

聚焦十项重点任务

山西推动装配式建筑高质量发展

科学导报讯 2024年,力争全省新开工装配式建筑占城镇新建建筑面积比例达到27%以上,装配式建筑产业链实现工业总产值40亿元以上、营业收入35亿元以上。3月1日,笔者从省住建厅获悉,最近出台的《山西省装配式建筑产业链2024年行动计划》(以下简称《行动计划》)聚焦十项重点任务,推动装配式建筑产业链高质量发展。

《行动计划》提出,开展产业链发展研究,分析产业链现状和不足,编制装配式建筑产业链中长期发展规划,明确我省发展装配式建筑的具体目标、重点任务、实施范围和保障措施,推动产业转型升级和创新发展,提升产业链整体素质和竞争力。

《行动计划》明确,要推动全产业链协同发展,深度实施产业链“链主+链核+专精特新”企业梯度培育模式,指导“链主”企业“以大带小”,“链核”企业“以小托大”,积极引导各类中小企业特别是深耕专业领域的专精特新企业卡位入链,打造密切协作、高效协同、一体联动的产业链发展生态。

全力推进招商引资工作,落实“政府+园区+链主”招商模式,推动产业链招商工作。综改示范区及各市要落地招商项目1个以

上,组织开展产业链上下游协作配套活动2场以上。

强化技术创新。鼓励产业链企业加大研发投入,开展数字化、智能化技术在装配式建筑中的探索和应用,提高装配式建筑建造精度和效率,降低全生命周期成本。

加强人才培养。支持企业加强专业技术管理人才、技能型产业工人、后备人才等多层次人才培养,努力形成由专业技术带头人、技术骨干和一般技术人员组成的专业人才培养和创新人才团队。

鼓励政府及国有企业投资的项目、公共

建筑项目、商品房开发项目等全部采用装配式建筑技术建设。加快城市更新、新型城市基础设施建设、城镇老旧小区改造以及建筑废弃物处理再利用,大力推广模块化房屋、轻钢结构住宅、装配式混凝土住宅等乡村建筑。

探索建立“产业链+链主企业+产业基金”运作模式,鼓励“链主”企业与产业基金深化资本合作,为产业链基金重大项目投资提供具体方向和准确信息,引领产业链提能升级。

强化政策支持。企业依法享受财政、税收、金融等优惠政策,支持企业进行技术创新、市场开拓等活动。

杨佳妮

科学微评

新蓝领更需持续提升技能

徐达

随着我国经济的持续发展和产业结构的转型升级,新蓝领劳动者群体不断壮大。新蓝领劳动者主要指生活在一定规模城市、以服务业为主、为城市日常运转贡献力量的工作者,比如,快递员、外卖员、餐饮服务人员、美容美发师、保安保洁、房产经纪人等。

新蓝领新在哪里?一方面,他们大多是青年人,成长于互联网蓬勃发展的时代,具备较高专业能力、有技能有想法,正逐渐打破社会对传统蓝领的固有印象。另一方面,新蓝领已经成为经济社会发展中的重要力量,他们发光发热、求知上进,坚信技能可以改变生活。

随着人们择业观念的转变以及新蓝领职业薪酬的提升,越来越多求职者加入新蓝领群体。中国新就业形态研究中心发布的《2023中国蓝领群体就业研究报告》显示,蓝领群体平均月收入显著提升,由2012年的2684元增至2023年的6043元。

与此同时,新蓝领劳动者也受到国家的高度重视。发展职业教育、技能人才培训、职称评定等政策的相继出台,不断增强新蓝领劳动者的职业荣誉感、认同感,拓宽职业发展的上升通道,为成长成才提供良好环境。

海阔凭鱼跃,天高任鸟飞。随着产业结构调整和优化升级,新蓝领劳动者在就业门路更宽、择业场景更丰富的同时,也需要进一步提升技能水平。

要学习新知识,适应新形势。当前,产业数字化、数字产业化对新蓝领的能力提出更高要求,既要掌握生产运营技术,也要掌握人工智能、大数据等数字技术。例如,物流行业不再是传统的肩挑手扛式分拣,需要劳动者熟悉操作产线上的自动分拣设备。新蓝领要专注技能提升,主动融入数字化、智能化等场景,做到因时而进,丰富知识储备,掌握更多看家本领,以适应行业日新月异的发展变化。

