

干帆竞发势如虹
——我市锚定高质量发展奋勇争先纪实

■文/本报记者 谢晓龙
图/本报记者 焦海洋

盛夏时节，热浪滚滚，沙澧大地处处涌动着高质量发展的蓬勃活力。

产业园区，运输车辆穿梭如织，一条条智能化生产线开足马力生产，一派繁忙景象；双汇、卫龙、南街村等龙头企业产销两旺，订单纷至沓来，印证着食品产业创新发展的强劲势头；漯河港码头货船停靠、吊机起降，昔日“水旱码头”再现繁华景象，为食品名城漯河融入全国统一大市场注入强劲动能。

今年以来，我市全面落实中央和省委书记工作会议精神，锚定高质量发展首要任务和构建新发展格局战略任务，抢抓融入全国统一大市场重大机遇，聚焦“1+2+4+N”目标任务体系，以开局即决战、起步即冲刺的奋进姿态，推动经济发展稳中向好、进中提质，经济运行、科技创新、内河航运、项目建设、民生改善等各项工作取得新进展新成效，为“全年红”奠定了坚实基础——

漯河港扩容提升工程正式开工，成为河南省内河航运高质量发展征程中的又一里程碑；第二十二届食博会以“世界眼光、中国经典、河南名品”为主题，搭建了全球贸易桥梁，中国食品名城品牌馆盛大开馆；“三个五百亿”创新引领型重大项目带动产业提质升级，7个百亿级重大项目加快推进；河南食品科创园蓄势跃升，中原食品实验室新实验大楼建成投用，入驻联合实验室12个、协同创新中心18个、孵化中心企业13家；七大民生项目和“小而美”惠民工程齐头并进……



河南食品科创园内的中原食品实验室新实验大楼已投入使用。

仓”“福临门”等系列面粉，通过订单研发精准匹配本地食品企业需求，深受卫龙、宏途、宏绿、开小差等食品企业的欢迎。正是这种“从田间到舌尖”的产业链协同，让漯河食品产业集群优势愈发凸显。

作为中国食品名城，漯河已形成从粮食加工到终端产品制造的完整生态链。中粮面业的蓬勃发展正是这一产业体系高效运转的鲜活例证。

漯河是首家中国食品名城，全市有7000多家食品企业，食品产业总规模超2500亿元，占全省的1/4、全国的1/40，麻辣面制品、肉制品、冷鲜肉单品产量均居全国第一位，产品涵盖18个大类、50多个系列、上千个品种；孕育了全球最大的猪肉加工企业双汇集团、全国最大的辣味休闲食品卫龙美味等一批知名本土企业，吸引了美国嘉吉、可口可乐、泰国正大集团等21家世界500强、32家中国500强、75家行业龙头企业扎堆集聚。依托强大的食品工业，我市高标准建成运营了中原食品实验室，会聚25名院士、147支科学家团队，累计开展课题研究257项、突破关键技术32项；建设了河南食品科创园，以中原食品实验室为内核，加速构建“实验室+研究生院+中试基地+孵化器+产业基金+产业园区”的“六位一体”全链条科研转化体系，打造食品产业创新“发动机”；（下转02版）

食品产业领跑
科技创新赋能

7月23日，中粮面业（漯河）有限公司物流区内，载重货车川流不息，装载着优质面粉的运输车辆驶向本地食品企业，而一车车豫中南优质小麦则源源不断运入厂区。这座年加工能力90万吨的现代化工厂，已成为漯河食品产业链的关键枢纽。

中粮面业（漯河）有限公司副总经理翟斐斐介绍，公司生产的“香雪”“皇家粮

■本报记者 郭勇豪

“走，我们一块儿去地里看看。”7月23日下午3点，省小麦产业技术体系漯河综合试验站站长，市农业科学院首席植保专家，省、市优秀科技特派员李世民连续打了两个电话，约上都是市级科技特派员的市农业科学院特色油料与大豆作物研究所所长李志辉和市农业农村局农业技术推广站高级农艺师李东，直奔郾城区西部几个镇的田野。

