口螺旋盖的包装，200 克小规格则适合三口之家的使用。功能型调味料系列则旨在迎合当代年轻人的口味，包括蘸虾汁、油醋汁、海鲜捞汁三款，主打健康轻盈的消费体验。

糖是生活必要的调味品，但过量摄入又是很多健康问题的诱因。“玉棠”作为中华老字号品牌，面对当下“减糖”“减脂”“低卡”的健康饮食新常态，应运而生推出了“控轻堂”健康食糖子品牌，“你好会烧”复合调味料系列。

其中，控轻堂品牌通过在“白砂糖”中科学配比“L-阿拉伯糖”，抑制人体内对白砂糖的吸收，降低过量吃糖给身体带来的负担。打造“低 GI，以糖控糖”的概念，为家用消费者提供健康的替代食糖，同时还最大程度保留白砂糖的口感。“你好会烧”复合调味料系列聚焦海派饮食口味，通过科学配比厨房调味料开发了统一的红烧肉、糖醋排骨和鱼香肉丝复合调味料，进一步拓宽玉棠产品的应用场景，让身处都市生活的消费者不再为油盐酱醋而烦恼。

金枫酒业石库门携手雷氏强强联合打造了果味轻养小酒“红卍卍”系列，精选纯米酿造的黄酒为基底，以雷氏清朝官廷名方九味食材入酒，突出比传统黄酒更好喝、比单纯果味酒更养生的特点，以年轻女性为目标消费群体，塑造了黄酒“养生、好看、好喝”的全新形象，让原本传统的中国国粹变得鲜活有趣。记者了解到，尽管产品和品牌都在年轻化，到“红卍卍”系列保持了老字号品牌传统的的品质和技法，满足大家对老产品的念想和信任。

光明乳业在十几年前首创国内常温酸奶品牌——莫斯利安也有新动作。光明乳业相关负责人表示，在品牌年轻化战略上，光明莫斯利安将持续推出深受年轻人喜爱的产品，例如主打口味享受的星厨甜品系列产品，在营养补充与美味口感之间做到了平衡，并且持续通过工艺升级优化产品口感，让消费者尽享一瓶“可以喝的甜品酸奶”。同时，基于消费者对更美味、特色酸奶的需求，光明莫斯利安还推出新疆红枣、丹东草莓等风味，并将持续研发增城的荔枝、海南的椰子、安溪的栀子乌龙、新疆的桑葚、苏州的白玉枇杷、新会的小青柑等风味，以敏锐的触觉研判行业发展新趋势，持续洞察新消费场景，探索世界美味、传统老味及国民新潮，深耕细分市场，引领新的成长机会。

(张钰芸)

冬交会:为农业高质量发展插上品牌翅膀

■ 涂超华 吴茂辉

冬日海南，瓜果飘香。在 2022 年中国(海南)国际热带农产品冬季交易会上，1200 家企业、2000 种品类的农产品参会参展。作为全国唯一的冬季热带农业展会，冬交会也是农业品牌展示和推广的重要平台。

本届冬交会上，地方政府和企业打造农业品牌的意识更强、动力更足，各种品牌发布和推介活动次第登场，参展单位在借助展会提升品牌影响力上各显神通。从冬交会可以洞见品牌力量越来越成为农业高质量发展的重要推动力。

做足生态文章,让品牌更“绿”

走进本届冬交会展馆，一系列主打生态牌的农产品品牌 LOGO 以最醒目的方式呈现，令人眼花缭乱。河南农产品展区内人头攒动，信阳毛尖、禹州粉条、封丘树莓汁等河南特色农产品吸引着众多客商，河南好物在这里可以“一网打尽”。

“市场对绿色和生态农副产品的需求与日俱增，产品越生态，效益越红火。这次我们挑选了 31 家绿色品牌企业整体组团来参展，产品不仅代表河南特色，更代表着绿色健康。”河南农产品展区负责人樊恒明说，生态就是最好的品牌，希望借助冬交会进一步拓展市场，打响河南农业品牌的知名度。