要有滴水穿石的韧劲干劲。学好学精一门乃至数门技能,离不开持之以恒、孜孜不倦地苦学苦练、练硬功夫。要拿出精益求精、滴水穿石的韧劲与钻劲,凭着对技术的不懈追求和对职业的爱,立足岗位成长成才。

迈上新征程,新蓝领劳动者施展才干的舞台无比广阔,要秉持把工作做到极致的敬业态度,做一名职业技能的“追光者”,敬业爱岗的奋斗者,在全面建设社会主义现代化国家的伟大实践中创造精彩人生。

亮点新闻

打造“四都”“五基地” 吕梁用制造挺起新型工业脊梁

科学导报讯 在新型工业化的大浪潮,吕梁如何发力?在2月28日召开的全市新型工业化推进暨制造业振兴升级大会上吕梁给出了答案:锚定到2035年与全国、全省同步基本实现新型工业化总体目标,全力打造3000亿级煤都吕梁、1000亿级氢都吕梁、1000亿级铝都吕梁、1000亿级酒都吕梁,建成1000亿级现代煤化工基地、500亿级特钢产业基地、200亿级装备制造基地、100亿级非常规天然气示范基地和国家级大宗固体废物综合利用示范基地。

在当天发布的《吕梁市加快推进新型工业化行动方案(2024-2030年)》上,吕梁提出到2025年底,制造业营业收入总量超2600亿元,市级以上重点产业链营业收入突破1250亿元,省市两级专业镇营业收入达到600亿元,工业类开发区规模以上工业增加值年增速达到15%,制造业振兴升级取得明显成效;到2027年底,制造业增加值增速、投资增速均达到两位

数,新兴产业成为制造业增长重要引擎,创新发展,数字化水平大幅跃升;到2030年底,全市制造业规模效益跻身全省第一方阵,基本实现产业基础高级化和产业链现代化,工业总产值达到8000亿元以上,拉动GDP突破4000亿元大关。

在推进新型工业化的具体工程中,吕梁牢牢抓住三条主线,即改造提升优势传统产业、发展壮大新兴产业、前瞻布局未来产业。

传统产业占吕梁工业比重近90%,在推进新型工业化的工程中如何看待、发展传统产业?吕梁提出传统产业是构建现代化产业体系的底盘底座,不论是现在还是将来,都不能当成“低端产业”做减法,而要作为“优势产业”提效能,用传统产业点燃新型工业化引擎。

新兴产业代表未来发展方向,是引领转型的重要支撑。吕梁提出在氢能产业上,要抢抓先机、抢滩布局,抢占高地,持续壮大“气一站一运一车一用”全链条

发展体系;在装备制造业,立足在煤机装备、轨道交通、光伏设备、特种玻璃等方面产业基础,统筹实施增品种、提品质、创品牌“三大工程”,不断提升高端装备制造能力;在非常规天然气产业,大力推动增储上产、管网覆盖、消纳利用全产业链建设,形成勘探、开发、利用相配套的产业体系;在碳基新材料方面,积极推动碳纤维、炭黑、负极材料等项目落地,延伸产业链条,拓展两产产出量较大的赤泥、煤矸石、粉煤灰、冶炼渣等,积极探索规模化综合利用新途径,加快推进废钢加工行业做大做强;在现代医药产业,围绕“药材—医药制造—健康养生”产业链,推动建设道地药材种植加工基地。

未来产业培育上,吕梁瞄准科技最前沿,聚焦创新研发和场景应用,关注智能机器人、航空航天材料、生物基新材料、储能产业等领域,发展新产业新赛道,厚植未来发展新优势。

方静

4月1日起,山西未备案APP及小程序将被下架关停

科学导报讯 4月1日起,山西对未履行备案手续的APP,将按照《中华人民共和国反电信网络诈骗法》《互联网信息服务管理办法》等法律法规要求,依法采取下架、关停等处理措施。

据了解,按照《工业和信息化部关于开展移动互联网应用程序备案工作的通知》部署,省通信管理局已于2023年9月启动移动互联网应用程序(含APP、小程序、快应用等,以下简称APP)备案工作,存量APP须向山西省通信管理局履行备案手续,新开发的APP须履行备案手续后方可在应用商店上架运营。

按照通知要求,对未履行备案手续的APP,网络接入服务提供者、应用分发平台、智能终端生产企业不得为其提供网络接入、分发、预置等服务。已完成备案的APP主办者应在显著位置标注其备案编号,并在备案编号下方按要素链接备案系统网址,供公众查询核对,分发平台应在显著位置标明其分发的APP备案编号信息。

