

科技支撑城市创建

本报讯(通讯员 张励)近日,市科技局印发了《安康市科学技术局关于征集2020年度市级科学技术研究发展计划项目的通知》,《通知》围绕城市创建相关领域科研给予支持引导。

为巩固国家森林城市建设水平提供科技支撑,《通知》围绕杜仲、茶叶、核桃、拐枣、木瓜等林业特色产业和道地中药材产业发展,组织科技攻关,支持新品种培育、种植(养殖)技术研究与集成创新,引进、推广、转化应用先进技术成果等项目给予重点支持。

在社会发展领域,《通知》明确,围绕“青山、蓝天、碧水、净土”四大保卫战,重点支持生态环境保护领域水资源保护利用技术研究与推广,水、土壤、大气和固体废物污染防治、污染物资源化利用、风险管控、治理修复、农村人居环境整治等关键技术研究与推广,节水和节能减排、绿色清洁能源开发应用等技术研发与

示范推广;支持公共安全、网络安全、消防和安全生产、防灾减灾、智慧气象、公共交通、社会治安(扫黑除恶)、禁毒戒毒、智慧城市、新型城镇化、现代服务业等领域的研究与应用;支持园林城市、文明城市等城市创建领域开展的研究攻关等。

同时,围绕社会治理创新、绿色循环产业体系研究、智慧城市等组织软科学研究。

近年来,为响应市委市政府号召,市科技局立足单位职能,积极引导科研方向,组织科研攻关,以科技手段为城市创建提供支撑,仅2019年,与创建相关的科研项目,获省级科技计划立项支持6项,支持经费达131万元,市科技计划项目立项11项,安排项目经费46万元,推荐2项科技成果获省级科学技术进步三等奖。市科技局始终将城市创建工作摆在单位工作的重要位置,切实做好创建各项工作。

市农科院农科天香红茶获“中茶杯”第十届国际鼎承茶王赛特别金奖

本报讯(通讯员 刘运华)经过长达3个多月的征集、审评,“中茶杯”第十届国际鼎承茶王赛春季赛“茶王”正式诞生,安康市农业科学研究所研制的农科天香红茶获特别金奖殊荣,这是安康市农科院第一次选送茶样参赛,也是陕西省唯一一个获得该奖项单位。

“中茶杯”始于1994年,是我国茶界历史最悠久的名优茶评比品牌,被誉为“中国茶届奥斯卡”。鼎承茶王赛始于2010年,历经10年的磨砺,不断精进完善赛制,实现多维度、全方位审评,是茶行业最具权威性、专业性的高规格标杆赛事。据悉,本次茶王评选赛事拥有中国茶叶学会的赛事技术指导、中国农业科学院茶叶研究所的权威检测、最权威的专家评审团以及华巨平台最强势的宣传,参赛企业遍布全国各地近200家品牌企业,评审团由中国茶叶学会专家库抽选的茶行业各类别茶权威专家组成。

近年来,安康市农科院茶叶研究所按照市委、市政府发展壮大富硒茶叶产业的要求,针对安康市茶叶产业发展现状和区域优势,紧紧围绕“新品种、新产品”两品研发工作思路,聚焦重点,创新发展,与中国茶叶研究所等国内知名茶叶科研院所均保持良好的合作关系,协同科研攻关,着力开展茶树种质资源调查及新品种选育、茶叶产品加工技术及夏秋茶开发利用研究、茶树聚酮规律研究等研究工作,以安康本地群体茶树品种为材料,筛选优良株系30余个;开发了绿茶、红茶、白茶、黑毛茶等多种茶叶产品10余个;先后在紫阳和平利成立茶叶专家工作站2个,紫阳工作试验站1个,是中国茶叶学会科技示范基地和科普教育基地。本次选送的红茶是秉承“做优绿茶、做靓红茶”的理念研制的一款高档红茶,具有外形紧结乌润显金毫,香味甜醇,汤色红亮,滋味鲜醇甜爽,叶底细嫩匀齐”的特质。

汉堡、炒菜、火锅样样行,餐饮机器人会取代厨师吗?

