

宁夏产学研团队破解传统饮品工业化难题

生产周期从72小时压缩至40小时,产品不良率从15%降至0.3%

本报讯(记者 丁建峰)当新疆传统发酵技术遇上现代食品工程技术,会碰撞出怎样的火花?5月21日,记者获悉,宁夏昊允生物科技有限公司联合宁夏农林科学院等产学研团队完成“卡瓦斯工业化生产关键技术研究”,成功实现新疆非遗饮品卡瓦斯的标准化生产。这项历时两年的技术攻关,攻克了传统发酵饮品工业化转型中的温度、压力、菌群活性三大核心难题。

卡瓦斯作为丝绸之路上传承百年的发酵饮品,其古法酿造技艺被列入新疆非物质文化遗产。然而依赖陶缸发酵、人工控

温的传统生产方式,导致产品酸度波动率达30%左右,产能长期局限在家庭作坊规模。

“我们在新疆调研时发现,家庭作坊规模,日产量很难突破5吨。”宁夏昊允生物科技有限公司负责人介绍。

宁夏产学研团队以科技创新突破技术壁垒,通过137组对比实验,建立起完整的工艺参数数据库;菌群活性动态管理系统研发多频段温度补偿装置,将发酵温度波动控制在±0.5°C内,菌群活性稳定性提升至98.5%,攻克传统工艺“看天吃饭”的痛点;压力梯

度控制技术在西北地区首创二段式变压发酵工艺,通过16个压力监测点实时调控,使成品气泡绵密度较传统工艺提升2.3倍;非遗技艺数字化建模利用3D扫描技术还原74组传统陶缸微生态环境,构建发酵动力学模型,将老师傅的“手感经验”转化为32项可量化参数。

“该项目已申报发明专利5项,其中‘发酵罐多参数耦合控制系统’通过中国食品科学技术学会鉴定。研发的专用发酵装备,使单罐产能提升至传统陶缸的60倍,单位能耗下降42%。”宁夏昊允生物科技有限公司负责人介绍。

限公司负责人介绍,该项目不是简单复制新疆工艺,而是用现代科技解开古法酿造的“密码”。

数据显示,新技术使卡瓦斯生产周期从72小时压缩至40小时,产品不良率从15%降至0.3%。该成果为传统发酵食品工业化提供了可复制的技术范式,预计可带动西北地区特色饮品产业升级。

目前,研究团队正与新疆非物质文化遗产代表性传承人展开技术合作,计划建立首个跨省区传统发酵技艺联合实验室,推动“一带一路”饮食文化遗产的活态传承与科技创新。

什么是“三减三健”?
咋减?
咋健?

专家科普如何健康生活

本报讯(记者 尚陵彬 祁国昌)

5月20日,在自治区卫生健康委举办的“时令节气与健康”健康知识发布会上,自治区疾控专家重申“三减三健”的健康生活方式,向公众传播健康生活方式理念。

自治区疾控中心慢性非传染性疾病预防控制所副所长、主任医师杨艺表示,“三减”是指减盐、减油、减糖,避免含糖饮料。“三健”是指健康口腔、健康体重、健康骨骼。开展“三减三健”,一是为了应对慢性病高发趋势;二是改善全民健康素养;三是响应《健康中国2030》规划纲要》目标要求,到2030年,显著降低居民肥胖率、慢性病过早死亡率。

“三减三健”从我做起,那么生活中该怎么做到“三减三健”呢?杨艺表示,落实减盐措施,要少吃咸菜、火腿、方便面等高盐加工食品;要学会使用限盐勺,逐步适应清淡口味;可以用香料(葱姜蒜、柠檬)替代部分盐调味。减油,可以采取蒸、煮、炖等少油烹饪方式,要少吃油炸食品和糕点,用空气炸锅替代传统油炸;购买食品时查看标签,避免“氢化植物油”“植脂末”等反式脂肪。减糖,要用天然水果替代甜点,白开水替代含糖饮料;要警惕“隐形糖”,如酸奶等奶制品和沙拉酱、番茄酱等调味品中就含有不少“隐形糖”。杨艺还建议大家,要学会阅读食品的营养标签,尽量选择每100克食物含糖量≤5克的食品。