沿幸福渠西行，放眼望去，田野里绿意葱茏，但由于持续高温，有些玉米叶子已经卷曲。一路上，三名科技特派员不时停下车，随机察看玉米、大豆等农作物长势。“目前，玉米生长正处于关

键期。浇水和不浇水，就是不一样。”看着眼前不同地块里的玉米，李世民感叹道。

“林圣，大豆该打药了。”在裴城镇南杨村一块刘林圣承包的大豆地里，李志辉看着一片片被虫啃噬的叶子对他说。

李世民蹲下身子、察看藏在叶子上

的虫卵，并询问刘林圣前期虫害防治情况。得知已打三遍药没住虫害后，李世民当即开出了“药方”。“好，我马上安排无人机打药。”刘林圣说。

三名科技特派员路过裴城镇坡刘村一块面积较大的豆田时，看到虫害比较严重，赶紧停车。“老乡，我们是市农科院的。这地是谁家的？”李志辉询问村民。得知承包此地的主人不在此地，也无法联系上他，李志辉拿出纸和笔，写下联系电话和需要购买的农药，委托村民交给承包此地的主人。

车继续前行至郾城区西大坡16万亩高标准农田区域，玉米长势喜人。

承包了上千亩地的新店镇庄店村村民赵哲峰正组织人员利用植保无人机进行飞防作业。工作人员将农药注入无人机电筒药箱，无人机操作员紧盯操控屏，操作植保无人机起飞。植保无人机沿着预设路线在田间匀速飞行，细密的药雾均匀洒落，为翠绿的玉米披上一层“防护服”。李世民一边询问喷洒的是什么农药，一边叮嘱他们要注意安全。

夜幕降临，三名科技特派员的衣衫早已被汗水浸湿，但他们心里只有一个想法：通过科技赋能秋作物田间管理，让农民多打粮、多增收。

“小修小补”让城市更有温度

■本报记者 张 鑫

磨剪刀、锉菜刀、缝衣服、配钥匙……随着时代变迁，这些缝补小摊渐渐淡出人们视野，但群众对于“小修小补”服务的需求仍然存在。这些看似不起眼的小事却与老百姓的日常生活紧密相连。

士笑着说。

店主赵守印今年62岁，在八一路配钥匙、修理自行车已经有40多年了。1982年，赵守印在八一路的路边支起了一个小摊，一张简易木桌、几把工具就是他全部的“家当”。

“我的手艺是跟父亲学的，他会修自行车、配钥匙，我从小在旁边看，慢慢就学会了这些手艺。”赵守印说。

随着时间的推移，赵守印的生意越来越好。他租下一间几平方米的小门面，不用再受风吹日晒之苦。如今，店里的货架上还摆着他用了十多年的老机器，机身虽然锈迹斑斑，但是运转正常。

赵守印干活的时候很少说话。他先拿

起顾客给的钥匙，端详了一会儿，用卡尺计算出尺寸，再拿出合适的钥匙坯放在机器上。随着机器转动，不一会儿，一把新钥匙就配好了。在确认无误后，他将钥匙放心地递给了顾客。

“这台机器陪我这么多年了，舍不得换。”赵守印说，“当年跟我一起在这条街摆摊的，有修鞋的、修自行车的、修拉链的，现在要么人不在了，要么改行了。如今很多人不愿意干这一行，觉得赚不了大钱。但总有街坊来找我配钥匙，我还得接着干，这手艺不能在我这儿断了。”

到他店里的顾客大多是老街坊，还有很多顾客是其他人介绍来的。现在还有很多年轻人，按照手机导航拐进这条老街找

他配钥匙。

在日常生活中，曾经街头修补的老艺人逐渐消失，但这些便民服务点却渐渐散入社区。

（下转02版）



■本报评论员

如何推动“粮食”变“食品”、“食品”变“美食”、美食上餐桌，向“国人厨房”“世人餐桌”迭代升级？漯河用贯穿“生产原料—科技研发—加工中试—智能制造—产品生产—品牌商品”的全链条食品产业生态作答。

