



# 江苏通用科技：载重矿山型轮胎的领跑者



江苏通用科技股份有限公司“全钢载重矿山型轮胎技术创新研讨会”在成都隆重召开。

□樊瑛 本报记者 张建忠 特约记者 周国兴

“我们下一步开发的载重矿山型子午线轮胎在原基础上使用寿命、行驶速度将再提高20%，与国内外同类型轮胎相比优势更为突出。”7月2日，在成都举行的“2010全钢载重矿山型轮胎技术创新研讨会”上，红豆集团江苏通用科技股份有限公司董事长顾瑞表示。

目前该公司矿山型轮胎一直供不应求，火爆的销售局面，不仅源于快速成长发展的市场，更源于公司一直重视技术创新。江苏通用科技股份有限公司拥有一支强大的技术研发团队，本科以上学历研发人员70多名，高级工程师8名，每年企业销售额的3%以上用于研发投入。在技术创新上，几年来通用公司申请专利60多项，其中6项为国家发明专利。出口环保型全钢子午线轮胎还获得了省级高新技术产品；全钢载重子午胎共线生产技术通过了江苏省科学技术成果鉴定。获得发明专利的《提高胶料中炭黑分散度的混炼工艺》和《全钢子午线轮胎胎面基部胶及制备方

法》，运用在载重矿山型轮胎，如XR718、XR728、XR758M等产品中，提高了轮胎的耐磨性能、降低了轮胎行驶过程中的肩部生热，延长了使用寿命，具备了当下“低碳”产品的精髓。为使企业形成具有自主知识产权的轮胎制造核心技术，通用公司斥巨资专门在北京成立了轮胎研发中心。同时该公司在2008年被江苏省评为高新技术企业。

质量方面，每一个环节通用公司都把质量放在首位。公司选用高品质原材料，严格控制橡胶强伸性能和PR1等指标，对配合剂严格把关，保证了胎面的耐磨性能；从结构设计方面来讲，采用具有专利技术的宽行驶面、深花纹大块、零度带来层结构设计，不但提高了轮胎的耐磨性和行驶里程，更大大提高了轮胎的载重能力。技术一小步，市场拓千里。顾瑞表示，公司将始终把技术创新放在首位，由一品优先到多品优先(无内胎型、轻卡型、短途承载型)拓展，进一步加大研发和创新的力度，从而开发更多的新产品来引领市场，带给消费者更多的实惠。

# 中瑞工程师携手参与瑞典馆“72小时创新竞赛”

为促进中瑞两国间的创新与合作，瑞典能源署于6月28日至7月1日期间，在上海世博会瑞典馆举行了“72小时创新竞赛”。由中瑞两国参赛者共同组成的两个团队(共计8人)在瑞典馆进行了为期3天的创新竞赛。团队成员代表着不同的背景和职业，包括企业家、学术研究人员和商业开发人员。在专业指导下，他们的任务就是开发出尽可能多的可持续发展能源创新，并在72小时内完成从创意蓝图到产品原型这一过程。

“我们知道要实现进一步的全球发展，我们迫切需要创新。通过这次创新竞赛，我们希望展示出中瑞合作带来的竞争优势。”瑞典能源署署长Tomas K.berger表示。多年以来，瑞典始终处于创新前沿。瑞典所取得的成功得益于其广泛的团队合作，以及其有条不紊

的工作能力和对创新的永恒追求。这场引人注目的竞赛表明，当条件成熟时，创新将以惊人的速度产生并走向市场。“72小时创新竞赛”概念由Kaj Mickos教授提出，其宗旨是将人们关注的重点从创意转向实现创意并让创新成果走向市场。参赛人员组成跨学科团队，在72小时之内创造出能申请专利的全新解决方案。中瑞两国在能源领域已达成双边协议，包括在研发领域的相互交流。通过举行这次“创新竞赛”，瑞典能源署旨在表明瑞典要在可持续发展能源这个重要领域加强合作的决心。“为了应对能源领域的未来挑战，我们作为政府机构必须打破常规，寻找新的方法，解决这些重大问题”，瑞典能源署国际秘书处项目经理 Christopher Walden 指出。

(华景)

责编:邓梅 编辑:林南 版式:张彤 校对:阳红 2010年7月6日 星期二

# JINGYINGCHUANGXIN

## 经营创新

# “胡子将军”成功秘诀：创新+良心

□张东 龚志伟

一个优秀的企业总有一些传奇，得益绿色的传奇，不仅仅在于短短几年时间，成为国内方便米饭行业的领军企业，并让方便米饭飘香世界，还在于进军肉食品产业不到两年时间，就成为世界肉类组织成员，成为“中国肉类产业影响力品牌”，如今的得益绿色，已经成为以方便米饭和肉食品为主业食品集团。

