

我国首口万米科探井 钻井深度过半

本报北京8月23日电 (记者冉永平、丁怡婷)中国石油23日发布消息:我国首口万米科探井——深地塔科1井钻井深度过半。深地塔科1井位于新疆塔里木盆地,设计井深11100米,今年5月30日开钻以来,已完成了中浅层的钻井任务,最高日钻井深度达567米。

一般来说,钻井深度超过6000米的钻井被称为超深井。超深井带来超高温、超高压等多重钻井技术极限,每往地下深100米,温度就会提高约2摄氏度,井下将面临约220摄氏度的高温。目前,深地塔科1井钻井深度虽然过半,但剩余部分因需攻克高难度地层,计划还要用时一年多。中国石油塔里木油田勘探事业部工程师刘金龙介绍,目前已经研制出高强度金属密封的取芯工具,耐温达230摄氏度、抗压175兆帕的测井仪器,为万米深井钻探提供支撑保障。

近两年,塔里木油田新增的油气储量90%以上都是通过超深井获取。塔里木油田超深井油气年产量已突破1800万吨,占油田总产量的一半以上,超深井已成为增储上产的重要支撑。

“塔里木油田钻井从井深4500米打到6000米用了10年,从井深7000米到9000米用了17年,深地塔科1井从目前的井深6000米到超万米计划还将用时370多天,这也将是全球万米深井钻探用时最快纪录。”刘金龙说。

测绘地理信息数据将安全有序开放

本报北京8月23日电 (记者谷业凯)近日,自然资源部出台《自然资源部关于加快测绘地理信息事业转型升级更好支撑高质量发展的意见》。意见提出,将开放基础数据资源,加工和编制多尺度、多类型的公众版测绘成果,推动测绘地理信息数据安全有序开放。目标是在“十四五”期间,实现95%的用户使用公众版测绘地理信息成果。

制度创新方面,意见提出,将探索建立测绘地理信息数据产权登记、流通交易、安全治理等基础制度,规范测绘地理信息数据管理、流通和使用。建立测绘地理信息数据分类分级保护制度,研究制定地理信息数据流通和交易负面清单。建立健全测绘地理信息公共数据有偿使用和收益分配机制,鼓励更多社会力量进行增值开发利用。

产业生态优化方面,意见提出,加快推广使用安全可信的地理信息技术和设备,引导企业加大创新投入,推动地理信息产业向价值链高端迈进。充分发挥市场在资源配置中的决定性作用,鼓励社会力量依法依规采集处理测绘地理信息数据,加大数据要素供给。

气象部门首次实现探空全过程可视化

本报北京8月23日电 (记者李红梅)近日,随着双模气象气球在内蒙古自治区锡林浩特国家综合气象观测试验基地上升、平漂、下降,装在气球上的“眼睛”——姿态传感器和360度全景高清摄像头捕捉到探空仪运动姿态,首次获取探空全过程姿态数据及稳定的全景影像资料,实现探空全过程可视化,为数值预报和天气分析提供更精准的探空数据。

这是中国气象局气象探测中心开展的基于集成姿态的北斗导航探空仪视频动态试验,获取的全程探空仪飞行姿态数据不仅可分别为湿度、温度和下降段测风误差订正提供依据,还可为气象探空业务升级换代乃至北斗探空提供技术储备和支撑。

此前,集成姿态的北斗导航探空仪工程样机试制成功,经过数次测试与改进,其准确性、可靠性和通信能力不断提高,最终应用于此次试验。

五部门治理集中用餐单位食品安全

本报北京8月23日电 (记者林丽鹏)记者从国家市场监督管理总局获悉:市场监管总局、教育部、民政部、国家卫生健康委、国管局等5部门近日联合召开电视电话会议,部署开展为期5个月的集中用餐单位食品安全问题专项治理行动。

会议要求,各地区、各有关部门要督促学校、托幼机构、医院、养老院、机关等集中用餐单位及其承包经营企业严格落实主体责任;全面加强监管执法,严把许可准入关、严格环境卫生和过程监管、严管承包经营行为、严惩违法违规行;切实加强行业管理,严抓日常管理、严格招投标管理、分类推行“明厨亮灶”;压紧压实属地包保责任;提升舆情应对处置能力,推动集中用餐单位食堂管理明显规范,从业人员食品安全意识明显增强,环境卫生明显改善,切实保障人民群众饮食安全。

