

问计世界，上海在求索什么？

本报记者 季觉苏 王荃欣

金秋十月，桂花香满城。黄浦江畔，上海世界会客厅。透过宽阔的玻璃窗，陆家嘴的天际线隔江铺展。来自全球的企业家坐在窗前，讨论这座城市的未来。

“看看江对岸壮丽的天际线，它由无数双手和无数个决策共同筑就。”第38次上海市市长国际企业家咨询会议（下称“市咨会”）主席、铁狮门公司首席执行官徐瑞柏说，“我们带来在世界其他地方积累的经验，也从上海汲取经验。这种交流是双向的。”

一江两岸，见证了上海数十年的开放历程。

1989年，市咨会首次举行时，浦东开发开放的宏伟蓝图正在酝酿。此后，从金融开放到城市建设，从产业转型到科技创新，一届届国际企业家带来全球视野，也留下许多真知灼见。

今年，议题落在服务业。

让人愿意留下来，消费才有更多可能

“人们记住一座城市，往往因为一顿晚餐、一场比赛、一场音乐会，或者一次愉快的散步。人们喜欢在哪里度过时间，就更愿意在哪里消费。”徐瑞柏说，“好的城市空间，应该让人愿意来、愿意停留，还想再来。上海怎样创造更多这样的地方？”

会场里，不少企业家把目光投向城市生活。

耐克集团总裁兼首席执行官贺雁峰说：“上海已经拥有世界级的体育赛事。以马拉松为例，赛道穿过外滩、南京路和滨江，沿线有那么多美好的城市空间。我们可以围绕赛事组织更多活动，让跑者、观众和游客都有机会参与，把一场比赛变成整座城市的体育节日。”

耐克已连续13年赞助上海马拉松。贺雁峰希望，赛事带来的热情能从比赛当天延伸到日常生活，让更多孩子参与运动，让跑步社群融入社区。

一场比赛，能让一座城热闹多久？

上海有F1中国大奖赛、网球大师赛，有接连不断的演唱会和展览。越来越多游客为一场活动来到上海。城市消费的增长空间，还在于人群散去之后，留下多少长久的吸引力。

贝恩公司全球主席马思德说：“上海已经拥有许多旅游景点。现在更值得思考的是，有多少人会梦想着来上海旅游？这座城市的艺术、美食、滨水文化和历史故事，怎样成为吸引世界游客的独特体验？”

他还关注另一个群体：生活在上海的人。

“医疗、养老、住房，关系居民每天的生活。上海可以把面向老年人的健康服务，与文化活动、商业休闲更好地结合起来。让长者继续参与丰富的城市生活，也是在创造新的消费需求。”

消费的空间，可以很宽。再往深处看，还有消费信心。

保诚集团董事长范智廉在会上直言：“中国家庭积累了大量储蓄，其中一部分是为应对未来的不确定性。人们担心医疗费用、退休收入和养老照护，就会倾向于多留一些钱。如果能够让医疗和养老支出更加可预期，让家庭获得更可靠的保障，人们自然更有信心享受高品质的服务。”

他建议，进一步发挥商业保险对公共保障的补充作用，完善长期储蓄安排，同时让金融资源更多支持养老、康复等服务设施建设。

城市消费，一头连着供给的丰富程度，一头连着千家万户的生活预期。让人们安心生活，消费才有更广阔的天地。

AI浪潮奔涌，生产力变革才刚开始

“150年前，演奏一首贝多芬弦乐四重奏，需要4名音乐家花费45分钟。今天，依然如此。”哈佛大学教授杰森·福尔曼的主旨演讲，从一个音乐故事说起。制造业可以通过机器设备不断提高单位时间产出，许多服务业却长期面临效率提升的难题。

AI带来了改变的可能。

“从呼叫中心到管理咨询，研究已经发现，AI能够显著提高某些工作的效率。但迄今为止，我们还没有看到这种进步充分转化为整个经济体生产率的大幅增长。”福尔曼说，“AI可以迅速替我完成大量背景研究，我仍然需要思考这些材料意味着什么。药物研发可以借助AI加快速度，临床试验依然需要时间。”

一项技术进入生产生活，距离形成普遍的生产率提升，还有很长一段路。

“未来更有竞争力的城市，将是那些能够围绕AI重新设计工作流程、培训人才、完善规则的城市。”他建议上海扩大AI在公共服务中的实际应用，探索医院病历记录智能化，以及金融领域的AI监管沙盒，让创新有更多试验空间。

