

2024安徽省优秀科创企业(家)推选活动正式启动

本报讯 当前,中国正处在优化经济结构、改变发展方式、转换增长动力的关键节点,唯有科技创新才能赢得主动。党的二十届三中全会发出以“新质生产力”推进高质量发展的清晰信号,经济发展将致力于以科技创新培育增长新动能。

为表彰在“新质生产力”实践之路上向新而行的安徽企业家,弘扬企业家们勇于探索、敢于创新的科创精神。即日起,安徽科技报传媒有限公司以“汇聚科技创新力 发展新质生产力”为主题的2024年安徽省优秀科创企业(家)推选活动正式启动,接受社会各界提名、推

荐。从技术创新力、行业引领性、社会贡献度等方面进行综合考评,优中选优,最终挖掘出先进与示范,为我省经济高质量发展贡献榜样力量。

本次活动将围绕“逐质向新”的主基调,关注企业的科技创新和社会责任,旨在挖掘

一批近年来对推动我省高质量发展作出突出贡献的企业优秀经营管理人才进行激励、表彰,塑造一批榜样人物,推广一批典型经验做法,在全社会形成尊重人才、尊崇创新的良好风尚。

(夏植田)

“黄金水道”景美路畅

10月20日,航拍位于芜湖市弋江区的“十里江湾”风貌区。从天空俯瞰,天然水道、湿地植被、沿江步道、景观建筑的布局错落有致,构成了一幅依水就势、蜿蜒幽静、秋意盎然的长江生态画卷。当日,素有“黄金水道”之称的长江主航道迎来水上运输小高峰,装载着生产、生活资料的各类船舶在江上往来穿梭、有序航行,有力保障着沿江经济带的生产、生活物资需求。

潘柳全 摄



防溺水演练 筑牢乡村振兴安全防线

本报讯 为切实做好青少年儿童防溺水工作,霍邱县临淮岗镇大兴村严格落实防溺水工作各项举措,在村内开展防溺水演练活动。

此次活动由大兴村驻村点长带头,村两委及志愿者共同参与,旨在为学生安全做好最后一道安全保障。村两委

利用便携喇叭进行安全宣传,严禁进入危险水域嬉戏游玩。由志愿者现场演示溺水后如何自救,吸引不少群众参与学习自救方法,村两委则借此机会呼吁家长加强对子女的安全教育,落实“四知”监管模式,切实从源头上防止溺水事故的发生。

自开展防溺水工作以来,临淮岗镇大兴村始终牢固树立“生命至上、安全第一”的理念,加强宣传引导、日常巡查,落实应急保障。下一步,临淮岗镇大兴村将继续把好安全关,完善好工作机制,做到警钟长鸣,用最扎实的行动,严格落实防护责任,助力乡村振兴。(万超)

白萝卜心变蓝是加了保鲜剂?

眼下正是白萝卜上市的季节。不过,有时候人们可能会发现,买来的白萝卜切片后中间是蓝色的。网上有些“科普”解释说“蓝心萝卜是加了有毒保鲜剂,不能吃”。这样的说法有道理吗?

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授宋弋说:

“萝卜心变蓝的情况比较罕见,但大多时候,这种变化其实是植物本身的自然现象,无毒无害,消费者无需为此担心。”

宋弋解释说,白萝卜变色与储存条件和环境温度密切相关。一般来说,如果白萝卜的采收季节较晚或经历过长时间低温储藏,较低的环境温度和长期的自然氧化,可能会促使萝卜中的酚类物质转换成花青素。

我们都知道,花青素遇到碱性物质会变成蓝色;遇到酸性物质会变成紫红色。因此,当白萝卜与碱性食物放在一起储

存,或在种植施肥的过程中有草木灰的参与时,可能会出现萝卜心变蓝的现象。此外,有研究表明,即使同样的萝卜品种在不同种植区域时,萝卜心变蓝现象出现的概率也不尽相同,但并不影响其食用。

但需要注意的是,如果白萝卜切片后整片都出现不规则的蓝色或蓝灰色,应怀疑大概率是白萝卜栽培后期得了黑腐病(俗称“黑心病”“糠心”等)。在黑腐病发生初期,萝卜心一般看起来就是半黑半蓝的症状,这样的白萝卜,建议就不要食用了。(李建)



【食品安全】

柚子“全身都是宝”会吃身体更健康

秋天到了,柚子有金黄色的外皮、扑鼻的柚香以及颗粒分明的果肉,一口咬下去,酸甜可口的汁水充满整个口腔。那么,柚子的营养怎么样?如何挑到好吃的柚子?

柚子的营养怎么样?

柚子的营养还不错,文旦柚子的维生素C含量为23mg/100g,和柠檬差不多,但比柠檬好吃。西柚的维生素C含量为36~38mg/100g,比橙子的维生素C含量略高。

不同颜色的柚子在营养上略有差异。柚子有白肉、红肉、黄肉3种颜色。对比黄金蜜柚、红肉蜜柚、琯溪蜜柚3种不同果肉颜色的柚子中的类胡萝卜素成分的含量,结果显示:黄金蜜柚汁胞呈色成分主要为β-胡萝卜素、八氢番茄红素、

α-胡萝卜素、β-隐黄质和番茄红素,类胡萝卜素总量最高,分别是红肉蜜柚和琯溪蜜柚的2.6倍和287.7倍。α-胡萝卜素、β-胡萝卜素、玉米黄质和叶黄素是呈黄色的主要色素,番茄红素是呈红色的主要色素。所以,黄金蜜柚中α-胡萝卜素、β-胡萝卜素、玉米黄质的含量是三者中最高的;红肉蜜柚中番茄红素的含量是三者中最高的,为黄金蜜柚的19.39倍。类胡萝卜素属于抗氧化成分,摄入后对我们的健康有益。比如,β-胡萝卜素可以在体内转化为维生素A,有益于眼睛和皮肤的健康;番茄红素能帮我们抗炎,保护心血管健康。

怎么挑个好吃的柚子?