新生儿遗传代谢病和听力筛查率均超90%

本报北京8月23日电 (记者刘博通)8月25日是我国第七个残疾预防日,此次宣传教育活动的主题为“预防先天残疾,守护美好未来”。23日,中国残联举行第七个残疾预防日新闻发布会,中国残联、民政部、国家卫生健康委、全国妇联相关负责人介绍有关情况。

据介绍,近年来,各地、各部门认真贯彻落实《国家残疾预防行动计划(2021—2025年)》,推动残疾预防知识普及、预防出生缺陷和发育障碍致残、疾病致残、伤害致残以及促进残疾康复服务取得积极成效。主要任务指标完成情况良好,全国孕产期优生健康检查目标人群覆盖率达93.5%,新生儿遗传代谢病和新生儿听力筛查率分别达98.1%、97.1%,3岁以下儿童系统管理率达93.0%。残疾儿童康复救助制度建立、实施以来,受益残疾儿童人数逐年增加,2018至2022年5年累计救助残疾儿童近144.6万人次。



信心。刘泓轩说,预制菜标准化生产厂房建设和产品研发耗时耗财,恩阳区市场监督管理局创新设立助企纾困“金融超市”,为企业提供了贷款服务,帮助解决资金需求。

这是我国预制菜产业营商环境不断优化、发展能级不断提高的一个缩影。

商务部研究院电子商务研究所副研究员洪勇表示,近年来,伴随着政策红利持续释放,预制菜产业创新创造加速,新业态新模式新场景接连涌现,高质量供给创造和引领新需求,激发出更大市场活力。

顺应消费新趋势,增加优质新供给。一些预制菜企业主动求变创新,引领健康化、精致化、低脂低卡消费趋势。叮咚买菜上线“一人食”和“控卡餐”,创新推出多款健康餐预制菜,服务于对食物热量有控制要求的人群;一人食的“叮咚袋”系列主打微波即食,方便快捷,适用于单身、小家庭及办公就餐场景。

数字化赋能添动力,线上线下融合发展。在山东惠发食品公司的生产控制车间,挑选、清洗、切分、熟制、包装、灭菌、冷藏……生产数据和机器运行状态实时反馈到控制平台,对原料从进厂、加工、入库到出库进行全方位数字化监控。公司副总经理臧方运说,数字化平台提高了生产效率,产品品质也更好了。



浙江大学国际联合商学院研究员盘和林介绍,目前国内预制菜应用场景以餐饮供应链端为主,消费者端比重相对较小。随着生鲜电商、便利店、到家服务等业态持续发展,个性化、多层次消费需求进一步释放,预制菜将加速向消费者端渗透,迎来更大发展空间。

看供给—— 政策红利持续释放, 新业态新模式接连涌现

“借助巴山民间宴客菜‘十大碗’的品牌影响力,我们研发推出刀口丸子、虾米汤、坨子肉等高质量预制菜,销量不错。”当前企业产销两旺,四川巴中市恩阳区金源鸿食品有限公司区域经理刘泓轩对公司未来很有

数字化工具不仅在生产端赋能,还在营销端添彩。在不少电商平台上,更多老字号食品、地域特色美食以预制菜的新形式转型。金华火腿行业协会副会长张建能说,公司已与平台合作生产10余种预制菜,市场反馈挺好。而且,线上销售能更快收到市场反馈,为产品改进指明方向。

冷链物流服务能力增强,更好保障食品质量。预制菜对物流要求高,必须全程不断链、不脱冷,且温度可控可追溯。当前,行业相关方加力织密物流网络。“以前发货方很分散,效率和品质很难得到保障。使用专门的冷运平台发货后,接单快,配送温控到位,保证了菜品新鲜度和安全性,为我们赢得了更多客户。”山东一家预制菜贸易公司的物流负责人李江南说。

看未来—— 健全标准加强科研, 合力推动高质量发展

处于“风口”中的预制菜产业,发展还存在一些制约障碍。比如,产品口感与风味复原难度大,标准化生产程度不够;技术创新亟待加强,在产品研发上还要继续努力;冷链物流配送能力制约行业发展,物流成本要控制等等。这些问题的解决都需要健全标准体系,走好规范化之路。

当前,不少地区预制菜产业迎来“标准潮”。洪涛认为,针对预制菜的复杂性,要从原材料、加工、包装、标签标识、贮存配送、还原度、食品安全指标、消费者权益保护等多方面,完善并实施全面规范化的产业标准体系,明晰行业边界。尤其要健全质量安全监管体系,提升行业发展的科技、品牌与文化含量,构建更完善的预制食材监管、质量追溯及配套服务体系,让消费者吃得安心、舒心。

