

探秘微观世界 点亮科学梦想

漯河日报社小记者团走进漯河微康生物科技有限公司采风

本报讯(记者 程云龙)为开阔青少年视野,让其近距离感受本土高科技发展魅力,激发其探索科学、热爱家乡的情怀,5月16日,漯河日报社小记者团走进漯河微康生物科技有限公司,开展实地采访研学活动,沉浸式探索益生菌的奇妙世界,零距离感受现代化生物科技力量。

活动伊始,在公司工作人员的引导下,小记者有序走进产品展厅。工作人员用通俗易懂的语言,向小记者讲解微生物、益生菌基础知识,介绍益生菌在农业种植、食品加工等领域的广泛用途。小记者认真倾听、仔细记录,知晓了企业深耕益生菌研发生产,助力食品名城高质量发展的创新故事。

“小小的益生菌是怎么生产出来的?”“本土研发的凝结魏茨曼氏菌BC99有什么独特优势?”……带着问题,小记者走进智能化生产车间。洁净明亮的车间内,大型发酵罐、冻干机组等智能化设备整齐排列,自动化生产线高效运转,全程几乎不用人工操作。现代化、标准化的生产场景让孩子们大开眼界。工作人员详细讲解了益生菌从菌种培



小记者在采访。

本报记者 程云龙 摄

育、逐级发酵、提纯浓缩到冻干成型的全流程,揭秘从微小菌种到优质菌粉

变化过程。最令人印象深刻的是企业自主研发的

凝结魏茨曼氏菌BC99。这款漯河本土培育、本土产业化的益生菌,具备耐高温、长效存活的优势,不仅走出漯河、走向全国,还亮相纽约时代广场,成为展示漯河生物科技实力的亮眼名片。同时,孩子们也了解到农用益生菌能够改良土壤、提升地力,感受到生物科技赋能绿色农业、健康产业的强大力量。

参观过程中,小记者围绕科技研发、产品创新等问题主动采访工作人员,认真记录采访要点、拍摄研学素材。孩子们在一问一答中了解了高新技术企业的创新发展历程。

活动尾声,小记者纷纷分享研学感悟。大家一致认为,这次活动十分有意义,揭开了微生物科技的神秘面纱。他们学到了课本以外的科学知识,真切感受到漯河生物科技产业的飞速发展。

此次活动将课堂知识与社会实践深度融合,让孩子们在沉浸式体验中开阔了眼界、增长了见识、提升了采访能力。漯河日报社小记者团将持续开展采风活动,搭建多元化成长平台,引导青少年在实践中探索新知、锤炼本领、逐梦未来。

小记者探粮企看小麦如何蝶变

本报讯(记者 程云龙)为开阔青少年视野,让学生深入了解粮食加工工艺、学习食品安全知识,感受现代农业科创力量,增强惜粮、节粮意识,5月16日,漯河日报社小记者团走进河南碧野面粉有限公司,开启了一场沉浸式麦香探秘研学采访活动。小记者们近距离观摩小麦蝶变全过程,探索传统工艺与现代科技融合的面粉智造奥秘。

河南碧野面粉有限公司工作人员结合企业发展特色,用生动通俗的语言,向小记者讲解了小麦的生长特性、营养成分和面粉的分类、用途及粮食安全常识。工作人员还向小记者介绍了公司“古法石磨工艺+现代智能生产”的独特发展模式,以及企业联合国家粮食和物资储备局科学研究院打造创新平台,深耕功能性面粉研发的科创理念,让小记者对本土面粉企业的匠心与创新有了初步认知。

在工作人员的带领下,小记者依次走进原料仓库、现代化生产车间、石磨工艺生产区、智能中控室和产品检测室,沉浸式参观学习。在原料仓库,孩子们看到了干净饱满的优质原粮,了解到企业从源头严格筛选小麦、严格执行原料品质标准。在现代化生产车间,全封闭、无尘化的智能生产线高效运转,从小麦清洗、润麦、除杂、精细研磨,到筛理提纯、成分分装、质检打包,数十道工序自动化操作,高效又规范,让小记者见识了现代化粮食加工的精细与严谨。