绿色农产品的联袂展出，让河南馆成了冬交会上的一个亮点，既收获了订单也赚足了眼球。

创新营销策略,让品牌更“鲜”

创新营销也是品牌塑造的重要环节，部分企业通过找准市场需求、优化生产销售模式，不断为自己的品牌增值。

海南符氏食品有限公司推出的一款鲜榨花生油产品，吸引了不少目光。这款花生油产品承诺在消费者下单后的 7 天内新鲜生产，并及时通过物流邮寄，以满足消费者对食用油保鲜的品质需要。

该公司品牌中心总监王英说，消费者对



农产品品质要求不断提高，企业也敏锐感知到这一点，推出了这款定制花生油产品。消费者在网上下单后，企业会根据订购量科学安排生产，无论订单量多少，都保证所有消费者购买的产品在 7 天内新鲜生产。“我们把这一承诺印在产品的外包装上，希望这样的生产营销手段创新能成为我们产品的最鲜明特征，进一步增益我们的企业品牌。”王英说。

挖掘文化底蕴,让品牌更“厚”

文化是农业品牌最深厚的内涵和底蕴。通过挖掘文化元素，一些农副产品不断提升品牌影响力和市场竞争力。

海南五指山丽雅黎家酿酒合作社，在本届冬交会上带来了他们的品牌产品山兰糯米酒，这是独具黎族少数民族文化元素的产品。这家成立于 2018 年的合作社，利用五指山市非物质

文化遗产项目“黎族传统酿酒技艺”生产山兰酒，从一个小作坊逐步发展成为当地第一家具有完备生产资质的山兰糯米酒厂家。

尽管目前年产能还只有 9 万斤左右，但合作社负责人罗文军对酒厂的发展前景充满信心。“我们是农业品牌建设的受益者，未来我们还要在丰富产品文化内涵上下功夫，不断提升品牌的影响力，带动更多黎族百姓走上致富路。”罗文军说。

展现地域特色,让品牌更“特”

本届冬交会上，文昌鸡、五指山红茶等 11 个优质农产品区域公用品牌集中发布，成为展会的一大亮点。这些品牌各具地域特色，地方政府期望借此推动各特色产业形成合力，抱团发展。

文昌鸡是海南最负盛名的传统名菜，发

展文昌鸡产业是当地助农增收的重要工作。“公用品牌的发布，有利于进一步提升文昌鸡的知名度、影响力和品牌效益，从而带动文昌鸡产业的发展。”文昌市副市长王廷太说，目前文昌有 1776 家文昌鸡养殖场，年产文昌鸡 7579 万只，总产值近 25 亿元。

为做大做强文昌鸡产业，当地打造的劳务品牌“文昌鸡师傅”也亮相冬交会。这一劳务品牌涵盖文昌鸡全产业链，从种苗培育、繁殖养殖到食品加工、烹饪制作以及餐饮门店等环节，与文昌鸡公用品牌互为呼应、相互促进。

本届冬交会还设置了圆桌对话等研讨活动，探讨如何走好品牌强农之路。海南省农业农村厅相关负责人表示，农业品牌是农业农村现代化的重要标志，目前海南全省上下正在通力打造全品类农产品区域公用品牌，品牌建设力度不断加强，成果不断涌现。

承担绿色重任老板电器打造“碳中和”厨电新模式

■ 王晓漫

经过四十余年的发展变迁，我国家电产业已迈入一个全新时代。当前，就经济发展和市场环境来看，家电企业之间的竞争早已不仅是某个产品或环节的竞争，而是企业综合实力的竞争。企业在社会责任上的体现与担当，是企业树立社会形象、形成品牌认知度的关键，更是企业屹立市场和长远发展的基石。

