

“国家队”与国际巨头在浦东强强联合 打造没有“围墙”的生物医药创新生态圈

■本报记者 杨珍莹

生物医药“国家队”与百年历史的国际巨头在浦东碰撞出“新火花”。昨天,上海生物医药前沿产业创新中心(以下简称“上海前沿”)与拥有百年历史的赛多利斯集团(以下简称“赛多利斯”)在位于浦东张江的上海前沿园区内正式签订战略合作协议,标志着双方在生物医药领域的深度合作迈入新阶段。

此次合作聚焦于生物医药创新孵化与转化、生物工艺解决方案提供等方面,通过双方优势互补、资源共享、技术交流和市场协作,共同打造协同创新的产业环境。这将有助于吸引更多的生物医药企业和人才集聚上海,促进产业链上下游的紧密合作,提高整个产业的竞争力和创新能力。

瞄准“前沿”领域,“国家队”与国际巨头协同创新

随着上海不断推进“创新药”研发体系和产业生态,越来越多跨国公司正在计划加大投入的步伐和在沪布局的能级。

作为生命科学和生物制药行业的领先



上海前沿园区(效果图)。 □上海前沿 供图

企业,赛多利斯致力于简化和加快药物研发与生物工艺开发过程,从而推出疗效更好、更经济实惠的新药。目前该公司两大头部业务“生物工艺解决方案”和“实验室产品与服务”遍布全球110多个国家和地区,已拥有60多个生产或销售基地。在中国,赛多利斯进入市场已经超过30年,在

张江也已扎根超过20年。

赛多利斯中国区总经理王旭宇表示,如果问生物医药的未来在哪里?毫无疑问上海是首选城市之一,“虽然我们在浦东张江拥有自己的实验室和研发中心,但与中国生物医药创新‘国家队’上海前沿携手,我们加入后一定会有更多的资源互补、优

势互补,在互动中加速推进生物医药产业全链条创新发展。”

据悉,作为上海前沿在生物工艺解决方案的战略合作方,赛多利斯将为上海前沿各细分赛道领域如ADC、细胞治疗、基因治疗等提供全方位的解决方案和创新工艺技术赋能,同时开放赛多利斯上海应用中心,作为上海前沿卫星孵化器,为入驻企业提供工艺开发、技术培训、法规咨询等方面的服务。

“我们的合作会穿越整个生物制药的产业链,从最早期的分子开发,高通量的筛选,到中试平台的开发,以及未来商业化大规模生产的整体全国升级,甚至全球的升级都会有所涉及。”王旭宇介绍。

园区即将于9月开业,意向入驻率已超八成

作为面向全球的生物医药创新孵化转化平台,由上海医药携手一流高校及顶尖科研机构共同创立的上海前沿园区即将于9月正式开业,目前已吸引了国家级重点研究院、德国拜耳、上国投、上海生物医药基金、循曜生物等多家机构和创新创业企业入驻。

据悉,即将投入运行的上海前沿园区可为入驻企业提供超过12万平方米的科创空间,通过模块化实验室和高端科研设备最大程度地帮助企业降低研发成本,提升孵化转化效率。

值得一提的是,上海前沿的“陪伴式成长计划”提供涵盖原创发现、早期研究、工艺优化、临床开发和商业化拓展的合作网络与资源支持,帮助企业快速成长并实现科研成果转化。

当前,上海正加快设立生物医药产业投资母基金,强化投贷联动和投融资合作对接,发挥市、区两级财政资金以及各类基金的联动作用,引导资本投早、投小、投硬科技。

“负责总规模215亿元生物医药产业母基金的投资主体公司就设立在上海前沿园区内,我们也在与合作伙伴一同设立5亿元规模的孵化转化基金。我们拥有很强的投资功能,将提供从孵化到转化的一系列资金支持。以上药为龙头起到链主作用,携手各界在浦东张江打造一个开源的创新生态。”上海前沿总经理李晓东表示,上海前沿园区目前意向企业入驻场地已经占到园区可出租面积的八成以上。

葱香牛肉、果仁玫瑰…… 沪上老字号集体“首发”创意月饼

■本报记者 张诗欢

融入本帮风味的葱香牛肉月饼、用料丰富的果仁玫瑰月饼,还有联名金店推出的创意月饼……中秋未至,月饼先行,沪上老字号月饼近日集体“首发”,传递月饼的美好寓意。

中华老字号上海德兴馆的鲜肉月饼今年依然水准在线,酥松外皮包裹着分量十足的猪肉馅心,每日现烘现售,是喜爱传统味道食客们的首选。今年除了经典口味,还有两款新口味:上海德兴馆将擅长的本帮风味与鲜肉月饼结合推出了葱香牛肉月饼,喜欢吃甜口的人可以选择新推出的果仁玫瑰月饼。

据上海德兴馆本帮菜肴传统烹饪技艺传承人张坚介绍,葱香牛肉月饼以牛霖肉为主,细嫩筋少,馅心里加入适量葱油,

这样吃时就能感受到牛肉独特的口感以及扑鼻的葱油香气。果仁玫瑰月饼用料丰富,云南玫瑰酱、冬瓜糖、瓜子仁、葡萄干、核桃仁、金桔、松子仁等近十种配料让月饼不仅香气四溢,还能吃到金桔、葡萄干的酸甜果味。

值得一提的是,甜口的月饼受到外国友人的青睐,来自意大利的安德鲁和朋友们第一次品尝,纷纷表示果仁玫瑰月饼出乎意料的好吃,能用这样的方式感受中国的传统中秋文化让他们很惊喜。