最让小记者眼前一亮的是石磨工艺生产区。工作人员介绍,他们运用传统工艺,将千年石磨工艺与现代食品科技相结合,最大限度保留面粉膳食纤维与天然营养,生产出高纤、健康、功能性面粉,满足大众健康饮食需求。古今工艺的碰撞与融合,让小记者真切感受到传统手工艺的温度与现代科技的力量。

在智能中控室,大屏幕实时显示温度湿度、质检参数等信息。工作人员向小记者介绍,公司依托科创平台优势,实现生产全过程智能监控、精准管控。同时,依托小麦基高纤食品协同创新中心,持续研发创新,推动传统主食向健康化、功能化食品升级,助力漯河食品产业高质量发展。

参观结束后,采访环节开始。经过一路参观学习,小记者信心满满、踊跃举手,大胆向工作人员提问。“石磨面粉和普通面粉有什么区别?”“面粉出厂需要经过哪些严格检测?”“企业研发新产品需要经过哪些流程?”……一个个问题贴合实际、直击重点。工作人员逐一解答,耐心为小记者解惑。

采访过程中,小记者认真倾听、详细记录,在一问一答中,深入了解了从田间到餐桌的蝶变之旅,明白了每一袋优质面粉的诞生都离不开严苛的品质把控、匠心坚守和科技赋能。

通过此次采访,小记者学习了粮食加工、食品安全知识,感受到漯河本土食品企业的创新实力,体会到粮食的来之不易。孩子们纷纷表示,今后将更加珍惜粮食、杜绝浪费,努力学习科学知识,将来用所学知识助力家乡产业发展。

小记者风采



王怡涵

向阳小学四(5)班学生

我性格开朗,敢于主动交流、大胆提问,善于倾听他人的故事,捕捉身边的暖心瞬间和精彩亮点。我要不断



王梓轩

丹江路学校五(4)班学生

我勤奋好学、尊敬师长、团结同学,做事踏实认真、富有责任心。今后,我将以优秀小记者的标准严格要求自己,勤学多



林夏冉

召陵小学五(3)班学生

我是一个性格安静沉稳的女生,平时爱好画画、弹奏乐器,也沉醉在书本的世界里汲取知识的养分。我最喜欢《三国演义》里的诸葛亮。他足智多谋、能言善辩,面对困境总能想出应对办法。我将继续努力、锻炼自己,做一名优秀的小记者。

一次快乐的采风

漯河日报社小记者 尚泽诚

5月16日,我参与了漯河日报社小记者团采风,一路留心观察,收获满满。

我们乘坐大巴抵达漯河微康生物科技有限公司后,有序排队走进宽敞明亮的大厅。一位阿姨边走边讲解,告诉我们,人们日常吃的很多食物都添加了益生菌,比如益生菌胡辣汤、益生菌软糖等。这些让我大开眼界。

接着,我们到七楼了解益生菌的研发和质检。一名工作人员说:“益生菌除了能为食物

增添营养外,还能让植物长势更好。微生物世界里,除了益生菌,还有有害菌和中立菌。科研团队要从28000种菌类中,反复筛选、严格验证,最终才能选出100种优质益生菌。”他们的严谨与坚持,让我十分敬佩。学习了奇妙的益生菌知识后,我们拍照留念,带着满满的收获,前往下一站。

下一站,我们到了河南碧野面粉有限公司,远远看到两座像火箭一样的高大粮仓。走进室内,我们先经过一条除尘通道,随后看到几台大型磨盘正在有序运转,雪白的面粉顺

着生产线缓缓“流动”。现场工作人员笑着说:“从粮食入仓到磨粉、装袋,全程都是自动化操作,既提升了效率,也守住了食品安全底线。”再往里边走,我们看到一袋袋包装好的面粉堆成了山,场面壮观。

这次采风真是一段让人收获颇丰的快乐旅程,让我了解了益生菌知识和面粉现代化生产流程。我将继续怀着好奇心学习各类知识,用文字记录更多家乡企业的发展故事,做一名合格的时代记录者。

