

南充顺庆区 植保无人机助力水稻增产丰收

四川经济日报南充讯(黎涛 郑新夏 记者 李国富) 当前已进入水稻生长的关键期,为保证水稻生产高产量、高品质,南充市顺庆区农业农村局通过使用高效、便捷、智能化的植保无人机完成水稻统防统治,强化农业防灾减灾,助力水稻丰产丰收。

8月3日,在顺庆区李家镇稻香新村6组的田野上,两架大型植保无人机在机手的遥控操作下,腾空而起,飞向水稻田上方,旋翼下巨大的气流推动农药均匀散开,精准高效地将药剂喷洒到水稻上。短短几分钟便完成了一亩地的喷洒任务。

“植保无人机真是太厉害了,这个天气,人工一天能打2亩的药就是极限了,而且防护措施没做好还容易中毒,用上了无人机一天都能够完成300亩的作业量,解决了我们劳动力不足的问题,省事、省时还省力。”稻香新村党支部副书记张能刚站在田坎上看着无人机作业,连连称赞。

区农业农村局粮油股有关负责人介绍,稻香新村是今年李家粮油现代农业园区重点打造的村,目前已完成700余亩稻田的宜机化改造,下半年还将有700余亩的改造任务,宜机化改造完成后将进一步提高园区农业机械化率,为实现水稻种植全程机械化提供保障。目前,顺庆主要农作物综合机械化水平已达60.83%。

自贡沿滩区 提升基金监管人员业务能力

四川经济日报自贡讯(孙蕴融 记者 陈家明)为全面加强沿滩区基金监管能力建设,提升基金监管人员的业务能力,近日,自贡市“基金监管提升年”第六期活动在沿滩区举办,全市基金监管能力提升年培训学员及沿滩区医保局旁听人员参加培训活动。

本期活动有行政执法培训课、基金监管典型案例等六项议程,主要通过现场专题讲授的方式进行。活动邀请了专业律师就行政执法工作进行现场专题授课,全市医保工作领域专家分享了省级飞行检查工作体会、基金监管典型案例、分解住院概念等方面专业知识向参训人员专题培训。

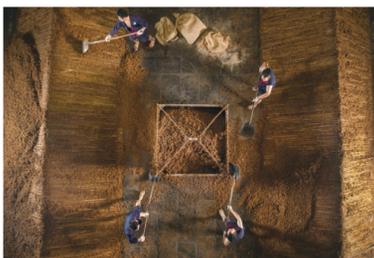
通过举办本次活动,切实推动了沿滩区医保工作高质量发展,进一步加强自贡市基金监管能力建设,让医保基金安全高效运转,努力为群众提供更优质的医疗保障服务。

近日,国际原核微生物进化与分类学权威期刊《International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology》(国际系统与进化微生物学杂志)发表了五粮液微生物研究团队关于白酒微生物菌种研究的最新成果——《Moniliella aera sp. nov., a novel yeast isolated from the air of a Wuliangye baijiu-making workshop》(分离于五粮液酿造环境中的空气丛梗孢酵母新菌种)。

这一科研成果,是科研团队首次在五粮液501酿酒车间古窖池群生态环境中分离出一株酵母菌全新菌种,国际规范命名为空气丛梗孢酵母(Moniliella aera),编号WLY-L-M-1。新菌种的发现,进一步佐证了五粮液酿造环境生态的丰富性、独特性和不可替代性,将有效促进中国白酒酿造微生物及代谢机理的认识再上新台阶。



五粮液“长发升”古作坊



五粮液酿酒工人正忙着摊凉

广元利州区:“硬招实策”助企纾困拼经济

四川经济日报广元讯(李霞 记者 侯东)出台配套政策,谋实招提信心,把服务精准送到企业急需处;主动靠前服务,一线把脉问诊,协调解决企业发展困境;开通绿色通道,实现“全城通办”,打通为企服务“最后一公里”……

今年4月以来,广元利州区多措并举出实招硬招新招,以“政企同心周末茶叙会”为契机,“零距离”服务企业,下大气力稳住市场主体,帮助企业纾困解难,不断增强了企业发展信心和市场发展活力。