看品种:市面上的柚子品种较多,可食率有差异。有研究对比了水晶蜜柚、琯溪蜜柚、西柚、红玉香柚4个品种柚子的差异。全果的可食率:琯溪蜜柚>西柚>水

晶蜜柚>红玉香柚,琯溪蜜柚皮重占单果百分率最低,可食率最高;水晶蜜柚和西柚的种子数较少,一个果只含1~3粒种子,琯溪蜜柚次之,红玉香柚的种子数最多,每个果实种子数平均有108粒;口感上西柚甜度最低、酸度最高、苦味最浓,但含汁量最丰富;琯溪蜜柚甜度最高;水晶蜜柚风味最浓郁、果实肉嫩、酸甜适中,综合口感最好吃;单果重量上西柚最小。

看外观:选果形端正无畸形,表皮光滑且颜色深的,成熟度更高,苦味更轻。

闻气味:熟透了的柚子,味道芳香浓郁。

掂分量:挑重不挑轻。个头差不多大的柚子,选分量较重的,说明水分含量更充足,也更新鲜,汁多鲜美;个头大但分量轻的柚子,可能内囊爆裂,肉质干涩无味。

按压外皮:轻轻按压外皮,看是否有凹陷,果皮弹性是否良好。如果凹陷较大且弹性差,说明质量较差。(薛庆鑫)



【健康生活】

霍邱县临淮岗镇——

为企服务 共助乡村经济发展

本报讯 近日,霍邱县临淮岗镇营商环境工作组开展为企业服务走访活动。旨在解决企业目前面临的发展难题,帮助企业发展,助推乡村经济振兴。

走访过程中,营商环境工作组广泛听取企业意见,作好记录,以期为企业提供更专业的指导和帮助。安徽嘉益农产品有限公司为临淮岗镇2024年新入规企业,今年以来,由于销售渠道单一导致米糠库存量较大,产品销量差,临淮岗镇营商环境工作组立即行动,利用各项资源,积极寻求社会帮助,力争帮助企业找到更多购买方,提高销量。

近年来,临淮岗镇始终将营商环境、为企业服务放在首要位置。在各村设立16个网格点,共计32名网格员,覆盖全镇中小企业共计65家,有效收集企业诉求。镇主要领导每年外出招商不低于两次,对接项目,并积极联络在外乡贤,积极宣传招商引资政策,已帮助5个项目建成投产。(张琼)

寿县供电公司——

可靠用电为秋粮抢收保驾护航

本报讯 当前,寿县地区进入秋粮抢收期,寿县农村到处呈现出一片丰收景象。为确保秋收期间安全可靠用电,连日来,寿县供电公司各中心供电所纷纷组织党员服务队深入各镇村秋收现场及农户家中,进行安全用电提醒,帮助农户检查秋收机械、搬运收割装备,对涉农供电线路、杆塔进行安全巡视、隐患排查。此外,该公司党员服务队还走进烘干车间、粮食加工企业等,延伸秋收安全用电服务链条,及时排查安全用电故障隐患,针对客户用电需求及时调整用电方案,全力服务秋粮抢收工作。

下一步,该公司将持续加大涉农线路设备巡视的力度和频次,对有临时用电需求的农户开辟绿色办电渠道,及时响应、了解客户秋收生产计划和用电诉求,并在秋收到秋种的无缝对接中主动向提供高效、便捷、优质的供电服务,全力以赴护航群众秋收颗粒归仓。(张强 张红星)

霍邱县白莲乡——

小小上海青 铺就致富路

深秋时节,地里的上海青已经开始收获,在安徽省六安市霍邱县白莲乡珍珠村的田间地头,到处可见村民们忙碌的身影,菜农们正忙着采摘地里的上海青,为今年的丰产丰收打下基础。

在白莲乡珍珠村上海青种植基地,新农人公司老板李兴龙介绍,以前都是在上海种植上海青,2020年积极响应霍邱县招商引才的号召,带着帮助乡亲共同致富的愿景,回到了家乡白莲乡珍珠村创立了新农人公司,推广上海青种植。今年受天气原因,一亩地产量2500斤左右,大约有4000左右的产值,去掉人工1000元、种子化肥500元成本,一亩地净收入也有3000元左右。李兴龙说,上海青的销路不成问题,到丰收的时候,都是外地客商开着大货车到地里来拉,一般销到江浙沪等地。

在发展上海青产业的同时,李兴龙也带动了大批的村民就业,通过打零工增收致富,一年仅通过割菜用工就达1000人次,群众工资收入就有百万元以上。

目前,珍珠村的上海青种植面积在3000亩左右。截至2024年10月,种植户的收益达35万元左右。并且上海青的种植为珍珠村的群众带来50多万元的劳务收益。

近年来,霍邱县白莲乡积极探索脱贫攻坚与乡村振兴衔接的有效途径,弥补短板弱项,主动在产业兴旺、生态宜居和乡村文明方面积极探索,围绕绿色发展,积极扶持乡内的中小规模的经营主体,进一步扶持大规模企业做大做强,在乡村振兴的路上,增加群众的获得感、满意度,让群众生活更富裕。(张玉平)