进入餐厅,手机下单,机器人炒菜,头顶的云轨机器人将做好的菜送到餐桌上方,美食从天而降……这是在近期开业的广东一家机器人餐厅的用餐体验。机器人出现在餐饮业已经不是新鲜事儿,大多充当服务员的角色;但在这家餐厅,机器人能做出炒菜、烧腊、汤、煲仔饭等12类近200个品种的餐点。样样行的餐饮机器人会取代厨师吗?

机器人总动员:煲仔饭、炒菜、火锅样样行

记者在佛山碧桂园“天降美食”机器人餐厅看到,2000平方米的餐厅分成了西式快餐区、中式快餐区、火锅区、中餐区四大区域,能同时服务近600人。餐厅后厨,汉堡机器人、炒锅机器人、煲仔饭机器人、火锅机器人等20余种、40余台餐饮机器人投入工作。

中餐区一个透明展示橱柜里,一排机器人正紧张地工作。机械臂不时往锅里加入各种食材、调料翻炒,清炒豆芽、小炒肉、广州炒饭……几分钟时间,很多菜品就完成了,并通过云轨送到餐桌。

机器人餐厅推出的菜品以炒菜为主,多数单体机器人实现了从原材料储存到全自动无人化烹制的出餐过程。

机器人厨师做菜效率高。煲仔饭机器人每次可同时制作24份煲仔饭;汉堡机器人出餐效率为每个20秒;雪糕机器人出餐效率最快达每份40秒;自助餐机器人实现智能识别、智能存取,出餐效率可达每份12秒;粉面机器人出餐效率可达每小时120份。

机器人做的菜好吃吗?记者现场体验时,感受不到机器人炒出来的菜跟一般餐厅厨师炒出来的有什么区别。在采访中,多数消费者也表示吃不出来和厨师制作食物的差别,不过也有消费者认为,机器人炒出来的菜“没有灵魂”“没有锅气”。

记者在用餐高峰时间看到,中式快餐区的顾客一直排到了店外。

机器人当厨师的手艺能不能不断提高吗?

记者在采访中了解到,机器人正



餐饮机器人 新华发 徐骏 作

在向餐饮的多个环节渗透。在最核心的炒菜烹饪环节,由于中餐的特点,机器人要想完全替代厨师,还有不少困难要克服。

这家机器人餐厅中,除了杀鱼、斩鸡、制作手工鱼皮饺等特殊工序外,大部分菜品能通过机器人制作完成,清洗、半成品加工、封装保存、烹饪加工等环节实现自动化加工,将人工操作可能带来的食材污染降到最低。

据介绍,工程师将每一道菜所需的步骤、原料比例输入程序,机器人要做的就是生产和展示,因此机器人炒的菜品“稳定、统一”。

负责研发餐厅机器人的千玺机器人集团总经理邱咪表示,公司邀请了一些名厨共同参与研发。比如为了解决不同产地蔬菜给口味带来的不同影响,光是炒菜心就尝试了2000多次。研发过程中,“厨师是机器人的合伙人”,厨师将厨艺不断赋予机器人。

“像切丝、切条等人工操作比较烦琐的环节,都可以交由机器操作,解放了人力,也提高了效率。”马惠良是有27年经验的顺德菜厨师,去年开始参与机器人餐厅菜品的研发。他介绍,由于采用的是滚筒式炒锅,团队花了很长时间了解设备性能,并对做菜的各个工序进行稳定测试。

研发人员说,中餐菜式多、口味多,对食材的处理要求很高,而且很不标准化,要实现餐饮全过程的机器人替代是很困难的。现在的菜品能做到稳定,但难以满足消费者更加多元化的个性需求。

目前,餐饮机器人技术还在不断完善。深圳市机器人协会秘书长毕亚雷认为,传感器技术可能是未来较为重要的突破点,机器人通过传感器感应到食材形状、颜色的变化,就能意识到这种情况下锅的温度和菜的温度是多少,最终形成一种电子味觉、电子嗅觉,以便更像大厨一样“掌握火候”。

机器人会在多大程度上代替人?