针对审批程序繁杂,开通绿色通道,实现“全城通办”,优化办理流程,推进审批服务提速提效,确保项目快速投产;针对项目成本过

高,各相关部门分类做好企业联系指导工作,多措并举降低企业用能、用地、融资等制度性成本……“实打实的举措,让我们企业感受到利州满满的诚意和付出。”广元市吉香居食品有限公司总经理兰恒超感动地说。

一些企业希望,市场政策再添利好,一些企业呼吁,惠企政策再加力度。对此,利州区给出积极回应,相继出台了《广元市利州区工业发展专项资金管理暂行办法》《关于加快工业经济高质量发展的意见》“1+4”工业经济系列政策》《广元市利州区政企同心周末茶叙会工作制度》等配套政策,精准有力为全区工业经济高质量发展纾困解难、保驾护航。

政策暖意浓,落实当加速。近年来,该区共召开银企对接会20余次,及时研究相关政策,解决企业反馈的各类融资问题,协调银行机构为兴豪运木业、川一精密等30余家企业融资达19.4亿元。广元市川一精密机械制造有限公司法定代表人杨枝亮表示,对接会解了燃眉之急,让人倍感暖心。

“一直以来,利州区对我们生产过程中遇到的问题,都是有求必应。”8月2日,说起利州区在推进企业顺利生产等方面所作的努力,四川智琪食品有限公司执行董事谭便坚竖起大拇指。两个月前,利州区相关部门走访时,该企业反映因厂区大门收缩严重,多次被大风吹倒,存在极

大的安全隐患,不到一个月时间,该区相关部门积极协调资金11万元,为其修建保护墙及门卫亭,消除了该企业生产存在的安全隐患。

“关键时刻‘服’一把,为全面推动经济生产注入新动力。”从发现问题到解决问题,不到一个月时间,如此高效的服务得益于利州相关部门干部的“勤跑腿”,针对企业诉求,利州区直面问题,用心用情为企业纾困解难,该区对个性化的问题加强“一事一议”和“一企一策”服务,对突出的共性问题从政策层面加以研究解决,多管齐下、多措并举,主动发现和解决企业发展中存在的实际困难和突出问题,持续助力企业稳定生产“拼经济”,以推动全区经济社会实现高质量发展。

成都高新温江两地法院合力打造区域司法协作新高地

四川经济日报讯 成都高新区和温江区两地法院全面贯彻落实成都市产业建圈强链行动及《成都市高新区与成都市温江区战略合作协议》具体要求,合力打造常态化、品牌化的“高新—温江”区域司法协作新高地,近日,高新、温江两家法院共同签订《司法协作框架协议》。

成都高新区和温江区以共同构建生物医药产业生态圈为牵引,紧紧围绕营商环境共建、突出问题共治、司法资源共享等方面深入开展协作,两地法院通过《司法协作框架协议》深化推进服务产业建圈强链落地、聚焦成渝地区双城经济圈建设,助力法治化营商环境建设联动推进、以社区治理为抓手的诉源治理机制等

16项合作机制。同步签订《优化营商环境诉讼保障18项提醒服务》《跨区域交流互派、动态培养7条》《跨区域破产审判交流9条》《专业法官交流会议6条》配套文件4份,进一步聚焦重点领域提供区域司法服务,建立信息互通机制,推动智慧法院建设深度融合,构建诉讼服务一体化协作机制,促进裁判标准和法律适用统一,推动经验交流、优势互补、资源共享、创新协作、合作共赢。

8月3日,温江法院与高新法院召开“优化营商环境诉讼保障提醒服务”工作交流会,双方围绕助力法治化营商环境建设工作主题,聚焦积极拓展“提醒服务”司法外延,以强化“优化营

商环境诉讼保障18项提醒服务”机制为抓手,努力实现诉讼服务事项“一站式”通办,升级诉讼保障服务中心,让群众切实感受更暖心安心的司法温度,企业享受更高效便捷的司法服务,更高效、更专业、更有力地推进法院区域司法协作等方面工作开展探讨交流。

下一步,双方将充分发挥司法对构建城市新区与中心城区联动发展新格局新范式的服务保障作用,用好联席会议、联系协作、协作保障三项机制,确保各项工作规范、常态化运转,不断提高司法协作的质量和效率,助力“构建一流营商环境、打造‘优质服务看成都’的口碑”。

