

数字经济助力产业转型,加速“云品出滇”

新华社昆明11月28日电(记者浦超、陈永强、杨静)扫一扫“孔雀码”,商品生产、加工、供货商等信息一目了然,全程溯源防伪。超过1.6万件商品贴上“孔雀码”进入市场后,很快被抢购一空。

这是西南边陲云南“数字经济”发展的一个缩影。近年来,云南处于产业链中低端的状况逐步改变,“数字经济”潜力加速释放。

区块链为优质商品保驾护航

一直以来,贴有“云南”标签的茶叶、花卉、蔬菜、水果等深受消费者喜爱。如何为云南优质商品保真溯源保驾护航?区块链技术提供了解决方案。

近年来,云南省加紧对区块链应用进行探索。2019年7月,云南省开出第一张区块链电子冠名发票。2020年3月,云南省区块链中心挂牌成立,省级区块链商品溯源码“孔雀码”正式发布。

云南省数字经济局介绍,“孔雀码”为每件商品赋予区块链标识,“一品一码”溯源防伪,确保产品信息真实和不可篡改。“孔雀码”打通了供货商、销售商、物流、政府、检测机构等商品流转链路,最大限度保障企业和消费者利益。

新华社天津电(记者毛振华)
“预计今冬天津最大负荷将达到1680万千瓦,刷新历史峰值。”国网天津电力调控中心副主任王健说。面对今冬明春电力供应形势,近期,天津加强电网科学调度,重点持续提升电网接受外电能力,在保障能源清洁的同时,做到安全稳定供应。

11月13日,天津双北500千伏双回线路成功送电。该线路途经天津市北部多个区,总长37.5千米,新建铁塔71基,对完善天津主网架结构,提高地区负荷运载能力和供电可靠性将起到关键作用。它可以将西部电能更多地送入天津中心地区,缓解负荷压力。

得益于日渐完善的网架基础,国网天津电力工作人员宣文博介绍说,如今,天津电网接受外电能力提升到近35%,外电接纳能力大幅提升。这意味着更为清洁的电能可以源源不断输入天津,替代本地燃煤等易造成污染的传统发电手段。电力供应更清洁,也更有保障。不久前,天津首笔绿电市场化交易顺利达成,购入来自山西的无补贴绿电600万千瓦时,可减排二氧化碳近5000吨,这些外来电对支持天津高质量发展将起到重要作用。

除引入外电弥补本地供电缺口,国网天津电力历时3年多实施了“1001工程”,对天津电网网架结构、技术装备、功能形态全面升级,35千伏及以上输电线路、变电容量分别增长120%、70%,这同样是天津稳定保供电的底气所在。

鉴于对今冬用电形势的提前预判,目前天津加快民生项目、度冬项目等重点工程建设,优先保障居民、农业、重要公用事业和公益性服务用电,促进各类机组应并尽并、应发尽发,对重要供电线路加强监视,科学安排电网运行方式及检修计划,为迎接冬季大负荷做好准备。

尤其是在检修方面,国网天津电力搭上智慧“快车”,既高效又精准。11月16日清晨,在天津北丽500千伏线路走廊,三台无人机从移动车载机巢依次起飞,有序按照预定路线对60米高的输电线路进行自主巡检。

“我们依托北斗系统,通过采集待检设备高精度三维坐标,引导无人机实现自主巡检,经人工智能分析判断,一键生成设备‘体检报告’,比人工更高效。”国网天津检修公司工作人员南杰胤介绍说。今年以来,国网天津电力开展无人机自主巡检超过1500架次,实现了天津500千伏及以上主干网架全覆盖。

“井下多流一滴汗,百姓家中就多添一分暖”

来自井下800米采煤区的铿锵之声

新华社银川11月29日电(记者于瑶、靳赫、苏醒)天气越来越冷,煤、电、气等能源生产迎来保供的关键时刻。电煤供应是保障民生用能、百姓温暖过冬的“压舱石”,记者日前深入井下800米的采煤区,近距离了解煤炭保供形势。

宁夏是我国的富煤省区,也是“西电东送”的重要送端,承担着向全国十几个省份大量送电的责任,保供任务艰巨。作为宁夏最大的煤矿,国家能源集团宁夏煤业公司羊场湾

煤矿在保证安全的前提下,开足马力保生产。

“作为煤炭生产企业,保供任务的落脚点就是矿井要出多少煤,我们全力做到安全生产,最大限度优化生产组织。”羊场湾煤矿党委书记马顺达说,在保证生产任务完成的基础上,矿上的生产速度不减,就是为了争取每多出煤、出好煤。

坐在生产指挥车上,记者从羊场湾煤矿的一号井口开始下井,车辆沿着运输巷道缓

缓行驶了约12公里后,到达了采煤工作面。

在垂直地面800米深的井下,早班工人正在忙碌地进行设备检修,给中班和夜班采煤提供良好的生产准备。

“我们的职责就是加大检修力度,尽可能将设备的隐患和事故处理在萌芽状态,提高生产效率。”羊场湾煤矿检修工张千峰说,我们在井下多一点付出,多流一滴汗,老百姓家中就多一点温暖。