伴随双碳战略的提出与践行，实现经济增长与生态环境之间的动态平衡，是企业发展的重中之重。作为中国厨电领先品牌，老板电器以科技构筑起绿色厨房，打造了“碳中和”厨电新模式。

环保理念贯穿始终带来跬步千里的质变

作为传统经济“四大金刚”之一，同时也是制造业的重要支撑，家电企业的绿色转型之于双碳战略的落地至关重要。

在老板电器看来，绿色家电是发展的必然趋势，在此趋势下，整个行业面临产业链重塑的挑战，这些变革不仅对企业技术、资金实力等提出更高要求，也带来观念上、管理模式上的冲击。家电企业要改变过去做规模、做利润为目标的传统思想，把企业发展放到一个更大的生态和环境之中来看，实现价值共创。

双碳战略倒逼产业转型升级。那么，面对时代大考，家电企业该如何抓住变革中的机遇，走稳绿色发展之路呢?其实，观察近两年家电行业的发展可以发现，当前家电企业对双碳的部署实践已融合进清洁能源利用、生产工艺改进、创新技术研发等方方面面。

在此方面，老板电器将环保理念贯穿始终。从源头杜绝使用电镀等污染或化学处理



的原材料;通过先进制造技术减少废气、废料排放;在能源消耗上，以控制和改善节能提效。如，老板电器推广的光伏发电，据其统计去年屋顶的光伏发电量已经达到 5001 万千瓦时，如果转化成煤电发电，相当于节约了 61.6 吨煤;其通过中水回用的方式，降低了生产环节的水资源损耗情况，每年可节约用水达 12600 吨左右。所有这些举措，长期累积下来必将带来跬步千里的质变。

此外，老板电器更建设起未来工厂，融合了工业互联网、5GSA 专网、AI 等多项前沿科技的未来工厂，带来了十分显著的降本增效的成果。据了解，其生产效率提升 45%、产品研发周期缩短 48%、产品合格率提升至 99%、生产成本降低了 21%，整体制造端运营成本下降 15%。

不仅如此，老板电器还成立了环境管理体系，形成了保护优先、预防为主、综合治理、公司

参与、损害担责的保护方针。而其 EHS 管理委员会，负责指导、检查、监督环境保护工作的展开，将对能源、水资源、原材料的节约、对排放物的管理，都纳入到日常重点管理工作中，形成了从点到面全方位的绿色管理模式。

绿色技术加持老板电器打造“碳中和”厨电新模式

数据显示，30%的居民碳排放来自于家用电器。同时，国际能源署(IEA)数据表明，家用电器是居民能源消耗第二大来源，占住宅总能耗的 20%以上(供暖后)，而这一比例在过去十多年中一直持续增长态势。生产研发出更高效、节能、环保的家电产品是行业发展共识。

老板电器从业务和商业模式的创新着手，关注与自身发展强关联的技术研发和产品品类创新。在厨房家电领域，老板电器引领了多项绿

色、智能于一体的技术创新，打造出诸多高端环保的绿色厨电产品。现在，老板电器将烹饪从吃饱、吃好，推进到可以发挥社会价值阶段，把当下和未来的主要任务放到数字烹饪的布局上，打造出“碳中和”厨电新模式。

具体来看，其今年下半年新推出的产品线品牌 ROKI 数字厨电，在设备、烹饪大数据算法及 ROKI app 加持下，用户可以实现烹饪的创作、记录、分享、还原，所谓还原就是用户先将数字菜谱下载到明火自动翻炒锅上，准备好配菜和调味品，然后借助 AI 智能烹饪曲线的算法数据，明火自动烹饪等技术，系统就可以自动精准把控火候、时间、翻炒等，从而还原一样的味道。