近两年,国内不少餐厅陆续引入了机器人,疫情后更是明显增长。

据深圳普渡科技有限公司创始人张涛介绍,公司研发的送餐机器人2019年已售出5000多台,客户包括海底捞、喆啡咖啡、西贝、碧桂园机器人餐厅、京东机器人餐厅等,迎宾、送餐、收餐是机器人应用的三个主要场景。今年以来,市场对餐饮机器人更加青睐。

毕亚雷认为,在餐饮场景下,机器人至少在两个领域可以替代人工。一个是物流机器人,就是传菜、送菜,现在已经比较成熟了;另一个是后厨机器人,就是炒菜、烹饪。产品越标准化,越容易实现机器人替代;比如以汉堡为代表的西式快餐、煲仔饭等容易标准化的中式快餐等,比较容易用机器人替代厨师。

目前,我国餐饮业仍属于劳动密集型产业,普遍存在人力成本高、人员流失率高的问题。中国烹饪协会发布的《2019年度中国餐饮业百强和餐饮五百强门店分析报告》显示,2019年餐饮业用工压力持续加大,人力成本成为餐饮经营成本费用增速最快的一项,达24.4%。

“机器人炒菜比人工更方便、更干净,在人工、租金成本都非常高的当下,这样的方式能更好地帮助餐厅盈利。”马惠良说。

张涛认为,餐饮场景的机器人化是一以贯之的趋势。一方面,经营者有降低成本、降低食品安全风险的需求;另一方面,机器人技术也发展到了可以在餐饮场景普及的程度。

然而,也有餐饮业人士表达了不同的看法。经营粤式早茶的点都德位于深圳的一家分店试用了3个月送餐机器人,店长张浩说,像粤式茶楼这样的大众消费场所,客人多,翻台率也很高,经常会提出各种各样的需求,总体看来机器人尚难以应付。

(新华社广州8月19日电新华社“新华视点”记者马晓澄、陈宇轩、荆淮侨)

市农技中心发挥职能作用 服务“三秋”生产

本报讯(通讯员 徐明妍)时下,正值秋管、秋收、秋种的关键时期,市农技中心充分发挥职能作用,早谋划、早部署、早行动,全力以赴做好“三秋”服务,让“藏粮于技”落地生根。

强化病虫害防治促“秋管”。面临连续阴雨寡照致使病虫害严重的严峻形势,本着“早发现、早预警、早防控”的策略,及早制定病虫害防控方案,及时编发《病虫情报》和防治技术资料,并在各县区安装高空测报灯1台,虫情测报灯24台、性诱捕器621套、建立病虫害监测点80个,全面开展布点监测,做到“发现一点、防治一块、保护一片”。同时,积极筹备防控物资,大力推广物理杀虫技术和高效施药器械,先后给各县区调配草地贪夜蛾、稻飞虱等病虫害防控药剂908件5448公斤、喷雾器225台,开展水稻、玉米田间防治146.94万亩;组织技术人员深入田间地头开展病虫害防治、排涝排湿、灾后田间管理等技术服务,为水稻、玉米、杂粮等秋粮作物的丰产丰收保驾护航。

优化技术服务保“秋收”。针对今年秋季连续多雨特点,不断加大调研指导力度,认真研判秋收秋情,准确把握玉米、水稻、魔芋等重点粮食和经济作物成熟期,因地制宜指导秋收生产,做到有的放矢。加强与气象、水利等部门的联系,及时搜集和发布气象信息,为农民提供迅速准确的信息服务,集中机械、人力抢时收获,做到成熟一片集中收获一片,确保颗粒归仓。

深化示范推广抓“秋种”。大力推广优质高产新品种、新技术,其中油菜重点推广“三高”“双低”品种和抗淋播种、全程机械化、“一菜两用”技术,小麦重点推广优质抗病品种和宽幅播种,并抓好晚秋菜的育苗和魔芋后期管理工作;同时,不断加大粮油专业合作社和种粮大户的技术指导力度,办好示范样板,通过以点带面、点面结合,确保秋种工作有序有力,为冬春菜供应和明年夏粮油生产奠定坚实基础。

千家坪国家珙桐良种基地

本报(通讯员 刘祖国)近日,省林场种苗处徐处长率专家组对千家坪林场国家珙桐良种基地进行评估。一致认为该基地基础设施较完善,建设质量达标、在种子繁育和嫁接及扦插技术上有所突破,又有西北农林科技大学的技术支撑,发展潜力较大,完成了“十三五”规划和年度作业设计批复的建设任务。并建议继续扩大种质资源收集和保护区,开展优良类型或优良单株选育,不断提升良种基地建设和科普教育成效,争取在国家“十四五”规划期间的继续支持下,确保基地高质量发展。

