



益阳高新区外贸发展势头好

上半年进出口额预计同比增长七成,前5个月对非贸易同比增长82.17%

湖南日报7月7日讯(全媒体记者 张佳伟 通讯员 陈决羽 龙吉妮)近日,位于益阳高新区的湖南明塑塑业科技有限公司首次以自己公司的名义,向乌兹别克斯坦出口一批PVC管材生产设备。在益阳高新区的协助下,目前设备已运抵新疆伊尔克什坦口岸清关。

今年以来,益阳高新区外贸稳步发展。据测算,今年上半年外贸进出口额将突破10亿

元,同比增长超七成。

益阳高新区以对非贸易为切入点,用好中非经贸深度合作先行区和中非经贸博览会两大国家级平台,通过“请进来”“走出去”,承办中非民间论坛、青年领袖论坛,参加中非经贸博览会走进非洲(尼日利亚)专场活动,对非贸易规模持续扩大。今年以来,对非贸易实绩企业有7个。益阳高新进出口贸易有限公司非洲

锰矿进口项目,今年有望突破1亿元。今年前5个月,益阳高新区对非贸易额达4634万元,同比增长82.17%。

该区以培育外贸实体企业为着力点,推进园区外贸综合服务平台建设,指导企业货物运输、口岸通关、外汇结算等,协调商务、海关、税务等部门解决企业遇到的问题。2024年以来,益阳高新区新增外贸实体企业11家,体量超1亿

元的企业增至6家,外贸实绩企业增至52家。

益阳高新区以创新模式为突破点,推进朝阳保税物流中心和聪科外贸供应链平台建设,探索跨境电商、直播带货等外贸新业态新模式,发展供应链代采代销新业务。益阳高新进出口公司与湖南聪科供应链管理有限公司签订进口肉类食品项目代采代销合作协议,今年有望实现进口额20亿元。

衡阳高新区“智”引新型工业化

以高端制造、新材料为主导,以数字技术为支撑的现代产业体系逐步形成

湖南日报7月7日讯(全媒体记者 曾偷捷 通讯员 廖承雄)在衡阳高新区白沙片区,润泽科技投资10亿元建设的新智人感知体验中心内,一款集健康监测、家务料理、情感交流于一体的高性能人形陪伴机器人即将“走下”研发台。这款“上得厅堂、下得厨房”的智能产品,瞄准智慧医养新场景,成为衡阳高新区突围新型工业化的写照。

衡阳高新区科技创新与人才服务局相关负责人介绍,园区通过智能化转型激活传统工

业新动能,依托数字技术应用,优化生产流程、提升管理效能。同步布局未来产业生态,开辟数字经济新赛道,构建覆盖人工智能、半导体等领域的创新矩阵。

为推动传统工业升级,衡阳高新区开展“智赋万企”专项行动,推行“企业科技创新积分制”,将研发投入、专利产出等量化积分,与政策奖补直接挂钩,成效显著:工业富联“灯塔工厂”设备联网率达100%、工艺效率提升40%。园区培育的国家级工业互联网标杆企业中,镭

目科技的智能扒渣系统自动化率达98%,每年为企业节约成本超5000万元;富泰宏智能制造制程比例提升至80%,节省人力800余人。

为抢占数字产业赛道,衡阳高新区以衡州大道数字经济走廊为轴,布局45个数字产业园区,汇聚华为、中兴等30余家领军企业及近900家成长型企业。瞄准AI浪潮,耀核科技研发耐辐射智能摄像机;循证生物将AI技术应用于肠道菌群分析,构建国内首个百万级微生物数据库。

目前,园区已集聚386家高新技术企业、10家国家级专精特新“小巨人”企业。2024年,园区数字经济核心产业增加值占比达38%,数字技术渗透率超75%;以高端制造、新材料为主导,以数字技术为支撑的现代产业体系逐步形成。



凤凰县城为果农设“潮汐”摊位

创新解决农户“卖果难”与市民“买果远”问题

湖南日报7月7日讯(全媒体记者 李孟河 通讯员 龙玉竹)盛夏时节,行走在湘西土家族苗族自治州凤凰县城街头巷尾,阵阵果香扑鼻。该县在城区科学划定11处“潮汐式”自产自销瓜果临时销售点,从6月20日起至8月31日开放运营。这是凤凰县解决农户“卖果难”与市民“买果远”问题,推出的创新举措。

此次开放的销售点覆盖城区主要路段,包括凤凰路良子湾、凤凰路县中医院巷子、堤溪路下坡处、民俗园政务中心人口处等,经营时间为每日6时至19时。

在大坡脑路口,记者看到20余个摊位整齐排列,西瓜、香瓜、葡萄等时令水果琳琅满目。每个摊位都配备统一样式的遮阳棚,既美观又实用。“往年卖瓜要东躲西藏,害怕被查处,现在有固定摊位,心里踏实多了。”凤凰本地吴姓瓜农笑呵呵对记者说。“家门口就能挑选到各类新鲜果蔬,支持本地农户”“早上锻炼、下班回家,顺便买点,很方便”——“潮汐式”瓜果销售点,收获不少市民点赞。