“羊场湾煤矿是一座千万吨级的现代化

矿井,我们的采煤机多割一刀,就能多产3000多吨煤炭,从保供初期到现在,一个月要多出10万吨煤。”马顺达说。

在采煤过程中,从掘进、采煤、检修到运输环环相扣,一旦一个环节出现问题,整个系统的运行就会受到影响。

为确保生产过程流畅、生产系统平稳运行,近期,羊场湾煤矿每天都要召开调度会进行精细安排,加强设备检修,煤炭日产量超过3万吨。



新华社西安电(记者贺占军、张思洁、姚友明)乳白透亮的面皮、香气扑鼻的油泼辣子、劲道弹牙的面筋、酸爽浓郁的香醋……在被誉为“丝路美食之都”的中国西部城市陕西省宝鸡市,一包包擀面皮和调料包正在流水线上自动装袋,走向大江南北,香飘大洋彼岸。

一踏入宽敞明亮的生产车间,阵阵诱人的香气扑面而来。“我们公司刚起步,但现在每天可以生产8万到10万张面皮。”宝鸡尚润食品有限公司办公室主任徐璐说,“每天通过电商平台可以接到500多个订单,平均每单卖出7袋擀面皮。”

注册擀面皮商标,制定擀面皮行业标准,建设擀面皮产业园,成立擀面皮产业学院……当地为何将小小的擀面皮写进政府工作报告,并立志要打造成产值超百亿元的“味道产业”?

深受人们特别是广大年轻人喜爱的特色食品擀面皮,最早由唐代“冷淘面”演变而来。一碗小小的擀面皮,背后蕴藏的工艺却大有门道:将面粉和水按照1:0.6的比例和成面团,饧30分钟到1小时,反复水洗,再沉淀8小时,之后经过发酵、手擀、蒸制等一系列步骤,冷却后切片切条,有嚼劲的擀面皮才能诞生。

靠着熟练的手工制作技艺,在马路旁支几张桌子,摆几个马扎,一家擀面皮地摊就开张了。忆及上世纪90年代与擀面皮结缘的日子,现任宝鸡市擀面皮产业发展促进会会长的张新怀颇为感慨。

“那时,街上大大小小的擀面皮店撑起无数宝鸡人的生活。”张新怀一干就是十年。但由于制作手艺略有差别,原材料也不尽相同,每家店铺的味道总是风格各异,手工生产效率难以提升,擀面皮产业一直未能做大做强。

如何打响宝鸡擀面皮品牌?怎样用机械化、自动化甚至智能化生产方式提高效率?张新怀琢磨起了技术,开始转型研发面皮制作机器和切片机器。

2014年,擀面皮走进网络电商平台,全国各地的订单随之蜂拥而至。

为促进产业健康发展,当地注册了“宝鸡擀面皮”商标。张新怀说:“目前我们正在申报国家地理标志保护产品,还将建设小麦、辣椒等原材料种植基地,进一步拉长产业链,打造健康美食新高地。”

在宝鸡市蟠龙新区,以培育、孵化和研发为主的宝鸡特色食品(擀面皮)产业园一期已建设完成,3家企业已投入运营。项目负责人李鹏表示,三期全部建成后,将形成集擀面皮加工、电商孵化、物流运输、食品检测、技术研发和体验式旅游为一体的产业集群。

昔日街边的小作坊搬进了现代化的产业园,口口相传的制作技艺同样有了标准化生产流程。不久前,宝鸡市擀面皮产业发展促进会与西北农林科技大学合作成立宝鸡擀面皮保鲜保质研发中心。当地还制定了宝鸡擀面皮食品安全标准、工业化流程标准,让这项传承上千年的手工技艺“有章可循”。

如同柳州螺蛳粉、宜宾燃面等中国地方特色小吃,擀面皮也作为“味道专业”走进了校园。今年5月,宝鸡擀面皮产业学院在陕西机电职业技术学院正式成立。

“结合学校机械电子、自动控制、电气自动化、工业机器人等专业优势,产业学院将助力擀面皮产业产学研一体化发展。”陕西机电职业技术学院党委书记伊逊智介绍,明年将招收网络营销专业学生,为行业发展培养更多高水平人才。

作为一项产业,擀面皮“一瓢水浇开九朵花”,张新怀表示,擀面皮产业一旦发展起来,将带动包括小麦种植、面粉加工在内的9个产业共同发展。去年,宝鸡擀面皮产值达到50亿元,吸引各类从业人员近5万名。酸辣爽口的擀面皮已走出国门,出口至美国、加拿大、日本、澳大利亚等20多个国家和地区。

为了让这一地道美食更好地“走出去”,宝鸡市不断推动“千城万店”计划落地生根。不久前,“宝鸡擀面皮·千城万店”联营合作示范店”在北京揭牌,人们记忆中街头巷尾的小店已成为连锁加盟品牌店。

此外,以擀面皮为“龙头”,宝鸡市还计划将臊子面、豆花泡馍等其他特色食品一并推荐出去,努力将“味道产业”打造成享誉海内外的富民产业。

一张擀面皮:「千年味道」立志打造「百亿产业」