

# 企业家日报

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 12 版

第 317 期 总第 8475 期  
统一刊号:CN51—0098  
邮发代号:61—85  
全年定价:450 元  
零售价:2.50 元

2015.12.2

星期三  
乙未年 十月二十一  
热线电话:400 990 3393  
官方微博:weibo.com/jrwbd  
weibo.com/jlrbs

## 人民币“入篮”SDR 助力国际化迈入新篇章

◎人民币“入篮”究竟有何意义? ◎人民币汇率后市会怎么走? ◎将如何影响老百姓的“钱袋子”? << [P2]

本期导读 Highlights

“我们正在引领中国生鲜产业的发展”

——河南众品集团董事长接受央视著名主持人欧阳夏丹采访

11月28日,由河南日报报业集团和国研·斯坦福联合主办的“第十一届大河财富中国论坛”在河南郑州隆重举行,论坛主题为“+时代:构建商业新未来”,次主题为“+天下:中原崛起新跑道”,来自国内外的千余位嘉宾,共同烹制了一场年度财经盛宴。

<< P3

“小商品城”的跨境电商“全球演义”

在浙江义乌,不少跨境电商企业依托当地丰富的小商品货源,充当卖家角色。这里不论是企业自身,还是相关行政部门、服务产业,受跨境电商发展大势所趋,正在经历转型升级。

<< P6

龚兆庆极致服务哲学:我为客疯狂,客为我着迷

龚兆庆,美豪集团董事长,中国饭店业管理金鼎奖、建设陕西十大经济人物,陕西饭店协会副会长,陕西旅游饭店协会副会长。通过不断创新领域 20 年的创业及管理,他的服务与酒店重新定义了中高端精致商旅主题酒店体验,并带领美豪集团获得千万用户的青睐。

<< P7

方洪波:从产品到组织,“深度智能”的“美的”世界

美的在智能家居、智能制造以及以“用户”为基础的定制等方面正一步步推开其“深度智能”战略的蓝图。所谓“智能”,已经不单是产品的智能,它同时兼具人、组织、产品智能进化形成系统,最终能够实现自我智能,自我进化。

<< P8

蔚县生态农业转型 下好“三盘棋”

十月的塞北已然有了丝丝寒意,但是,河北古城蔚县却热情洋溢。在这里,一场规模盛大的生态农业发展论坛正在进行中。“国粮农业科技(天津)有限公司入驻蔚县,将与蔚县农业龙头企业合作,建设生态农业产品种植、生产加工基地及销售网络方面进行深度合作。”河北省蔚县副县长张智彬说。这标志通过龙头企业带动全县生态农业转型升级迈出了重要一步。

<< P9

一弯江水伴富来 浙江新桐力推生态农业普惠百姓

近年来,富阳区新桐乡牢记“绿水青山就是金山银山”的科学理念,逐步摸索出一条由“美丽乡村—农家乐—乡村旅游—乡村度假”再到以后发展的“乡村慢生活”的新桐之路。

<< P12

iphone,android 手机扫描二维码下载安装



本报常年法律顾问为闫永宁律师  
手机:13609110893

## 坚持发明创新 做世界薯业领袖

——访四川光友薯业有限公司董事长兼总经理邹光友

冯大中

近些年来,光友方便粉丝持续畅销,人称“世界红薯方便粉丝之父”、“中国红薯大王”的四川光友薯业有限公司董事长兼总经理邹光友,也是闻名中外。11月6日,笔者受邀前往位于四川省绵阳市高新区的光友薯业有限公司采访了企业家邹光友。

发明家:  
红薯粉丝加工四大发明

像历来的采访一样,在采访之前,我广泛收集资料,做足了功课。

1992年10月,时任四川省三台县建设区科技副区长的邹光友下海了。很多人对邹光友感到遗憾。

1960年生于四川省三台农村,吃红薯长大的邹光友,深感农村种的红薯“人吃三分之一,猪吃三分之一,烂掉三分之一”的窘况,开始自费研究红薯深加工。当他怀揣500元下海,只身闯荡绵阳的时候,已经身怀一项绝技。西南农学院茶叶专业毕业的邹光友通过防止污染、控制氧化、清除杂质等工艺技术,把传统的粗、黑、沙、杂的红薯粉丝变成了细、白、柔、润的精白红薯粉丝。这就是后来人们称之为的红薯粉丝的第一次革命。

经过艰难的开拓,精白红薯粉丝终被市场接受。1997年,他又着迷于“泡食粉丝”的研究。经过1000多次研究,世界上第一碗可以泡着吃的红薯粉丝诞生了!同时也实现了继发明精白红薯粉丝之后第二次技术突破。

2000年,邹光友亲自组织光友技术团队,经过反复试验,采取选用天然食材代替明矾的方法,成功实现生产不用明矾的工艺,发明“无明矾粉丝”,并获得中国发明专利,由此实现了红薯粉丝加工的第三次技术革命。