秦永杰

太原市将建设大数据应用服务平台

科学导报讯 《太原市大数据发展促进条例》(以下简称《条例》)将于今年3月1日起施行。笔者2月28日从太原市大数据应用局了解到,根据《条例》规定,太原市将统筹规划建设太原市大数据应用服务平台,用于公共数据资源的归集、存储、交换、共享和开放,以驱动数字经济大发展。

据介绍,太原市大数据应用服务平台由大数据发展应用主管部门组织建设和运行维护。平台将建立安全、稳定、可信、可追溯的数据环境,制定信息公开共享、自律监管等规则,并采取有效措施依法保护个人数据、商业秘密和国家规定的需要保护的数据。另外,各类政务服务专项业务平台应当与太原市大数据应用服务平台对接,实现系统间事项集中发布、服务集中提供、功能深度融合、业务协同办理。

刘庆宇

“学转英超”基层足球教练培训项目走进运城永济

科学导报讯 3月1日,为期4天的“学转英超”基层足球教练培训项目在运城永济市落下帷幕。44名中小学体育教师、基层足球教练员参加此次培训。

“学转英超”是由英格兰足球超级联赛和英国大使馆文化教育处联手合作的项目,其目的是以足球为载体,借助英格兰足球超级联赛的全球感召力和培训团队的专业知识,把发展基层足球和管理俱乐部的办法、经验传递出去。

此次培训邀请到英国大使馆文化教育处高级足球发展经理李武润和中方教练员讲师卢宇宙进行讲课,从有效沟通、热身、实践知识拓展、如何提升球员创造力等方面进行讲解,帮助学员深入了解“学转英超”项目的教学理念和训练方法。

据了解,“学转英超”项目已经成功在全球29个国家和地区举办,在全球培养了超过17700名足球教练员,2009年登陆中国后,已经在28个城市培训了2800位校园足球教练和裁判员,让中国150多万名年轻人从中受益。

隋萌

晋城首个无人值守收费站投入使用

科学导报讯 近日,晋城市首个无人值守智能收费站——晋城高速公路管理有限公司高沁高速高平南智慧收费站示范站建设项目全面完工,正式开启智慧收费管理模式,标志着该市收费运营管理向无人化、智能化迈出了坚实的一步。

高平南智慧收费示范站通过引进安装自助发卡、缴费机器人,可实现5秒内自助发卡、10秒内自助缴费通行,有效缩短车道排队等候时间,提高收费站通行能力。同时,ETC车道安装有专用特情机,司乘人员可自助处理特情,避免倒车换道引发拥堵。

赵晓芳



奋力冲刺 首季目标

3月1日,太原重工轨道交通设备有限公司,车轮厂成品待发区技术人员正在对产品进行最后的检验。太原重工轨道交通设备有限公司自主研发,建成轨道交通用车轮、车轴、齿轮箱及轮对的全谱系、全系列、全流程研发制造基地,轮轴产品出口全球70多个国家和地区。新春伊始,面对大量出口订单,该公司科学组织,各生产线全负荷运转,忙生产,赶订单,全力以赴保交货,为完成今年首季目标奋力冲刺。

李兆民摄

视觉科学

科学进展

气温异常可能影响精神疾病发作

安徽医科大学环境可控因素与重大精神心理疾病研究团队,首次从气候变化与人群健康的角度探讨新冠疫情发生前后气温变化与抑郁症、焦虑症、精神分裂症和双相情感障碍等精神疾病发作之间的关联。相关研究近日发表于《自然·心理健康》。

王敏

中国科学院大学打破柑橘黄龙病“魔咒”

近日,中国科学院大学未来技术学院教授何裕建团队在《欧洲植物病理学报》在线发表的研究成果,打破了柑橘黄龙病可防可控不可治的“魔咒”。研究证明,基于土壤修复改良与生物防治,柑橘黄龙病不仅可防可控也可治,而且成本低、效果好、生态环保、标本兼治。

赵路

人类中枢神经早期阶段三维模型面世

美国和以色列科学家在实验室中培育出了人类中枢神经系统最早发育阶段的微型三维(3D)模型,该类器官在实验室中生长了40天。这是科学家首次在实验室中模拟胚胎大脑和脊髓的所有组成部分,有望加深人们对早期发育过程中出现的脑部疾病的理解。相关研究论文2月28日发表于《自然》杂志。