据悉,千家坪林场国家珙桐良种基地,2017年由国家林业局批准建立,为国家“十三五”规划重点建设项目,也是全国唯一一个国家珙桐良种基地。该基地2018年开工建设,累计投入项目资金243.7万元(其中国家投资金200万元,地方投资35万元,自筹8.7万元)。重点改造母树林180.63公顷、新建珙桐示范林9.72公顷、珙桐繁育0.16公顷、培育珙桐幼苗2000余株,完成珙桐扦插试验1000株,收集其他各省市珙桐300株,新建对比试验林0.6公顷。

我市开班培训养猪技术 助畜牧产业发展

本报讯(通讯员 徐凤文)日前,市畜牧兽医中心组织举办了全市新建中小规模养猪场技术培训班,各县区畜牧技术骨干、2020年新建中小规模养猪场负责人或技术场长等200余人参加培训。

培训会上,专家对生猪生产形势进行了科学的分析和详细的解读,并围绕生猪疫病防控技术、非洲猪瘟防控技术、中小规模养猪场生产经营管理、粪污资源化利用技术等方面进行了讲解和培训。

今年以来,全市各县区相继新建了一批规模养猪场,但普遍存在非洲猪瘟防范意识薄弱、生产经营管理落后、饲养管理水平不高等问题,为充分发挥畜牧兽医部门技术服

务职能,市畜牧中心主动作为,积极组织专家服务团队,宣传中省市稳定生猪生产的有关政策,帮助新建中小规模养猪场准确把握市场行情,筑牢生物安全屏障、增强抗风险能力,协助养殖场解决生猪销售、种猪引进、防疫设施建设、常见疫病防治等具体问题,引导广大养殖场户抓住机遇,添栏补槽,满负荷生产。下一步,市畜牧兽医中心将对各县区开展技术服务指导,督促各县区畜牧兽医部门对养殖企业技术培训和技术咨询。同时,抽调技术干部指导新建养殖场的老板合理选址规划,科学施工管理,完善养殖技术,对所有新建的生猪养殖企业全面跟进、全方位服务,确保尽早投产。

让更多科技成果惠及脱贫攻坚一线阵地

安康学院 屈玉渊

近期,一则“安康学院权群学教授团队的科技成果‘基于作物养分需求的猪沼园循环农业模式研究与示范’被教育部科技发展中心选用”的讯息,引发该校师生的热议和点赞。据悉,该校此项科研成果被教育部选用后,面向全国52个摘帽涉农科技成果贫困县予以发布,其目的是希望通过科技成果的示范效应,促进成果转移转化,进一步加大对尚未脱贫地区产业帮扶的力度。

科技成果体现高校学科特色。科学研究的一个重要落脚点是促进社会发展。此次,教育部面向全国高校征集涉农、林、矿、轻工业等特色产业领域的科技成果,意在从全国高校特色学科发展中,选用高度契合贫困地区产业发展、体现学科特色、代表科技创新水平,符合相关特色产业重点发展方向,且技术成熟度较高、能够快速落地转化的项目,进而带动贫困地区产业发展。实际上,此举对高校学科建设发展,具有一定的导向性和示范性。高校特色产业类学科建设对标地方产业发展实际,既有利于科研成果转化,又促进特色产业发展,进而拉动地方经济增长,实现社会进步发展。

科技成果破解产业发展瓶颈。科研成果的最大亮点和难点,在于解决

产业发展中的难点和痛点,这也是科技创新的症结和难关。该校权群学教授团队的科研成果,是以循环发展为前提,以作物养分需求为切入点,以规模养殖场废弃物“零”排放为目标,以现代农业园区建设为手段,通过“猪-沼-园”循环农业发展模式,将沼气工程、畜牧养殖业和作物种植业有机地结合起来,不仅有效解决了规模化养猪场对环境的污染,而且将“粪污”转化为清洁能源和有机肥料,实现了这种潜在生物资源的有效使用,进而减少化学肥料的使用以及林木砍伐所造成的环境压力。很显然,安康学院此项科研成果符合现代产业发展实际,为科技发展带来典型示范效应。