(周冰洁 袁毅婷)

采用AGV机器人控制150个自动泊车位 川南首个智能立体停车场国庆节前将在自贡大安区投用

四川经济日报自贡讯(刘格生 记者 陈家明)8月2日,在自贡市大安区川南首个智能立体停车场“车立方”项目现场,工人们正在对内部停车设施进行施工。今年国庆节前夕,“车立方”将正式投用,可对外提供150个停车位。

“目前,‘车立方’项目主体结构、玻璃幕墙以及室装修已全部完成,正在进行室内设备设施安装。”项目负责人介绍。据悉,“车立方”用地面积1825平方米,总建筑面积约7532平方米,

分为地下一层、地上八层。工程主体结构为钢筋混凝土框架,外侧围护结构为玻璃幕墙,通过恐龙造型和亮化设计,与仁和网红立交桥相呼应。

据了解,“车立方”位于大安区龙井街道,紧邻仁和立交桥。该项目系全市首次引入AGV泊车机器人,旨在探索停车场建设新模式,推广新技术在公共停车场建设领域的运用,是自贡加快推进新型城镇化的代表性项目,建成后将极大改善周边人居环境,缓解该区域停车难问题。

同时,该停车场拥有3个带升降机的出入口,配置1台AGV机器人。自动泊车时,车与车之间的间距由机器人精细掌控,可以将有限的停车空间划分出更多车位,实现停车场作用最大化。车主在几分钟之内就能完成自动停车、取车工作,大大提升停车场运转和承受能力。此外,为满足周边群众洗车、汽车美容、车辆维修以及日常生活需求,停车场底楼修建了商铺作为配套设施。

中国白酒酿造微生物及代谢机理研究再出国际领先成果 五粮液科研团队首次发现“空气丛梗孢酵母”新菌种



五粮液“长发升”古窖池

五粮液古窖池群生态环境发现未知酵母菌

为了科学解读五粮液生态酿造环境的独特性,此前,由五粮液股份公司技术总顾问赵东指导的五粮液微生物研究团队雷学俊、郑佳、张霞等,在白酒酿造微生物及代谢机理研究中,从五粮液最老的明代古窖池群生态环境中,发现了一种此前从未被认知的酵母菌,代号WLY-L-M-1。

研究显示,该酵母菌能够在pH3.0-7.7(最适pH5.6),25-35℃(最适温度28℃),0-9%NaCl浓度和0-7%乙醇浓度范围内生长,具有产生白酒中独特的抗氧化酚类化合物——4-乙基愈创木酚、4-乙基愈创木酚等的功能。

愈创木酚是一类具有特殊甜香味、丁香、苹果等复合香气的酚类化合物,现代医学研究表明,愈创木酚类成分具有清除自由基的作用,可预防与自由基和活性氧有关疾病的发生,如4-甲基愈创木酚和4-乙基愈创木酚具有预防疾病、延缓衰老、降低血糖活性等促进人体健康的作用。

在成功发现未知的酵母菌新菌种“WLY-L-M-1”后,五粮液微生物研究团队根据国际藻类、真菌和植物命名法规(International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants),对其

规范命名为空气丛梗孢酵母(Moniliella aera),并在国际微生物进化与分类学权威期刊《国际系统与进化微生物学杂志》成功发表研究成果。

独特自然生态酿造环境造就不可复制“活态文物群”

白酒酿造的关键环节是微生物发酵,而影响微生物菌群生长的因素有温度、湿度、日照度、海拔度、风速度、土成度、粮优度、水质度和技术度等,被学界和白酒科技工作者称为产出好酒的“九度理论”。

五粮液所在地——“中国酒都”宜宾,地处联合国教科文及粮农组织誉为“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”,位于四川盆地南缘,川滇黔结合部,自然环境优越,三江生态得天独厚,属典型的亚热带季风气候,冬暖春早,四季分明,无霜期长,雨水充沛,年平均温度17.9℃,年平均光照1200小时,年平均降水1100mm。从产出名酒的“九度理论”来全面判断,宜宾完全具备这九大要素。