黄山皖新徽三食品供应链有限公司总经理吴永学说,不同于餐饮菜品的“现炒”,预制菜的便捷性归功于生产加工的前置,要加快技术攻关,提升菜品制作工艺,让菜肴口味更稳定、品质更安全。

运满满冷链总经理王玉琛说,不少预制菜企业生产基地较为单一,没有配套仓储物流基地和温控运输能力,影响产品销售区域范围。建议支持符合条件的大型温控物流企业加大数字技术投入,加强资源整合与全链条温控物流运作,构建温控物流网络,培育一批特色鲜明、创新发展的温控物流企业,为预制菜运输提供高速度、高品质物流服务。

“当前预制菜参与企业众多,市场较为分散,亟须加快推进预制菜产业链资源融合。”盘和林建议,鼓励企业间增进合作,形成产业集群,探索建立具有开放性和公共性的供应链服务平台,加强技术交流和资源共享,进一步降低成本,实现合作共赢。

图①:消费者在湖南浏阳一家生鲜市场挑选预制菜。新华社记者 陈泽国摄
图②:山东滨州一家企业车间内,工作人员正在生产预制菜。初宝瑞摄(人民视觉)



版式设计:蔡华伟

预制菜产业发展前景广阔

今年市场规模预计达五千一百亿元

本报记者 齐志明 王沛

大数据观察

核心阅读

一头连着田间地头,一头连着百姓餐桌,近年来预制菜产业市场规模迅速扩大。作为传统餐饮加工业与现代食品加工业的交叉产业,预制菜市场当前产销情况如何?未来如何实现可持续健康发展?记者进行了采访。

近日,国家发展改革委发布《关于恢复和扩大消费的措施》,提出“培育‘种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店’模式,挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设”。

相关数据显示,2022年我国预制菜市场规模为4196亿元,预计2023年将达5100亿元,2026年将升至万亿元级别。截至目前,我国预制菜相关企业达6.4万余家,山东、河南等地相关企业数量位居前列,46.8%的预制菜相关企业成立于1至5年内。

看需求—— 受年轻消费者欢迎, 市场需求大发展前景广

“平日工作忙,我经常在网上下单预制菜,轻松就能解决一顿。开盒即食的桂花糖藕、加热就能吃的酸菜鱼等,我都购买过,省时省力,味道也不错。”家住北京市海淀区的90后王雯说。

“预制菜具有广阔的市场需求。”星图金融研究院高级研究员付一夫认为,即配即煮的特点满足了“简单煮”的生活需求,解决了“不会做、不好吃、没时间”的烹饪难题,尤其受到年轻群体欢迎。对餐饮企业来说,预制菜可通过规模化生产来提供,上菜速度较快,减少顾客就餐时间,还能减少后厨用工人数,有效降低企业成本。

就需求侧而言,从实体商超到电商平台,从餐饮店到外卖,预制菜受到越来越多消费者认可。拼多多数据显示,预制菜消费群体多以85后、90后和00后为主,女性用户占比超七成,且一线城市用户居多;今年上半年,平台全品类预制菜销售同比增长268%。美团买菜数据显示,便利性是吸引用户购买“快手菜”的首要原因,安全性和性价比是影响用户购买的关键因素,牛肉、海鲜等蛋白类食材产品走俏。

就产业链而言,预制菜是典型的一二三产融合发展产业。行业主要有五大参与者,包括原材料供应企业、预制菜生产企业、速冻食品企业、连锁餐饮企业和零售企业。“随着预制菜市场升温,这里已成为产业投资的重要赛道,农业、食品加工、餐饮、电商、物流等企业纷纷入局。”北京工商大学商业经济研究所所长洪涛说。

江西弋阳 生态修复 绿矿山

近日,江西省弋阳县曹溪山生态修复工程现场,覆土绿化工作正在进行,矿山周边复垦区域进行了草籽撒播、苗木种植。

弋阳县坚持“绿水青山就是金山银山”理念,将矿山生态修复作为水土保持的重要实践,植树造林、恢复植被,着力推动水土保持工作,保护生态环境。近年来,该县共投入1.24亿元,对全县21个矿山进行生态修复,治理修复面积约56.61万平方米。

本报记者 张武军摄