科技惠及更多地方产业。据悉,项目实施以来,已有200多家规模养殖场按照循环发展模式,建设农业园区,实现污染物零排放,这对于企业绿色发展、资源循环利用、产业健康发展、生态良性发展,产生重要的示范效应。截至目前,贵州毕节市赫章县的两家生态种植养殖企业有意愿引进权群学教授团队技术成果,双方正在教育部科技发展中心的指导下积极开展对接。近年来,安康学院聚焦“三服务”办学宗旨,措施实,投入大,不断强化科研能力,脱贫攻坚作为重要契机,不断提升服务地方的能力和水平。



美味的洋火姜——囊(ráng)荷

■ 荣海

关中地区土生土长的我,到安康工作后,才发现竟然有如此多的山珍美味闻所未闻,见所未见,连日常餐桌上的一些蔬菜都是第一次见到和品尝,比如鱼腥草、地瓜(豆薯)和洋火姜等等,这些在关中地区可是没有的。

第一次吃到洋火姜是在镇坪县。当时同事炒了一盘洋火姜,端上餐桌,让大家共同品尝。作为外地人,我并不知道洋火姜为何物,只是见其颜色紫红可人,便夹了一块作为尝试,嚼起来若有韧丝,带着淡淡的姜味,再尝一口,竟然爱上了这种味道。后来,洋火姜成了我家里的常客,每到其上市的季节,我总要买来一些品尝品尝。

也一直有个疑问,洋火姜到底是什么植物呢?我翻了翻植物志,最后有两种姜科姜属的植物进入我的视野:一种是阳荷(Zingiber striolatum),而另一种是囊荷(Zingiber mioga)。两种植物形态十分相似,最为明显的区别就是阳荷的花为紫色,而囊荷的花为淡黄色,容易区分。由于我没有见过洋火姜开花,也不敢贸然确定,只不过我还是倾向于第一种植物的,因为“洋火”和“阳荷”在方言中的发音基本相同,洋火姜可能就是植物志上的阳荷。直到后来,在同事存放在冰箱里的一袋洋火姜中,我发现有几枚开了花,为嫩黄色。这不但说明我们食用的部分是洋火姜的幼嫩花序,而且说明洋火姜不是阳荷而是囊荷了,但我没有急着给出结论。

再次遇到洋火姜,便是三年以后了。在妻子工作的乡镇一片菜地里,我邂逅了一大片洋火姜,恰好它们正在开花,经过仔细核验,确认洋火姜的花为淡黄色,也确定其为囊荷无疑。

洋火姜常纵切成片后炒食,宜多放肉或油,加青红辣椒,色香味俱佳。因洋火姜纤维较多,有些地方也会横着切片,斩断纤维,使其更好入口。此外,洋火姜还可以用来泡酸坛子,不但自身风味倍增,而且还能将酸坛子汤汁变得红亮,让人不禁食欲大增。目前,洋火姜还属于地方性蔬菜,只在小范围内有售卖食用,但据其品质,完全可以进行大范围推广,期待有一天它能够成为全国大众餐桌上的一道常见美味。



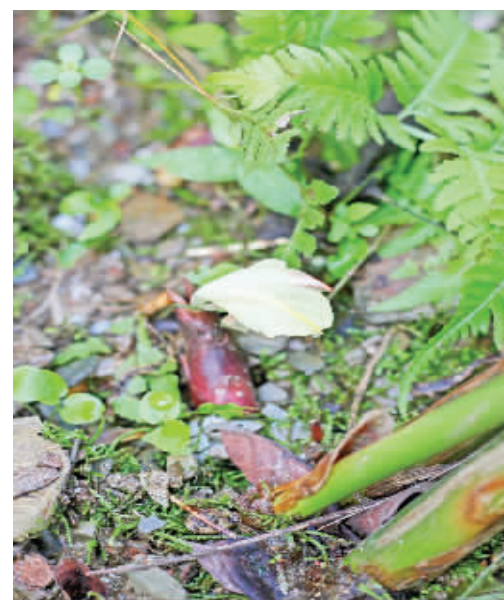
洋火姜植株



洋火姜食用部分(幼嫩花序)



炒洋火姜



洋火姜花