“这些经过科学选址的‘果农专属摊位’,既让流动摊贩有地经营,又满足居民需求,有效解决以前以街为市、占道经营、脏乱堵及交通拥堵等问题。”县城市管理和综合执法局负责人说,这批“潮汐式”瓜果销售点,按照定点销售、定时管理、定期清理的方式管理,均摆放管理公告牌。同时,安排专人巡查——重点查看有无乱挂乱搭设棚、损坏周边公共设施、占道经营等违规行为;并要求摊主自备垃圾箱,确保环境卫生整洁。

“管理既要‘温度’也要‘尺度’。”凤凰县相关负责人表示,该项便民措施既保留了城市应有的“烟火气”,又守住了城市的“高颜值”,今后将持续推行。



学非遗技艺 享暑假生活

7月7日,湖南雨花非遗馆,孩子们跟着老师学习木工。暑假期间(7月1日—8月31日),该馆推出“放已趣造”雨花拾遗游园会,准备了十余项非遗代表性项目的体验活动,让学生和市民在趣味体验中感受传统文化的魅力。

湖南日报全媒体记者 田超 通讯员 伍曦鑫 摄影报道

祁东黄花分外香

——写在2025年国家重点研发计划项目现场观摩会暨黄花菜产业技术创新与发展研讨会举办之际

陈鸿飞 刘继海 陈延上 曾炜煜 李嘉仪

枝头,淡淡的清香,丰收的喜悦扑面而来。

“这垄黄花菜基地有5000多亩。苗子种得早,大部分是三四年前种植的。”公司董事长肖享华边采摘边告诉笔者。

时光荏苒。年逾六旬的肖享华早年从事黄花菜收购、贩运,销售黄花菜的足迹遍及福建、上海、广东、广西等10多个省市区,生意红红火火。

上世纪90年代中期,肖享华另辟蹊径,在云南昆明创办米线加工企业,他凭着聪明头脑,吃苦耐劳,良好声誉,赚得人生的第一桶金。

眺望家乡连脉的山峦,漫漫山坡和山崖处芳草萋萋,黄花菜簇簇拥拥,含苞初绽,金灿灿的犹如天女散花,刻意的点缀,在微风吹拂下,激情合奏一曲宛转悠扬的生命赞歌。

“小时候,兄弟姐妹的学费、生活费,都靠父母卖黄花菜赚的钱。”肖享华提及心里的黄花菜情结,难以割舍。

2016年,祁东县组团来到昆明招商,肖享华一拍即合。夫妻告别城里舒适的生活环境,留下两个儿子在昆明继续坚守米线生意。他毅然返回家乡黄土铺镇,投资1.8亿元兴办湖南雁隆食品公司,开始第二次创业。

“古法还原”新技术,加工获重大突破

这次研讨会的亮点是黄花菜加工

技术的重大突破——“古法还原”绿色加工技术体系。

笔者在雁隆食品自动化加工车间发现,依托全新研发的“古法还原”新技术,加工出来的黄花菜干菜色泽金黄、香气浓郁。这项新技术是湖南农业大学副教授刘秀斌、孙超然带领科研团队联合雁隆食品共同攻关,历经3年取得的重大突破。

“黄花菜不是靠种,是靠天。”肖享华回忆:过去,黄花菜的采摘时间集中在中午12时到下午3时,每户农家一天能采摘20至30公斤,最多不超过40公斤。往往要出动全家三四十口人才能完成。

采摘回家后,黄花菜用竹筐晾晒。晴天时,晒上五六小时还要翻一次边,至少3天才能完全晒干。

一旦遇上阴雨天气,黄花菜很容易发霉、变黑,甚至需要靠柴火烘烤,烤出的干菜色泽发黑、品质低劣。

“要让消费者吃上好黄花菜。”2017年,肖享华连续三年在工艺上持续优化。从2017年的口感突破、2018年工艺稳定性改进,到2019年初步实现“色香味”统一,雁隆食品逐步积累起全流程工艺优化经验。

在此基础上,企业依据自身经济实力,自主设计半自动“古法还原”加工生产线,对传统加工流程进行了初步机械

化改造。

“阴天下雨时,还是解决不了黄花菜质量问题,该霉的霉、该黑的黑,还是靠天吃饭。”肖享华说。

2021年,祁东县黄花菜加工面临提质升级的迫切需求。在省科技厅指导下,省“三区人才”湖南农业大学科技处蒋立对接雁隆食品,在了解到雁隆食品的需求后,迅速推动企业与湖南农大科研团队建立合作。湖南农业大学副教授刘秀斌、孙超然牵头,联合雁隆食品组成科研团队,围绕“古法还原”理念展开为期三年的技术攻关。项目获得国家重点研发计划、省重点研发计划和科技特派员专项等资助。