指导老师:牛红芳

探访微康生物

漯河日报社小记者 程梓涵

5月16日,我怀着激动的心情走进漯河微康生物科技有限公司,开启了一场有趣又有意义的采风之旅。

在公司大厅,讲解员阿姨笑着向我们讲解了乳酸菌知识。我们听得可入迷了。原来,我们平时喝的酸奶里藏着许多“小精灵”。它们是益生菌,能帮我们消化食物,还不会让我们变成小胖子。

走在长廊上,透过玻璃,我们看到了许多正在运转的机器。阿姨说:“乳酸菌就像你们小孩子一样,小时候睡小床,长大了就要换大床,因为小床睡不下啦!”我们听得眼睛瞪得大大的,赶紧拿起笔和小本子认真记录。后来,我们还参观了乳酸菌发酵系统末端过滤器,看到了人工培植的大西红柿。它们长得又圆又红,看得我直流口水。

这次采风,我学到了课本上没有的知识,感受到了科技的神奇。我暗暗下定决心,以后要好好学习,做一名爱观察、爱思考的优秀小记者,去探索更多的科学奥秘。

指导老师:杨楠

奇妙的益生菌

漯河日报社小记者 张文东

5月16日上午,我们到漯河微康生物科技有限公司采风。

工作人员用动画向我们展示了肠道里的小世界。我才知道,原来我们的肚子里“居住”着成千上万的细菌,其中有坏细菌也有好细菌。好细菌像一支支军队,帮助我们消化食物、抵抗疾病。工作人员还带我们观察了显微镜下的乳酸菌。我看见乳酸菌圆圆的、小小的。工作人员告诉我们,它们很小,却有很大作用。最让人惊讶的是,一杯酸奶里竟然藏着上亿个益生菌。这真令我大开眼界,也让我明白了益生菌的重要性。

这次采风,我学到了很多知识,暗下决心,今后一定要养成健康的饮食习惯,不挑食、不偏食,让益生菌更好地守护我的身体。

指导老师:牛红芳

小麦变身记

漯河日报社小记者 宋心杨

“用益生菌种出来的小麦是什么味道?”带着这个问题,我们走进了河南碧野面粉有限公司,开启了一段关于小麦的探秘旅程。

我们一走进会议室,讲解员阿姨就用生动的PPT给我们上了一课。原来,他们公司和漯河微康生物科技有限公司正在实施一个了不起的项目。项目名字叫“益生磨”——用漯河微康生物科技有限公司的农用益生菌种小麦。从播种时给小麦种“穿上”益生菌铠甲,到生长期用菌肥代替化肥,这样种出来的小麦全程不用农药和化肥,绿色又健康。我才

明白,原来益生菌不仅能保护我们的肠道,还能保护土地。

听完讲解,我们跟随工作人员参观了制作面粉的各种设备。最令我印象深刻的是那个大石磨。讲解员阿姨说,石磨转速慢、温度低,能最大限度保留小麦的香气和营养。我凑近,仿佛看到了一粒粒小麦在石头之间慢慢变成面粉的神奇过程。

除了石磨,我们还看到了现代化的面粉加工设备。从传统石磨到现代机械,我感受到了制粉技术的进步,也会体会到河南碧野面粉有限公司把古法传承和科技赋能结合在一起

的用心。我听到一个好消息:河南

碧野面粉有限公司已经和国家粮食和物资储备局科学研究院合作,成立了小麦基高纤食品协同创新中心。

走出河南碧野面粉有限公司,我翻开笔记本,看到里面写满了“益生磨”“石磨工艺”“凝结魏茨曼氏菌BC99”等新学到的词语。这次采风,我不仅了解了面粉从古到今的制作工艺,还知晓了漯河的企业正在用科技让普通面粉变得更有

益于健康。原来,小麦变身的背后,藏着这么多人的智慧和汗水。今后,我将更加珍惜粮食,好好学习科学知识,为中国食品名城建设贡献自己的力量。

指导老师:王会慧