### “胡子将军”赢得最高荣誉

6月28日，2010中国国际肉类工业峰会在北京召开，作为四川肉类食品企业的代表之一，得益绿色董事长杜诚斌在峰会上，与双汇集团董事长万隆、雨润集团董事长祝义才等同获中国肉类食品行业“功勋企业家”称号，这是迄今为止中国肉类行业企业家的最高荣誉。在奠定了国内方便米饭行业龙头地位之后，得益绿色大手笔进军肉食品行业，虽然进入晚，但得益绿色却迅速占领了行业制高点，在短短两年间屡获殊荣，去年在号称肉类产业“奥斯卡”奖的世界猪肉大会上获得“中国肉类产业影响力品牌”、“世界肉类组织成员”证书，得益绿色食品集团荣获“世界肉类大会特殊贡献企业”、董事长杜诚斌则



“胡子”将军杜诚斌近照

荣获“中国肉类产业科技创新领军人物”，这些重量级的奖项，使业内人士对得益绿色刮目相看，连连惊叹“胡子将军”重出江湖，肉食品行业必将风云变幻，精彩不断。

### 得益模式受益者众多

从开货车、经营饲料、做大火腿肠、创造方便饭，到打造都市休闲观光农

业，从外行到内行，从内行到专家，从专家到持续的创新改革者，杜诚斌富有传奇色彩的创业历程，无疑正是改革开放30年来四川农业发展路径的一个光辉缩影。他打造了四川食品业第一个“中国名牌”、新津县第一个“国家级农业产业化重点龙头企业”；他又是第一个以西部企业家的身份当选中国肉类协会副会长、第一个以方便米饭为载体将川菜文化推向世界的人……

多年来，杜诚斌始终坚持“以农为本”的发展思路，建立了规模化、标准化的原料生产基地，通过“公司+基地+农户”、“科技+绿色+生态”的“得益模式”，不仅从源头上确保了食品安全，而且带动农民进入产业化链条，实现了企业和农户的双赢，为农村经济发展和社会主义新农村建设做出了巨大贡献。

### 创新加良心是成功基石

杜诚斌认为，“做良心”意味着以消费者的立场做食品。食品是给人吃的，你做的东西是不是真材实料、是不是安全放心你自己最清楚。为此，得益绿色的产品不仅经过现代仪器检验合格，还每天坚持让高管和班组长亲自品尝，就是要让大家亲近自己的产品，把自己当成消费者。用这种立场对待质量安全，他的心理就会和别人不一样。

“做良心”意味着能动性和创造力。你有了良心，你就会主动适应和遵守操作规程、产品标准、规章制度，就会创造性地做好本职工作。得益绿色有一套激励机制激发员工的能动性和创造力，“良心”让他们得到了价值体现，使确保产品质量安全有了最普遍群众基础。

在杜诚斌眼中，有了庞大的消费群体和坚实的市场基础，他的绿色得益已经取得了成功。

# 熊映翔：誓做节能照明市场“弄潮儿”

□杜园 傅江平

熊映翔告诉记者，在大力提供节能环保的今天，LED路灯行业也打出能效牌。德士达光电一款产品被深圳市LED产业标准联盟按照《深圳市LED道路照明产品技术规范及能效指南》标准检测认定为一级能效标准(该款灯具光效为8568lm/W，色温为6079K)。据悉，一级能效为该标准中的最高能效。

《深圳市LED道路照明产品技术规范及能效指南(试行)》于今年2月发布。

据介绍，德士达是第一个送测《深圳市LED路灯能效标识》的企业，并取得了中国第一个由国家质检部门检测的“LED路灯能效标识”认证。

据悉，德士达在美国、中国台湾和大陆安装的路灯加起来已经超过上万个，在“十城万盏”的21个城市中，有一半以上的城市，该公司已有接触或进行道路测试。

“现在很多路灯其实比较急功近

利，把路灯做出来后很快推向市场，以较低的价格卖给别人，它们根本就没有做验证，这对整个行业是一种伤害。”熊映翔表示，2005年，德士达就开始在台湾和美国研发LED路灯，花了200多万美元，研发完后再进行整改验证，整整一年都没有出货。然后销售给安徽、江苏、河北等一些城市试用，使用一年后没问题才正式向全国推广，把战线扩展到其他城市。

“产品的稳定性、节能、使用寿命都是我们一直检测的重点。”熊映翔告诉记者，在研发制造LED灯时，会及时总结产品生产过程中出现的问题，将各种参数全部归纳起来，对出现的问题进行各个击破。为保证产品质量，德士达与技术领先的台湾一家光电公司展开了长期的合作，其产品之优良特性及封装技术，深受各界好评。