“我们希望通过现代技术手段,把传统‘古法’转化为稳定、可靠、绿色的标准化体系。”刘秀斌说。

如何在保留黄花菜传统风味和营养品质的同时,实现蒸煮、糖化、变色、烘干等关键环节的自动化控制?如何应对阴雨天气,确保鲜菜能及时保质干制?如何将焦亚硫酸钠的使用降至最低,实现零添加?每一个环节都需要大量试验反复推演。

说干就干。去年黄花菜盛花期,湖南农大安排4名研究人员驻扎在车间两个多月,冒着高温反复调试设备,采集和验证工艺参数。

研发团队通过分析不同天气条件下光照强度、温度和湿度的变化规律,逐步摸索一套兼顾色泽稳定与口感优化的糖化和变色工艺方案。经过反复调试,最终找到了稳定可控的良方。

笔者看到,整条“古法还原”自动化节能生产线总长约400米,占地1.2万平方米,覆盖鲜菜预处理、蒸煮、糖化、变色、烘干、冷却、筛选、包装等多个环节。每个批次从鲜黄花菜进厂到干黄花菜成品出库,全流程需时约36小时。改良工艺后,焦亚硫酸钠用量减少至原来的1/50,部分批次已实现零添加,产品色泽亮丽、条形饱满、口感醇厚,市场反馈良好。

目前,黄花菜“古法还原”科研团队已申请2项国家专利,相关技术规程也在同步制定中。项目成果有效破解了传统黄花菜加工长期存在的“靠天吃饭”难题,也为我省乃至全国的特色农产品加工转型提供可复制、可推广的实践样板。

“我对黄花菜有着特别的情感,从小伴着黄花菜长大。”肖享华说,希望通过这条全自动加工生产线,让祁东黄花菜从“农家作坊”真正走向“现代产业”。

莫道农家无宝玉,遍地黄花是金针

“今年,雁隆食品计划收购黄花菜

逾4000吨,种植大农户均增收5万元。”肖享华告诉笔者,“十五五”期间,公司黄花菜种植基地增至3000亩,产量突破3000吨。古法还原生产线扩至8条,年均加工鲜黄花菜6000吨。

除“古法还原”加工技术创新外,项目组在黄花菜品质评价体系构建方面取得重要进展,针对鲜食、加工等不同用途,建立黄花菜时空多维品质评价体系为黄花菜产业标准化、品牌化发展夯实基础。

研讨会上,湖南农业大学教授郭尚专题汇报“黄花菜品质保持与提升技术体系的构建及集成示范”关键进展,中国农业科学院农产品加工研究所王琼研究员分享“高附加值黄花菜产品研发”的前沿探索。围绕文化铸魂、种源护航,上海应用技术大学教授李法云提出以中华优秀传统文化驱动“萱草三产深度融合与产业技术创新”,赋予产业深厚底蕴。上海市农业科学院高级农艺师邓珊聚焦“萱草植物新品种保护与DUS测试技术”,为产业核心竞争力保驾护航。

今朝黄花分外香。“‘十五五’期间,祁东县黄花菜产业坚持‘品种优良化,基地生态化,管理规范化的,经营品牌化’目标。”县委书记雷华告诉笔者,完成新增黄花菜种植扩面逾2000亩。在黄土铺、官家嘴、石亭子、步云桥镇等乡镇规划新建标准化、现代化黄花菜种植基地。开发黄花菜多元化产品,提高产品附加值。实现龙头企业、农业合作社与农民之间深度融合,促进企业、农民增收和县域经济发展。

这正是:祁东美如画,黄花香天下。

长沙县项目建设实现“双过半”
360个重点项目投资完成率超80%,新建项目开工率达80%

近期两次试飞圆满成功 岳阳迈入低空经济发展快车道

湖南日报7月7日讯(全媒体记者 周磊 通讯员 李时雨)近日,岳阳市城运集团在该市中心医院新老院区间开展无人物资运输,利用无人机送检样本、运送消毒器材,并配有医用级恒温箱,将原本近30分钟的运输时间缩短至10分钟左右,单次运送能力达10千克,实现点对点无人配送。

同日,岳阳市城运集团在洞庭湖开展水上物资配送试飞,为来往船舶运送生活物资。据了解,洞庭湖水域船舶以前采用小艇接送方式进行生活物资运送,成本较高,安全性与时效性较低。此次通过无人机索降,单次可吊运50千克以上物资,节省50%以上的运送成本,可实现夜间配送,为船员生活提供极大便利。

岳阳市具备得天独厚的空域优势,该市调整组建“航空北斗及低空经济”产业专班,有序开展低空规划编制、支持政策出台、基础设施建设、低空产业落地等相关工作。作为岳阳市低空空域资源开发和经营主体,该市城运集团加快打造医疗物资配送等示范性应用场景,积极谋划全市“政务一次飞”、低空基础设施建设等重点工作,带动相关产业发展。两次试飞成功,标志着岳阳市低空物流发展取得实质性进展,迈入低空经济发展快车道。