传承“酒都”宜宾四千多年酿酒史,“集五粮之精华而成玉液”的五粮液,其不可复制的自然生态环境,极致的纯粮固态酿造技艺,冠绝行业的古窖池群等,成就了五粮液“香气悠久,味醇厚,入口甘美,入喉净爽,各味谐调,恰到好处,尤

以酒味全面”的独特风格。

空气丛梗孢酵母的发现地——五粮液501酿酒车间,位于“中国酒都”宜宾主城区三江交汇处附近,这里独特的气候、水源等自然生态环境,和501酿酒车间持续数百年不间断的酿酒生产,为酿酒微生物的生长繁衍提供了独一无二的生态环境,构建形成了不可复制的微生物生态圈——“活态文物群”,其地穴式曲酒发酵窖池的古窖泥中,每克中含有数以亿计的功能微生物。早在2005年,五粮液一块富含微生物的明代古窖泥就被中国国家博物馆永久收藏,成为该馆目前收藏的唯一一件“活文物”。

微生物通过开放式的生产环境自然迁移进入酿酒环节,对白酒酿造的生香过程产生重要影响。最新风味研究发现,五粮液酒中有超过3000种化合物,其中包括环二肽类、萜烯类、有机酸、酚类等众多具有生物活性的成分,对五粮液独特风味和功能因子研究具有巨大潜力。

科技创新引领行业实现更高质量的可持续发展

当前,拥有产区、古窖池、品质、品牌、消费群体“五大优势”的五粮液,明确了“做强品牌、做优产品、做大市场”的战略主题和打造“五位一体”五粮液的发展路径,形成了生态自信、产区自信、

品质自信、品牌自信、文化自信、渠道自信、资金自信、市场自信、团队自信、组织自信等“十大自信”。

其中,始终遵循“种、酿、选、陈、调”美酒五字诀,全力打造以生态为底色、品质为核心、文化为支撑、数字为动能、阳光为保障的“生态、品质、文化、数字、阳光”五位一体持续稳健高质量发展的五粮液,加快建设产品卓越、品牌卓著、创新领先、治理现代的世界一流酒企,被公司视为“十四五”期间的“第一要务”。

此次空气丛梗孢酵母的发现,正是公司坚守“品质五粮液”,树立中国白酒行业品质建设标杆,以科技创新为发展抓手,强化关键微生物菌种资源保护与挖掘,实现五粮液优势酿造微生物资源的有效保护与高效利用的实际举措。

作为中国白酒行业中最先把科技成果运用到生产领域的企业之一,五粮液一直以来始终尊崇“科学技术是第一生产力”理念,坚持用现代科技助力传统产业高质量发展,持续加大投入与管理力度,持续完善全过程创新生态链,积极抢占行业发展制高点,引领行业实现更高水平、更高质量的可持续发展。

五粮液组建了实力雄厚的科技创新矩阵平台,先后设立了国家企业技术中心、固态发酵资源利用四川省重点实验室、四川省酿酒专用粮工程技术中心、中国轻工业浓香型白酒固态发酵研究中心、酒类品质与安全国际联合研究中心,累计研发投入达49.7亿元,国家级创新平台已达16个、省级创新平台已达28个,承接国家、省市科研项目120项,并通过柔性引进、博士后工作站等方式,建立了一支由院士、知名专家等组成的高水平科研团队。2022年2月15日,国家发改委发布的《关于印发国家企业技术中心2021年评价结果的通知》显示,五粮液以82.3分位列白酒行业第一。

特别是在白酒酿造微生物及代谢机理研究方面,五粮液通过与江南大学、中国工业微生物菌种保藏管理中心等知名高校和研究机构开展科研合作,与江南大学联合成立“微生物组学与生态发酵技术”协同创新实验室,深入开展白酒酿造菌群发酵机制、浓香型白酒核心微生物群解析等多项重要前沿研究,在包包曲微生物研究、白酒风味研究等领域实现重大突破,取得了《单粮与多粮浓香型白酒固态发酵酒醅微生物结构和代谢特征解析》《己酸菌的生态适应性促成其在厌氧发酵系统中占优势地位》等国际领先的科研成果,为提升五粮液名酒率、白酒产业科研水平、白酒酿造现代化等方面起到了积极推动作用。

(杨波 侯云春 文/图)