此外，ROKI 数字厨电更实现了所有硬件在中枢大脑指挥下的彼此协作，诠释了厨电与数字科技实现真正结合后，为人们的烹饪生活方式带来全新体验。如，超薄全自动烟机能效等级为最高等级 1 级，其融入了智能恒吸技术，可自动检测应用场景下各项数据的变化从而自动进行数据调整，降低能耗、提升体验感;全自动烧烤炸一体机，采取创新三段烹饪技法融合程序，每段可选择 6 重蒸烤模式，选择最合适的模式，避免资源浪费;自动洗净洗碗机运用智能洗模式，有效预判油污，可以根据油污轻重问题，改变运行时间，有效去除污渍，同时省水省电，节能环保等。ROKI 数字厨电所带来的“降低烹饪门槛、激发烹饪创造力”的全新定位，不仅降低了烹饪门槛，更能减少烹饪过程中食材、能源的消耗，是一种更加高效、低耗的生态模式。

当前，老板电器已构建起全方位多维度的双碳目标体系，承担起绿色责任。未来，老板电器将持续通过大数据、物联网、移动互联、云计算等技术的全面应用，进一步实现生产制造方面的减碳目标。

科技赋能让核桃青皮变废为宝

■ 新军 童静 胡明宝

剥去成熟核桃的青皮，最容易把手指染黑，而如何处理大量青皮垃圾又令人发愁。最近，西北农林科技大学(简称西农)一项科技创新让昔日的废弃物核桃青皮，变成了有价值的抑菌洗手液、果蔬保鲜剂和染发剂。

目前，我国核桃产业存在核桃青皮体量大、规模化和高值化利用程度极低、污染环境严重等问题，仅有不到 1%的青皮被晒干作为燃料或中药(青龙衣)，大量青皮在产区或集散地被随意丢弃在田间地头或垃圾场。核桃青皮含有化感物质，腐烂后进入水体可造成鱼苗死亡，进入土壤可抑制庄稼生长。

西农果蔬贮藏与加工团队罗安伟副教授带领课题组经过近三年的技术攻关，在“核桃青皮活性物分离制备及产品开发”中取得了多项创新成果。他们创建的适宜规模化生产的核桃青皮热泵干燥初加工技术，解决了从地头到工业化生产的技术难题，该技术比传统热风干燥效率提升 53%，节能降耗 46%。

尤其是与杨凌核盛福照技术有限公司合作构建的电子束辐照预处理耦合超声波提取核桃青皮活性物关键技术，一举解决了核桃青皮活性物高效分离难题。通过该技术提取的总多酚、总黄酮和总三萜分别为每公斤 21 克、38 克、15 克，较传统分离手段至少提高了 14%，其中总黄酮的获得率提高了近 43%。

他们从核桃青皮提取物中分离制备了 20 个活性单体化合物，进一步研究证明，其中的木樨草素、绿原酸和胡桃醌对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌和单增李斯特菌具有高效抑菌作用，儿茶素和金丝桃苷对 α-淀粉酶和 α-葡萄糖苷酶具有抑制效果，金丝桃苷和熊果酸对胰脂肪酶和胆固醇酯酶具有抑制效果。

在此基础上，课题组开发出核桃青皮抑菌洗手液、果蔬保鲜剂和染发剂 3 个天然植物型产品，同时制定企业标准 3 项;与陕西嘉禾药业有限公司联合开发出的核桃青皮提取物产品目前已出口美国、澳大利亚、波兰等国家。

由核桃产业国家创新联盟专家委员会主

任、中国林业科学研究院林业研究所核桃产业首席专家裴东担任组长的专家组认为，此项研究成果为核桃青皮废弃物的产业化应用提供了技术支持，整体技术达到国际先进，其中电子束辐照预处理耦合超声波提取技术达到国际领先水平。

我国是全球核桃生产第一大国，栽培面积和产量均居世界第一位，核桃种植区域多为丘陵山区。统计数字显示，2020 年我国核桃种植面积为 1.17 亿亩，产量接近 480 万吨，其中云南、新疆、四川、陕西四省的产量占全国总产的 79%。西农核桃青皮的创新科技将有效延长核桃产业链，助力核桃产区巩固脱贫攻坚成果和乡村振兴。