实现健康口腔,要坚持“早晚刷牙+饭后漱口”,儿童及时做窝沟封闭;成年人戒烟限酒,避免牙齿着色和牙周炎疾病,每年至少一次口腔检查。健康体重,需要每日监测体重,BMI超标者通过“饮食控制+运动”减重;同时要避免极端节食,保证蛋白质和膳食纤维摄入,确保每日摄入食物中含有瘦肉、杂粮、蔬菜等。健康骨骼,建议每日晒太阳15至30分钟,促进维生素D合成;多吃高钙食物,如牛奶、豆腐、深绿色蔬菜等。此外,杨艺还建议,中老年人应定期检测骨密度,避免久坐和跌倒风险。

宁报集团全媒体矩阵进高校系列活动启动 开放集团“中央厨房”,每年定向接收100名实习生



活动前,宁夏大学学生下载宁夏日报客户端并获赠宁报文创产品。

宁夏日报报业集团全媒体见习记者 乔新宇 摄

本报讯(记者 王溦)5月21日,宁夏日报报业集团全媒体矩阵进高校系列活动在宁夏大学正式启动。宁报集团将围绕“三个基地”建设,与高校新闻传播学院(系)深度融合,通过建设协作联盟、打造兴趣社群,提升宁报集团内容传播力与服务能力,助力高校学子尤其是传媒院校学子实现自我价值。

启动仪式上,现场为宁夏大学、北方民族大学、银川能源学院、银川科技学院、宁夏

大学新华学院5所高校的5个院系单位授牌。其中,全媒体实训基地·开放集团“中央厨房”,邀请学生参与宁夏日报客户端、“宁夏观察”等平台的重大主题报道策划,优秀作品将在集团全平台刊发并纳入评奖推荐。同时,在宁夏日报客户端开设“校园”频道,集中展示高校优质融媒产品,并每年定向接收100名实习生,通过“导师带徒+项目考核”机制助力实践成长。产学研创新基地:集团资深记者编辑将走进高校课

堂开设“实践课”,首场分享环节已同步启动,为学生带来一线媒体人的实战经验。内容创作者孵化基地:启动“新宁夏·青年创作者计划”,为高校学子开通作品发表绿色通道,优秀创作者可入驻“宁夏号”,享受流量扶持与产品推荐,推动校园创意与主流传播同频共振。随后宁夏日报报业集团资深记者李涛、陈郁,分别围绕短视频制作与传播、“中国新闻奖”诞生记等主题作分享。

“柱子”小区变形记

本报记者 高菲

惠说。3年时间里,“四根柱子”一度成为小区位置的代名词,作为小区居民每天进出的必经路,缺失的门头成了业主的糟心事。

为切实解决居民的烦心事,提升小区

整体环境,花样年华社区党委将小区门头修缮问题纳入“社区治理清单”,组织党员代表、居民代表、物业企业负责人,精心筛选设计方案,突出安全性和实用性——刷卡通行、人车分流,增设LED灯兼具美观和夜间照明功能,全面营造小区“家”的氛围感。今年3月底,正式启动修建工程。如今,焕然一新的大门让小区的外观形象得到了显著提升。

刘晓东:从送水工到致富带头人

宁夏日报报业集团全媒体见习记者 杨月儿/文 王强/图

创业初期,作坊只有一套半自动设备和3个人——他和父母。父母负责生产,他亲自扛水配送,从每天100桶逐步做到1000桶。凭借优质水源和诚信经营,“金沙坡”逐渐赢得市场认可。

随着订单量的增长,刘晓东意识到小作坊模式难以满足需求。2019年,他重新选址,投资建设3000平方米的现代化生产基地,引进每小时800桶的自动化生产线,并注册宁夏浩海水业有限公司。

2020年,他当选郭营村党支部副书记。2023年,村党支部推行“党支部+合作社+企业+农户”模式,整合300余万元资金,与天泉饮品合作建成小瓶水生产线。

“现在,我们给每一滴水都‘穿’上了‘文化衫’,让每一滴水都会说话。”刘晓东举起印有“大漠孤烟直”诗画的文旅纪念款水瓶。公司还设计了印有企业LOGO的商务定制款、新人婚纱照的婚礼伴手礼款等,不一而足。通过“一瓶一景”“一瓶一址”的创意,“金沙坡”不仅成为本地畅销品牌,还打入银川、吴忠及甘肃、内蒙古市场,拥有600多家经销商。