传统的红薯粉丝加工,是把红薯加工成



淀粉再做成粉丝,这样会损失很多营养成分,为了维持膳食纤维,加工成粉丝,保留红薯中各种维生素、蛋白质、矿物质、膳食纤维等营养成分,邹光友在2003年组织成立了“光友全薯粉丝”科研项目组。2005年,经过一年半时间的努力,成功研发出了光友全薯营养粉丝,并再次获得中国发明专利。光友全薯营养粉丝的发明,标志着红薯粉丝加工实现了第四次技术革命。

光友薯业越来越壮大,邹光友发明创造的步伐也越迈越大。近年来,被誉为“21世纪人类首选的健康食品”的紫薯食品悄然兴起,光友薯业依托20余年研究开发红薯的技术优势,开发出了紫薯粉丝、紫薯粥、紫薯早餐、紫薯饮品、紫薯奶茶、紫薯酱、紫薯面粉、紫薯汤圆粉等紫薯食品,并开发出紫薯花青素精华液、紫薯花青素胶囊等保健食品,引领着紫薯健康美食新潮流。

收藏家:  
创立世界首座红薯博物馆

11月6日早上9点过钟,我来到了光友红薯博物馆。红薯博物馆大楼气势恢宏,造型独特,大楼的上面部分是一个巨大的方便粉丝造型。博物馆与办公大楼实为一体,下面三层是博物馆,三楼以上为办公用房。

[下转 P2]

每周时评

## 发明创新:“中国制造”上台的必由之路

高也

中国制造风靡全球,中国被称之为世界工厂。但近些年来,随着人工成本的增加,市场竞争的加剧,以及环境的制约,中国制造遇到了发展瓶颈。形势所逼,中国制造必须跃上新的台阶,而中国制造跃上新的台阶,唯有坚持发明创新。而在当前中国万众创新的热潮中,企业家无疑肩负着更大的责任。

中国当代企业家阶层的出现,与1978年底党的十一届三中全会后中国推行改革开放

方针紧密相连。正因为如此,企业家的身份比较复杂,有的靠胆大吃准了机会,有的靠掌握了有效的社会资源而发财,有的靠自身长袖善舞而成功,真正靠科技发明而成功的并不多。本报头版今日所发的人物访谈,为我们提供了一个靠发明创新成就一番事业的标杆。四川光友薯业董事长兼总经理邹光友的可贵之处,在于其下海之初,走的就是一条靠发明创新的道路,而取得初步成功之后,他从来没有停止自己的发明创新步伐。正是一次又一次的发明创新,使光友薯业不断跃上

新的台阶,引起了国际国内的广泛关注,成为了国内薯业的领军企业。而邹光友的发明创新不仅体现在产品制造上,而且也贯穿于企业经营和管理方面,甚至于在当今社会小众化的诗歌,到了邹光友手里,却成了企业前进的号角,成为了打造激情快乐文化的利器。这种创新精神是很值得推崇的。

发明创新不竭的动力来自于对社会的高度责任感,这是邹光友访谈给我们的又一启示。邹光友下海创业之初,就怀揣着带动广大农民致富的理想。如今,无数农民在光友薯业

带动下致富,邹光友又想在社会大力发展健康美食,为人类社会造福。高度的社会责任感和远大的目光,促使他不断追求科学知识,不断发明创新。邹光友的理想是要让光友薯业成为世界薯业的领军企业,为此目标,光友薯业发明创新的步伐越迈越大。

中国多一点像邹光友这样充满创新精神不断坚持发明创新的企业家,中国制造业走上新台阶的希望就会大大增加。如果有了一大批充满创新精神的企业家,则明日之中国制造,定当令世界再次瞩目。

本报工作人员必须持有有效证件  
本报任何个人不得以新闻舆论监督之名向企事业单位和社会各界收取任何费用;本报任何个人不得以任何理由向企事业单位和社会各界收取任何费用;广告等宣传品正式签订本报合同并通过银行汇款到账后,不得以任何理由收取现金或货到付款与报社无关的其他账目;违者将受到严肃处理。欢迎广大读者及社会各界监督。  
举报电话:028-68230681  
028-68230659  
028-87341621  
举报电话:028-87325242  
企业家日报社

伊贝实业  
—中国高端鞋靴领跑者  
http://www.js-yb.cn

双汇 火腿肠  
黄金热狗  
美味融合 营养之选

国酒茅台  
酿造高品位的生活

好兄弟干一杯  
JUST DRINK  
新品上市  
五粮液股份有限公司  
WULIANGYE YIBIN CO., LTD.  
干一杯全国平台运营中心 400-6363-699

军中无戏言 军酒尽情喝  
中国军旅文化首创酒  
军中美酒  
成都军星酒业有限公司出品/四川·成都 全国客服热线:400-028-7199  
Http://www.edjuning.com 电话:028-82398177 传真:028-82183739