在这条链上，中原食品实验室、河南省食品加工中试基地、河南食品科创园、中国食品名城品牌馆四大核心平台协同发力，贯通“创、产、展、销、用”各个环节，推动科技创新、产业创新、金融创新“三新”融合澎湃成势，实现了从实验室到市场的全周期赋能，让食品名城在高质量发展的赛道上跑出加速度、彰显大担当。

中原食品实验室向“新”发力。拓宽食物来源，一批食品原材料经过实验室研发，能够开发出更多食中名品、食中精品、食中新品，极大地丰富了食品品类，更高质量满足了人民群众营养健康需求。成立两年多的中原食品实验室，会聚25名院士、147支科学家团队，累计开展课题研究257项、突破关键技术32项……站在新起点上，我市致力把中原食品实验室打造成“三新”融合的标杆，推动科技创新“顶天立地”、产业创新“强基固本”、金融创新“血脉畅通”，推动“三新”融合无缝对接；聚焦营养健康、食药同源、未来食品“三大主攻方向”发展食品产业新质生产力，完善营养健康标准体系，开展风味和营养健康双向研究，培育工程化食品和“三减三健”健康食品，以“最强大脑”驱动食品产业开拓新蓝海，以实际行动践行实验室为民科研创新的初心。

河南省食品加工中试基地架起“产”与“研”的桥梁。河南省食品加工中试基地是全省首批8个省级中试基地之一，建有功能食品、新型食品、分析检测等6个研发中心及科研成果转化、孵化创业基地，拥有功能食品、肉制品、休闲食品等中试生产线，配置了一批大型检验检测仪器设备，先后与双汇发展、卫龙食品、南街村集团等食品企业开展产学研合作，有力促进了我市食品产业转型升级。未来，河南省食品加工中试基地应聚焦技术创新、产业链协同和成果转化三个核心领域，推动技术更新与设备升级，围绕发展新质生产力加快产业链协同，着眼绿色、营养、健康促进创新成果转化，打造更高效率的中试服务云平台，让更多科研成果走出基地、走向生产线。

河南食品科创园蓄势跃升。作为我市“创新一号工程”，总建筑面积42万平方米的河南食品科创园项目不断“拔节生长”，加速构建“实验室+研究生院+中试基地+孵化器+产业基金+产业园区”的“六位一体”全链条科研转化体系，加快科研成果转化。下一步，河南食品科创园要完善科研人才引进集聚、科研设备购置使用、科研活动有效开展的协同机制，推动科研成果从实验室向产业化应用成规模转化，高标准、高质量打造联合共建实验室，鼓励“从0到1”首创探索，注重“从1到100”快速推广，以科技创新“关键变量”催生高质量发展“最大增量”，为建设全国食品创新高地和全国食品创新人才高地提供人才支撑与智力引擎。

中国食品名城品牌馆点亮城市。中国食品名城品牌馆汇聚中国名品与世界品牌，各地特色美食琳琅满目，漯河创新产品引人注目。要在前期集聚资源快速建成投用的基础上，吸引入流促进消费，开阔视野广泛合作，大力支持漯河品牌走出去、知名品牌引进来；适时举办政企沟通、美食品鉴等活动，促进产销对接；建立品牌孵化机制，重点培育一批具有漯河特色的区域公共品牌，提升中国食品名城的品牌影响力和美誉度；以品牌营销、数据赋能和运营支持为支撑，着力提升区域品牌价值，助力食品“出海”、货通全球。

今日的食品名城漯河，正以科技为翼、品质为魂，向着“国人厨房”“世人餐桌”的宏伟目标同步前行，展现出中国食品工业转型升级的蓬勃生机与无限可能。未来，以“世界眼光、中国经典、河南名品”为引领，漯河必将以更开放的姿态、更强劲的创新活力，为中国食品产业繁荣发展作出新的更大贡献。

新闻导读

03| 综合新闻

网络成服务群众兴旺产业“前沿哨”

04| 时 事

第15年“晒账本”！

漯河发布客户端 漯河日报微信 漯河手机报微信

扫一扫下载漯河日报社“漯河发布”客户端
关注“漯河日报”“漯河手机报”微信公众号