刘霞

纳米粒子“纠缠”突破量子极限

在3月1日发表于《自然·物理》杂志的一项新研究中,来自英国、瑞士和奥地利的国际研究团队建立了一种新的平台,来解决经典物理和量子物理之间的边界问题。这一成果代表着在理解基础物理学方面的重大飞跃,也为实际应用带来了希望,特别是在用于环境监测和离线导航的传感器技术方面。

张梦然

新研究揭示地球上首批细胞形成过程

美国斯克里斯研究所科学家新发现了一种合理途径,可以说明原始细胞如何形成并实现其多种功能。2月29日在线发表于《化学》杂志的研究表明,一种称为磷酸化的化学过程(将磷酸基团添加到分子中),远比此前认为的要更早发生。这导致结构更复杂的双链原细胞能以多种功能分裂,为生命奠定了基础。

张梦然

水果冻干会损失营养吗?

科学释疑

说起水果,人们都认为鲜水果最好,水果干营养价值就所剩无几了——即使膳食纤维和矿物质还能保留下来,至少维生素和保健成分也都损失掉了。其实不然。

水果干仍有较高营养价值

吃水果的意义,不仅在于获取维生素C,也在乎其间的钾、镁等矿物质元素,包括膳食纤维,以及类胡萝卜素、花青素、类黄酮、酚酸等多种保健成分。这些成分在水果干中还能保存很大一部分。

多项研究表明,用适量水果干来替代饼干薯片、甜食等低营养价值零食,有利于预防心脑血管疾病,也不会促进肥胖和糖尿病。

葡萄干、杏干、西梅干、枣干等水果干有多种制作方法,如日晒晾干、加热烘干、红外干燥、低温油炸干燥、真空冷冻干燥等。前面几种方式干燥的水果干,口感、价格都差不多;低温油炸水果干硬脆,稍微一点,真空冷冻干燥(简称“冻干”)水果干松脆,且价格最贵。

“冻干”会有效保留营养

研究证实,冻干水果算是健康食物,可以用来补充水果营养。

为何冷冻状态下还能让食物变干呢?学过物理的人都知道,水有个三相曲线。在冷冻状态下,会有少量水分子直接从冰里飞出去,变成水蒸气,这个变化叫作“升华”。真空冷冻时,先把水果快速冷冻到零下温度,使食物中布满了很多微小的冰晶。然后把空气抽掉,降低气压。冰晶升华成的水蒸气也被不停地抽掉,于是食品里的冰晶就在低温下不断变成水蒸气。数小时后,食物就变干了。因为冰晶直接变成蒸气,静悄悄地离开食物基质,所以在食物内部留下了很多空隙,吃起来口感松脆。

既要冷冻,又要抽真空,耗电较多,因而比传统脱水加工成本高。不过,这种工艺也有很大优势。首先,抽真空解决了很多营养成分和抗氧化成分在加工过程中容易氧化的问题,比如维生素C、维生素A、维生素E、叶酸等营养素,以及花青素、类黄酮和类胡萝卜素等抗氧化成分;其次,低温冷冻又解决了一些维生素和植物化学物质怕热的问题,如维生素C、维生素B1、叶酸等,以及花青素、硫苷等保健成分。

因为没有煮制,所以不存在维生素C、B族维生素和花青素、类黄酮、绿原酸等水溶性健康成分的溶水损失;因为没有油炸,所以也不存在类胡萝卜素、维生素K等脂溶性健康成分溶油损失的问题;因为足够干燥,能够抑制微生物生长,所以不需要加防腐剂;因为水果中的糖被浓缩了,所以不加糖也非常甜。

冻干水果适合各类人食用

冻干水果便于保存和携带,可以少量多次地吃,解决了部分人吃水果的顾虑,如“饭前吃水果怕冷”“早上吃水果怕凉”“水果伤胃”等问题。用小包冻干水果替代饼干点心薯片,热量更低,营养价值更高。

研究表明,冻干水果产品的血糖指数和新鲜水果在一个水平上,对糖尿病患者也是比较好的。

不过,因为冻干水果有很多空隙,也容易吸潮。多孔结构的食物,如果放在室温下久了,也会较快地氧化。所以,冻干水果通常要用真空充氮、避光隔氧的包装,开包后要赶紧吃完。

范志红