高领集团创始人兼董事长张磊带来两个案例——

一家劳动密集型服务企业，通过AI把人均服务能力提高了约50%；一家大型消费电子制造企业，将AI应用到

上海服务业增加值已达4.5万亿元，占全市经济总量近八成，对经济增长的贡献率超过80%。体量如此之大，下一程的增长动力从何而来？

前一天，杨浦复兴岛上，已经有了一场生动的预热。

船台公园里，具身智能机器人灵巧地抓取物品，工业级3D打印机忙着作业。奥镁集团首席执行官博格斯基看完后便和工作人员交换联系方式。“如果下一代机器人负载能达到30公斤以上，请联系我。”博格斯基说。奥镁集团在全球拥有众多生产基地，他已经在盘算，眼前的机器人能否走进自己的工厂，承担更繁重的生产任务。

城市日日生长，全球技术革命奔涌向前。站在新的关口，上海向世界问计，有了更深一层的意味。

采购、销售等核心业务环节，把原先以周计算的决策时间缩短到1小时左右。

数字背后，张磊看到了一个新变化——

“模型能力越来越强，一个更现实的问题是，怎样让AI真正进入企业核心业务，变成生产力？这需要一批既懂AI又懂产业的人，真正走进现场，把技术与业务连接起来。”

他提出，上海可以进一步培育前沿部署工程师，让更多专业服务企业走进工厂，帮助企业把模型用起来。

“过去很多跨国企业的数字化转型，是把全球总部的经验带到中国。现在，一些中国团队先把AI在真实业务中跑通，看到效果后，再向全球总部推荐，推广到其他市场。中国正在成为全球企业验证新技术、探索新模式的前沿。”张磊说。

变化也在传统制造业内部发生。

江森自控首席执行官卫友安说：“对于一套复杂的设备系统，安装完成的那一天，往往是它表现最好的一天。此后几十年，如果缺乏持续维护，运行效率就可能下降。在上海一栋办公楼里，我们通过持续的专业服务，帮助客户优化制冷系统，使能耗降低了40%以上。”

技术进步越快，对专业服务的要求越高。把技术优势转化为产业优势，需要企业改变经营方式，也考验制度创新。

从上海出发，世界市场需要新的连接

38届市咨会，记录着上海开放的脚步。

1990年，国际企业家建议上海有计划地扩大金融开放，并举办国际金融研讨会。上海采纳建议，当年举行研讨会，国际金融界由此进一步了解浦东开发开放的机遇。

彼时，上海急于向世界学习。

30多年过去，黄浦江两岸高楼林立，世界级港口连通五洲，越来越多中国企业走向全球市场。

今年市咨会的一项议题，便是如何助力中国企业出海。

汇丰控股有限公司集团主席聂智恒说：“中国企业正在发生深刻变化。过去更多是把产品卖到世界各地，现在越来越多企业开始在海外建立和经营业务。这需要更有韧性的供应链，需要国际融资能力，也需要理解当地的法律和商业环境。”

他建议上海进一步完善人民币跨境金融服务，强化国际专业服务合作，帮助企业适应不同市场的规则。



博格斯基（右）正与展台工作人员交换联系方式。

季觉苏摄

瑞安集团主席罗康瑞说：“上世纪80年代，我们曾经在加拿大收购两家酒店，还投资了其他不熟悉的行业。当时没有想清楚，我们的员工一直在工地上做工程，怎么能够直接去管理酒店？最后这些投资都卖掉了，交了不少学费。”

罗康瑞后来把大量时间投入上海，研究本地市场，推动企业本土化经营。他说：“企业出海，先要想清楚为什么去、去哪里、做什么，谁来负责。尤其要熟悉当地市场，把最优秀的人才派出去。政府可以组织有成功经验、也有失败教训的企业，把经历分享给准备出海的人。”

阿迪达斯集团首席执行官比约恩·古尔登说：“我年轻的时候，我们在欧洲和美国设计产品，然后拿到中国生产。过去5年，中国涌现出越来越多富有创造力的设计，尤其是将中国文化融入服装产品。这些创意通过社交媒体传播到欧美，一些在中国创造的产品，开始受到全球消费者欢迎。”

阿迪达斯在上海有约160名设计师。古尔登说，全球企业的创新越来越依靠不同地区团队之间的连接：“今天的组织更像一张网络，有创造力的人分布在世界各地，大家互相交流，好的创意就能走向全球市场。”