跟随刘晓东走进生产车间,只见自动化生产线高效运转,吹瓶、灌装、贴标、打包一气呵成,精密仪器全程护航,确保每一瓶水都品质如一。流水线上,晶莹剔透的瓶装水如银练般流动,折射出“金沙坡”品牌的匠心与活力。目前,公司拥有3条先进生产线,日产能达4000件至8000件瓶装水、6000桶

桶装水。刘晓东还专门请专家研究,将水调整为弱碱水。今年3月,公司生产的饮用水荣获2025善水中国·饮用水行业发展大会“泡茶好水”称号。

通过“家门口就业+村民入股”模式,郭营村32位村民2024年共增收115万元,合作社年利润突破10万元。“下一步,我想尝试电商行业,让销路走得更远,带动更多乡亲致富。”刘晓东信心满满地说。

点睛之句

刘晓东的故事,是乡村振兴的一个小而美的缩影。他的成功印证了“产业兴农”的可行性,也为更多农村创业者提供了可复制的经验——以品质立足、以创新破局、以共享共赢。正如他所说,“让每一滴水都会说话”,这位“送水工”出身的企业家,正用滴甘泉浇灌着家乡的共同富裕之路。



在金沙坡饮用水生产基地,刘晓东检查生产线产品。

乡亲们说



郭营村党支部书记刘新忠:
刘晓东是一名共产党员,也是一

名自主创业的优秀青年。他充分发挥党员先锋模范作用,将个人创业与乡村振兴紧密结合,通过“党支部+合作社+企业+农户”的创新模式,实现了多方共赢,跑出了共同富裕的“加速度”,激活了乡村振兴的“源头活水”。



郭营村村民郭子亮:

我今年55岁,在金沙坡饮用水生产基地实现了在家门口就业,不仅待遇好,更让我自豪的是,我们农民亲手打造的泡茶专用水还拿了大奖。

隆德县推出暖锅产业扶持政策

最高可获10万元补贴

本报讯(记者 师越)5月19日,记者从隆德县获悉,该县将面向社会公开招商新建及改造隆德暖锅餐饮店并提供最高10万元的资金补贴。

此次招商计划新建15家、改造10家隆德暖锅店,实施地点不限县域内外,建设时间为5月16日至9月30日。招商对象包括企业及个人,优先支持大学生、退役军人、残疾人等群体。参与经营的店铺需符合统一标准,包括使用“隆德暖锅协会”标识、配备至少20个标准暖锅、经营面积30平方米以上等条件。根据政策,县外新店及改造店铺则按采购额给予相应扶持。

隆德县工业信息化和商务局相关负责人介绍,本次扶持政策采取“就业+采购”双重激励机制,重点支持本地就业和农产品销售。其中,县内新开店铺将根据聘用隆德籍员工人数和采购本地农特产品金额,享受2万至10万元的阶梯式补贴。“我们希望通过品牌化运营推动隆德暖锅产业化、标准化发展。”该负责人表示,“这项政策不仅能提升市场竞争力,更能带动就业和农产品销售,助推传统美食创新发展,展示隆德特色的文化名片。”

2024年,隆德县暖锅制作技艺被列入第七批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。近年来,当地政府积极推进暖锅产业升级转型,探索“美食+旅游”的融合发展模式。去年,该县共有餐饮店铺416家,其中限额以上企业8家,拟培育入限企业3家。其中,以暖锅为主的特色餐饮已达26家,提供餐位3000余个,带动本地就业200多人。

石嘴山市大学生创业孵化园 带动就业1200余人

本报讯(记者 马照刚)5月21日,记者从石嘴山市就业创业服务中心获悉,该市大学生创业孵化园在2024年自治区中小企业公共服务体系能力提升项目评选中,以全区唯一“四连优”成绩斩获优秀等次,并获30万元专项奖补资金。这一殊荣印证了该园区打造的“零门槛入驻、全链条扶持、生态圈培育”模式已经成为当地青年创业的“金字招牌”。

