

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 陈泱羽 龙吉妮）近日，位于益阳高新区的湖南明塑实业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个国家级平台，通过“请进来”“走出去”，举办中非民间论坛·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。益阳高进出贸易有限公司非洲

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，推进阳保税物流中心和中科院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。益阳高新区进出口公司与湖南中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。

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中科院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。益阳高新区进出口公司与湖南中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 曾渝捷

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，一款集健康监护、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，锚

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。



凤凰县城区为果农设“潮汐”摊位

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、民俗园政务中心入口处等，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风格的遮阳棚，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——重点查看有无乱搭乱设棚、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。

“过去，雁隆食品半自动生产线每日加工黄花菜1.5万公斤。如今，一条‘古法还原’自动化生产线每天加工5万公斤，生产效率提升3倍多。”7月4日至5日，国家重点研发计划“特色粮油果蔬作物特征品质分析与特征标准研究”项目现场观摩会暨黄花菜技术创新与发展研讨会在祁东县举行。中国农业科学院农产品加工研究所、湖南农业大学等科研院所的60多名专家教授和企业家代表齐聚湖南雁隆食品公司，探讨黄花菜技术创新与未来发展路径。

与会代表观摩了黄花菜博物馆、雁隆食品种植基地、黄花菜干菜古法还原生产线、文化长廊及农产品展示厅，举办黄花菜技术创新与发展交流会、专家作技术报告，品鉴黄花菜。

祁东是全国闻名的“中国黄花菜之乡”、黄花菜原产地，有近600年的种植历史。全县黄花菜种植面积16.55万亩，年鲜产量约27.2万吨，全产业链产值逾33.8亿元。”县委书记雷华介绍，世界黄花菜看中国，中国黄花菜看祁东。

“目前，祁东县建成全球首个黄花菜种质资源库，500余种珍稀资源蕴藏生根。”黄花菜“大健康产业蓬勃发展。”县委副书记、县委副书记陈昌义说，全国市场占有率超七成，香飘“一带一路”，年出口额逾千万美元。黄花菜成为祁东40万菜农的钱袋子。

“心里的黄花菜情结，难以割舍”

走进位于黄土铺镇四马堂村的湖南雁隆食品山后的黄花菜种植基地，连片的黄花菜随风摇曳，淡黄色的花蕾缀满

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，他凭着聪慧头脑，吃苦耐劳，良好声誉，赚得人生的第一桶金。

眺望家乡连绵的山峦，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

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

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，晒上五六个小时还要翻一次边，

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年初次实现“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

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保

质？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。

“我们希望通过对现代技术手段，把传

统‘古法’转化为稳定、可靠、绿色的

标准化体系。”刘秀斌说。

“我们希望通过对现代技术手段，把传

统‘古法’转化为稳定、可靠、绿色的