

川渝首次联合征集绿色低碳技术、装备、产品

打造工业领域绿色低碳标杆《目录》

- [
- 重点征集节能、节水、资源综合利用、减污降碳等四大方向绿色低碳先进适用技术、装备、产品
 - 打造川渝工业领域绿色低碳技术、装备、产品成果推介发布平台,在政府采购中优先考虑
-]

四川日报讯(四川日报全媒体记者 寇敏芳)四川省经济和信息化厅、重庆市经济和信息化委员会日前联合下发《关于征集工业领域绿色低碳先进适用技术、装备、产品的通知》,面向川渝工业领域征集绿色低碳先进适用技术、装备、产品,择优发布《川渝绿色低碳领域鼓励推广应用的技术、装备和产品目录(2023年版)》,并将组织参加绿色低碳相关推广应用和对接宣传活动。

这是川渝两地首次联合开展相关征集活动,旨在加快两地绿色低碳技术、装备、产品推广应用,进一步提升和扩大市场影响力和品牌辐射度,引导全社会采用

先进适用的绿色低碳新技术、新装备、新工艺,促进资源节约集约利用,为成渝地区双城经济圈绿色低碳发展注入强劲动能。

根据《通知》,征集范围聚焦川渝主导产业高质量发展及工业碳达峰重点领域,围绕钢铁、有色、化工、建材、汽车、电子信息、装备制造、食品轻纺、先进材料、医药健康等行业,重点征集节能、节水、资源综合利用、减污降碳等四大方向绿色低碳先进适用技术、装备、产品。

绿色低碳先进适用技术、装备、产品供应服务商是申报主体,包括各类工业企业、第三方服务机构、科研院所和行业协会

等。申报主体自愿申报,各市(州)、各区(县)经信部门对申报材料进行初审,川渝两地经济和信息化主管部门将组织专家评审,最终向社会公布《目录》。

“这份《目录》将成为川渝两地工业领域绿色低碳的标杆。”四川省经济和信息化厅环境和资源综合利用处相关负责人介绍,遴选后形成的《目录》将作为典型示范,在全社会进行推广应用,带动生产模式绿色转型,推动全产业链低碳发展。《目录》完成后,川渝两地经济和信息化管理部门将召开成果发布会,打造川渝工业领域绿色低碳先进适用技术、装备、产品成果推介发布平台,分别梳理绿色技术、装备、产品简

介,主要应用场景及服务领域,主要应用事例等内容编印成册,向全社会推广。

川渝两地还将帮助《目录》内的技术、装备、产品更好对接市场。两地经济和信息化主管部门相关负责人表示,将聚焦本地主导产业,精选一批市场主体迫切需要的绿色低碳产品需求、技术需求、装备需求,通过现场会、专项推介会、专家对接指导、揭榜挂帅等形式,引导国内外先进产品(技术)对接需求。

记者了解到,四川将进一步发挥政府采购政策导向作用,在政府采购中优先考虑,扩大绿色低碳产品采购范围,促进绿色低碳产品推广应用。

四川眉山：“小泡菜”如何做成“大产业”

新华社记者 陈健 龙冷宇

一人来高的泡菜坛子一行行整齐排列,里面分门别类装着辣椒、萝卜、青菜等各种蔬菜,不时能听到坛盖边缘“咕咚咕咚”冒出气泡的声音……在位于四川省眉山市东坡区的四川老坛子食品有限公司,一坛坛泡菜正在发酵。

“要想生产出好吃的泡菜,秘诀就在于坛子里的‘老母水’,里面富含活性乳酸菌。‘老母水’好,泡菜才好。”四川老坛子食品有限公司总经理助理余庆说,公司的“老坛子泡菜制作技艺”,被列入四川省非物质文化遗产保护名录。

“东坡泡菜”是苏东坡故乡眉山市的特产、国家地理标志保护产品。泡菜制作在当地民间已有1500多年历史,几乎家家做、人人吃。眉山市挖掘农产品深加工的价值潜力,将不起眼的“小泡菜”做成了“大产业”。

“2022年,眉山泡菜销售收入达到

223亿元,市场份额占全国三分之一、四川省二分之一,并且远销海外。”眉山市泡菜产业推进服务中心负责人梁勇说。

对于行业发展,企业信心十足。“在老坛子创办初期,我们一年销售收入只有200多万元。经过十多年发展,去年我们销售收入达到1.6亿元。”余庆说,今年一季度,订单量与去年同期相比增长了30%,公司正全力以赴做好生产。

四川李记乐宝食品有限公司董事长李国斌见证了当地泡菜产业的发展。1991年公司创办之初,还只是一个手工作坊式小企业,行业内的很多企业与之类似,都是从手工作坊式生产起步。如今,众多企业已普遍采用自动化生产线和工业机器人。

在四川李记乐宝食品有限公司生产线上,除了削皮、择菜两道工序需要人工操作外,其余的浸泡、清洗、拌料、包装等诸多工序,均由智能化设备、机械臂等自动完成。

“我们将传统工艺与现代科技相结合,实现自动化、标准化生产,才有了产业的大发展。”李国斌告诉记者。

市场前景乐观,激发民间投资活力。“我们看好未来发展,扩大规模,投资5亿元在眉山新建的年产15万吨泡菜项目,去年9月正式投产。”李国斌说,目前消费市场复苏,产品需求量非常大,今年以来,公司订单比去年同期增长了大约40%。

产业高质量发展,离不开科研创新。眉山市成立“民办公助”的四川东坡中国泡菜产业技术研究院,构建以泡菜研究院为龙头、企业为主体的科研创新体系,研发“稳态发酵”“浅发酵”等技术,全市泡菜行业获四川省科技进步一等奖3项。

“我们的泡菜微生物菌种资源库,收集了菌种11000多株,这是一个宝库。”四川东坡中国泡菜产业技术研究院副院长张伟说,以“浅发酵”技术为例,泡菜在运输、贮

藏、销售过程中,会继续缓慢发酵,导致酸味过重,“浅发酵”技术通过调控核心菌种,有效控制了后期酸化问题。2022年,研究院为40多家企业提供了各类技术服务。

眉山市引导泡菜企业与农户大力发展“订单农业”。农户按公司订单的技术要求,把蔬菜原料基地作为“第一车间”,确保蔬菜生产品质。

“农户每年水稻秋收后,冬春种植蔬菜。我们合作社与泡菜企业签订订单,每年向企业供应1万多吨蔬菜,带动农户每亩土地增收800多元,现在大家种地热情高涨。”眉山市大当家蔬菜专业合作社理事长向峰说。

梁勇介绍,眉山采用“公司+农户”“公司+合作社+农户”等方式加强泡菜企业与农户的利益联结,目前,全市发展蔬菜原料基地40余万亩,带动约20万户农户增收。
(新华社成都5月4日电)



“花花世界” 迎客来

近日,遂宁市圣平岛“花花世界”的百亩花海竞相开放,吸引了不少游客前来休闲打卡,享受美好的时光。图为5月3日,游人观赏花海。

遂宁日报全媒体记者 刘昌松 摄
据《遂宁日报》