上海德兴馆还首次携手亚一跨界推出“黑金版”爆汁鲜肉月饼,在酥皮里添加了少许墨鱼汁,馅心还是经典配比。目前上海德兴馆的鲜肉月饼系列已在所有门店以及外卖平台同步供应。为了方便外地食客品尝上海老味道,老城隍庙天猫旗舰店还上线了一款可以用空气炸锅自制的

冷冻装鲜肉月饼,顾客可以避开中秋高峰期提前购买尝鲜。

已有260多年历史的中华老字号松鹤楼今年中秋继续“放大招”:首次携手中国工艺美术大师、苏绣非遗传承人邹英姿,让苏绣跃然舌尖,附赠的英绣绣体验包可按照盒面图案仿绣一块“金桂馥郁”,在品尝传统点心、欣赏艺术名作的同时,动手体验一番非遗苏绣的妙趣;与苏州博物馆共同探索东方生活美学,半山半水的水墨风格与立体雕刻在饼面上的“明月、逍遥、白云、自在”八个书法字体,让月饼更赏心悦目。

月饼口味方面,今年松鹤楼也有创新。茯苓燕麦蓉、豆沙牛油果核桃、黑五珍坚果、轻乳观音流心、青柠芝士流心等新兴口味与传统的蛋黄莲蓉、红豆沙、五仁等口味组合搭配,丰富味蕾选择。

第四届滴水湖中国RISC-V产业论坛在临港举办

本报讯(记者 陈烁)8月19日,第四届滴水湖中国RISC-V产业论坛(简称“滴水湖论坛”)在上海临港滴水湖洲际酒店举办,以推动RISC-V生态发展,促进中国RISC-V芯片产业化落地和应用创新。

RISC-V(读作“RISC-FIVE”),是基于精简指令集计算(RISC)原理建立的免费、开放的指令集架构。不同于存在授权限制的x86和ARM架构,RISC-V具有精简、开源等特性,可开发更适应特定需求的独特芯片。

作为全球最大的半导体销售市场,中国芯片行业早已拥抱RISC-V技术。2018年9月,上海集成电路行业协会推荐芯原股份作为首任理事长单位牵头建立中国RISC-V产业联盟(CRVIC)。截至

2024年7月底,CRVIC已拥有194家会员单位。此外,为了保护RISC-V的企业不受专利困扰,CRVIC还牵头组建了RISC-V专利联盟,目前共有14家成员单位。联盟致力于打造RISC-V专利互不诉讼的生态系统,共同推动RISC-V技术的不断创新和快速发展。

会上,中国RISC-V产业联盟理事长、芯原股份创始人、董事长兼总裁魏伟民介绍,滴水湖论坛已经连续举办了四届,论坛每年推介10款优秀的国产RISC-V芯片新品。在第三届滴水湖论坛上发布的10款RISC-V芯片中,已有9款实现了量产或开始量产。本届论坛上,又发布了10款本土RISC-V芯片新品,涵盖人工智能、AR/VR、汽车、工业自动化、物联网等广泛应用。

第五届金桥科技创新季开幕

本报讯(记者 须双双)昨天,以“共筑AI大时代 按下5G加速键”为主题的第五届金桥科技创新季活动拉开帷幕。本届创新季融合了“主题论坛”“科创圆桌”“科技思享会”“项目路演会”“科普体验日”“政策解读会”等一系列活动,聚焦“未来车”“智能制造”和“大视讯”等多个金桥产业链齐聚的垂直领域,探索5G+AI的融合创新与落地,着力构建科技经济深度融合、产业生态水乳交融、园区社区浑然一体的金桥科创空间。

昨天,“走进金桥”5G与AI融合创新

集市在现场精彩开市。创新集市上展示了数实融合的元宇宙体验、车轮上的互联网计算机、机器人书法家、基于AI算法的基因检测等生动有趣的数智场景,让大家近距离感受5G、AI的魅力,触摸由新质生产力引领的美好未来。

据悉,活动首日吸引了线上线下共1500名观众。除了开幕式主题论坛外,后续还将有“科技思享会”“科普体验日”“政策解读会”等精彩纷呈的活动陆续亮相,涌现出更多科技创新的火花,为上海科技创新贡献“金桥力量”。

霍尼韦尔与汉能清源 携手打造废塑料回收项目

本报讯(记者 杨珍莹)8月19日,霍尼韦尔宣布北京汉能清源科技有限公司将采用霍尼韦尔UpCycle工艺技术,共同推动中国先进塑料回收技术发展。

汉能清源计划将在山东省建设一座商业化塑料回收工厂,通过使用霍尼韦尔UpCycle工艺将混合废弃塑料转化为优质再生聚合物原料(RPF),每年处理量预计达3万吨。

几何伙伴获“市级企业技术中心”认定

本报讯(记者 须双双)近日,上海市经济和信息化委员会公布“2024年度上半年(第32批)市级企业技术中心”名单,位于浦东金桥的自动驾驶企业几何伙伴凭借在智能驾驶领域卓越的技术创新实力,获“市级企业技术中心”认定。

几何伙伴是一家集高阶智能驾驶系统研发、制造、销售和生态建设于一体的高新技术和专精特新企业。作为行业内为数不多的集自动驾驶软硬件研发于一体的企业,几何伙伴掌握关键

硬件技术研发和核心软件算法,并具备提供系统级解决方案的能力,旨在为全行业提供全天候、高可靠、低成本、易量产的智驾产品并实现菜单式交付。

作为“国家级高新技术企业”,上海市“专精特新”企业,几何伙伴承担多项国家及省市级科研项目,被授予“浦东新区企业研发机构”认定,并荣膺国家科技部“重点研发计划优秀奖”等多项荣誉,独家获批建设的“上海市融合感知及智能决策技术创新中心”已正式启用。