据了解，德士达还与北京大学深圳研究生院签约共同组建光电实验室，在LED照明方面投资1250万美元，并与保利太阳能缔结战略合作伙伴以合作推动LED灯具研发、太阳能与

LED照明应用的结合。

除了加大研发的投入外，德士达还不断增加自身产品品质的优化与附加价值。对于德士达LED产品的节能能效，以目前的技术水平，LED灯可比白炽灯节电80%，比普通节能灯节电50%，比道路照明用高压钠灯节电60%。而且LED灯与目前普遍使用的白炽灯、普通节能灯、道路用高压钠灯等相比，完全没有汞污染，非常环保。

据了解，正是技术的不断创新和研发投入的加大，从而保证了产品的质量。经过几年努力，德士达光电照明市场占有率不断提高，目前，在国内LED路灯的市场占有率位居前三。

德士达光电的LED照明产品已经在北京残奥会馆、华北油田、上海徐汇区政府、江西南昌、安徽合肥以及广东东莞、深圳等地得到了应用。除了LED路灯照明，德士达光电还开发了大量LED景观灯、LED投射灯、太阳能LED小区灯等产品，希望将LED照明应用到生活的各个方面。

## 你还记得那久违的肉香吗？(上)

□凤玲

由于受疯牛病、口蹄疫、猪链球菌、禽流感等疾病的影响，以及生产过程中大量使用兽药、激素饲料对肉食品造成威胁，人们渐渐对“肉”却步，大快朵颐的日子似乎成了遥远的梦……

“人类传统农牧业是自然养殖，也就是根据动物生活习性和生长规律进行喂养，饲料是植物性食物。”卫生与健康教育首席专家赵霖提出，畜牧业的集约化、工业化生产为了达到大规模、快速、批量生产肉类的目的，想尽办法提高牲畜养殖速度与产量，其办法都是从饲料入手。生长激素和抗生素等被添加到饲料中，导致我们今天吃的肉已经不是原来的味儿了。

那我们到底还有没有肉可吃呢？

“驴是目前仅存的不喂人工饲料的牲畜，吃的都是天然牧草，而且全部生长在生态环境很好的天然牧场中。”中国工程院院士张伯礼教授认为，驴肉不仅是在《本草纲目》中就有记载，可治多年消渴，补血益气，治延年劳损的疾，而且由于其饲养简便，至今仍在新疆、内蒙古、云南等地沿用传统方式饲养，尽可放心食用。

“天上龙肉，地上驴肉”，要长寿，吃驴肉，要健康，喝驴汤，是人们对驴肉的最高褒奖。鲁西、鲁东南、皖北、皖西、豫西北、晋东南、晋西北、陕北、河北一带许多地方形成了独具特色的传统食品和地方名吃。如，河南驴肉烧鸡、广饶肴驴肉、保定驴肉卷火烧、曹记驴肉、上党腊驴肉、高唐驴肉等。

与神话龙肉相媲美的驴肉好在哪里？中国农科院农业经济与发展研究所国家牧草产业技术体系产业经济研究室主任王明利说，从营养学和食品学的角度看，驴肉比牛肉、猪肉口感更好、营养价值高。每100克驴肉含蛋白质18.6克，还含有碳水化合物、钙、磷、铁及人体所需的多种氨基酸。

据国家权威机构测试，驴肉中氨基酸构成十分全面，8种人体必需氨基酸和10种非必需氨基酸的含量都十分丰富。色氨酸是作为识别肉中蛋白质是否全价的重要物质，也是评定肉品质量的重要指标。驴肉中色氨酸的含量为300—314毫克/100克，远高于猪肉(270毫克/100克)和牛肉(219毫克/100克)，因而驴肉品质要优于猪肉和牛肉。

肉鲜不鲜，主要看影响鲜味的氨基酸——天门氨酸和谷氨酸的含量。驴肉谷氨酸的含量高于天门氨酸。从鲜味氨基酸在氨基酸总量中所占比例来看，驴肉为27.33%，猪肉为25.34%，牛肉为25.1%—26%之间。这也是人人称道驴肉鲜美可口的重要原因。

驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远高于猪肉、牛肉。驴肉大多数为不饱和脂肪酸，它们约占高级脂肪酸总量的72%，而牛肉和猪肉的不饱和脂肪酸的比例则大大低于这个数字。驴肉中必需脂肪酸仅有亚油酸、亚麻酸和花生四烯酸。驴肉高级脂肪酸中，硬脂酸和亚麻酸合计为26.9%，驴肉则高达30.6%，而猪肉为13.8%，牛肉为5.7%，它们之间相差甚远。

(夏晶莹)