今年市咨会首次邀请一批民营企业列席，让中国企业家与全球行业领军者面对面交流。世界经验与中国实践，在这里有了更直接的交汇。

37年前，上海设立市咨会，希望更多国际智慧参与城市发展。今天，面对全球产业格局的深刻调整，上海仍然保持着向世界学习的开放胸襟，也积累了向世界贡献经验的能力。

开放的城市，始终在世界的坐标系里校准自己，也在时代的变化中不断向前。



阿迪达斯集团首席执行官比约恩·古尔登正在接受媒体采访。

徐培芝摄

科技瞭望

3D食品打印技术为吞咽障碍人群定制营养

一块「打印」出的「三文鱼」

刘丽娅 杜珂

一顿便饭对多数人而言再寻常不过，然而对吞咽功能减退的老人来说，每次进食都需格外小心，稍不留神可能呛咳，严重时甚至将食物误吸入气管。

老年人吞咽功能衰退，不仅让吃饭变负担，还会导致蛋白质摄入不足、肌肉流失，而误吸引发的吸入性肺炎，更是高龄老人常见的致命风险之一。

目前市面上的“特膳食品”，大多以糊状或泥状存在，虽能降低一定呛咳风险，却普遍营养单一、形态模糊、风味寡淡。如何在营养、美味与安全之间找到平衡，是一道难题。

针对以上痛点，近期，中国农业科学院农产品加工研究所食物营养与功能性食品创新团队采用双蛋白复合改性策略，构建核桃蛋白与蛋清蛋白复合乳液凝胶体系，基于挤出式3D打印成型技术，研发高蛋白易吞咽三文鱼仿生食品。

精准“打印”，从“墨水”开始

3D打印食品，其核心优势在于能按照设计精准构建食物的外形与结构。而实现这一“精雕细琢”的关键，在于打印“墨水”。

科研团队采用“双蛋白”复合策略。核桃榨油后的副产物核桃粕，蛋白含量高达45%，是优质的植物蛋白来源，但其自身成胶能力弱，难以打印成型。科研人员引入蛋清蛋白，它擅长形成稳

固的凝胶网络，犹如搭起一副精细“骨架”，把核桃蛋白镶嵌其中。

借助双进料3D打印机，两种不同颜色的蛋白“墨水”同步输出，即黄色的核桃蛋白—蛋清蛋白基模拟肌肉，白色的大豆分离蛋白—蛋清蛋白基模拟脂肪，分毫不差地复刻出三文鱼标志性的红白纹理。

烘烤还是蒸？风味见分晓

科研人员对比了蒸制与烘烤两种方式，发现烘烤后的样品中关键风味物质含量明显增加，色泽、香气和吞咽顺滑度更胜一筹。其中，100℃烘烤3分钟是效果最佳的方案，产品感官评分最高。通过调整烘烤时间，可以精准控制食物的软硬度，分别达到国际吞咽障碍食品标准的5级和6级，适配吞咽能力不同的老人。

经专业测试，这款仿生三文鱼蛋白含量达到22%，质地柔软湿润、易于成团、不易散开，完全符合“可安全吞咽”的食物质地要求。

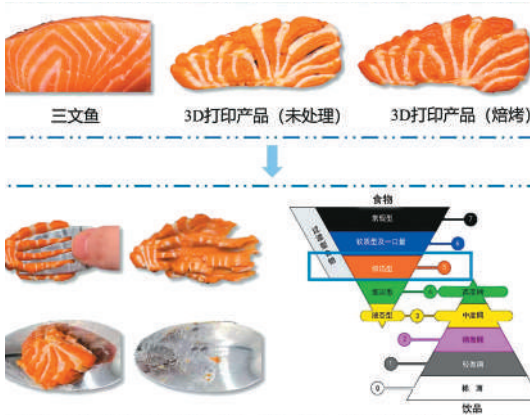
不仅有营养，还可安全美味

这项技术的想象空间远不止于此。它首先实现了优质蛋白的高效供给：蛋白补充效率较传统产品提高200%，能更有效地帮助老年人维持肌肉量。同时，它突破了传统模具成型的限制，通过

蛋白结构修饰与多维增材制造技术，可精准控制覆盖IDDSI 4至6级的多等级软膳，为不同程度吞咽障碍人群提供分级解决方案。

未来，针对不同吞咽等级、不同营养需求、不同口味偏好的老年人，完全可以实现膳食的个性化“打印”，蛋白含量、营养素配比、风味口感等，皆可通过调整“墨水”配方与打印参数来完成。

随着技术成熟与生产成本的控制，这类仿生膳食产品有望逐步进入养老机构和普通家庭，让吞咽困难的老人吃得安全、营养、有滋味。



3D食品打印三文鱼示意图。

受访者供图

本报北京电 日前，中国社会科学院第二届青年学术大会在京举行。会议以“传承·创新·规范”为主题，设置主论坛与人工智能辅助科研、全球文明研究、科教融合等8个分论坛。会议发布了党的二十大以来中国社会科学院青年学者重要成果。

中国社会科学院院长高翔表示，我们今天要做的学问，是服务中华民族伟大复兴、推动人类文明进步与升华的学问，是传承中华优秀传统文化、具有鲜明中国特色、体现时代精神的学问。中国学术的未来在青年，当代青年学者正处于中华民族历史上最好的发展时期，有着得天独厚的思想资源、物质条件，有能力且有责任做出超越前辈、创造历史的大学问、真学问。

青年学者代表表示，未来，将树立为人民做学问的价值追求，努力做有信仰、有思想、有情怀、有风骨的学问，在传承与创新中加快构建中国哲学社会科学自主知识体系。

（樊书颖）

中国社会科学院青年学术大会举行