石嘴山市大学生创业孵化园针对大学生、退役军人等重点群体推出“零费用入驻”政策,累计为150家创业实体减免房租、水电等费用1200余万元,提供免费办公设备和基础服务。这种“轻装上阵”模式吸引了众多创业者,其中残疾人创业者王晓鹏的事例尤为典型。2024年,他带着研学旅游项目入驻园区后,不仅省下每年数万元的运营成本,还通过创业导师团队的指导,成功拓展甘陕鲁等地市场,带动就业20余人,通过政校企人才合作项目培训300人次。“在这里,不仅享受到免除房租水电费等费用,而且有优质的创业导师团队提供各类创业指导培训服务,让我创业没有后顾之忧,未来发展大有‘钱’景。”王晓鹏说。

“从注册公司到拓展市场,园区全程为我‘保驾护航’。”大学生创业者方一凡毕业后入驻园区,不仅获得免费办公场地和1万元的一次性创业补贴,还在导师指导下斩获自治区大学生优秀创业项目二等奖,赢得7万元奖金。如今,方一凡创立的艺杰餐饮已成为当地知名品牌。方一凡收获的成果得益于园区构建的“培训+贷款+服务”一体化帮扶体系。截至目前,该园区累计举办财税法务、AI技术等实战培训200余场,发放免担保创业贷款150万元,并建成“自治区级邢东志创业导师工作室”,提供“一对一”创业辅导。

目前,石嘴山市大学生创业孵化园通过整合辖区创业资源,打造“e创服务”品牌,培育出海宝辣糊糊、汐朵酸奶等明星企业,实现“创业一人、带活一队”的倍增效应,累计带动就业1200余人。

温暖人社 幸福民生

“腾笼换鸟”闲地生金

本报记者 师越

“这批菌棒再有10来天就能出菇了。”5月21日6时,泾源县黄花乡胜利村的蘑菇大棚里,村党支部书记吴银春正弯腰检查菌棒生长情况。尽管即将卸任,他每天仍坚持巡棚,“产业刚起步,得盯紧点”。

谁能想到,如今蓬勃发展的菌菇产业,缘于多年前村里的一场“苗木危机”。

2007年,苗木市场行情火爆,胜利村几乎家家户户种上了云杉、油松。“那时候一棵3米高的云杉能卖400元,比种庄稼强多了!”67岁的村民吴清堂回忆道。他家20多亩地全种了苗木,靠这些苗木,他给两个儿子娶了媳妇。

红火的苗木种植背后却隐藏着隐患。一亩地塞进200棵苗子,远超科学标准的100棵,2019年,村里种植的苗木因生长空间不足,加之市场供大于求,随着国家耕地保护政策收紧,这些占用基本农田的苗木成了“烫手山芋”。

“吴书记,苗子‘烂’在地里,咱往哪走呀办咧?”那段时间,吴清堂往村委会跑了不下10趟。其他村民也频频上门:“清退苗木我们支持,可地腾出来种啥?”

压力落在了村党支部肩上。“那阵子电话响个不停,都是问土地清退后怎么办。”吴银春回忆。村“两委”班子四处考察,最终锁定了食用菌产业。“种蘑菇周期短、见效快,正好利用村的气候优势。”

2023年,村里引进了一家食用菌企业,把废弃的校舍改造成菌棒生产基地,又流转200亩土地建起了43栋蘑菇大棚。吴清堂把大部分土地流转给村集体,去年试种了1000棒蘑菇,赚了3000元,“管理好的话,比种苗木稳当”。

“我们找到了好路子。”吴银春掰着手指算账:村集体自主生产后成本可降到4.2元,村民只需先付一半钱,企业包技术、包回收,一个菌棒能产1.8斤蘑菇,一亩大棚纯利润可达4万元。

当天,在胜利村的蘑菇大棚里,村民们正麻利地分拣着刚采摘的蘑菇。“分拣一筐蘑菇能挣5元钱,手快的人一天能挣100多元。”胜利村蘑菇种植技术员邓为全介绍道。2024年,村办企业累计为村民发放务工工资达52万元。

为提升菌菇产业效益,胜利村还配套建设了蘑菇分拣车间、烘干车间和冷库。“我们根据市场行情灵活调整销售策略。”邓为全说,“鲜菇行情好时用冷库周转储存;遇到生产旺季则把部分鲜菇烘干成香菇干,还能进行深加工成为香菇酱等产品,实现效益最大化。”

2023年腾出土地以来,村里不仅完成了道路硬化,还整治了排水沟,装上了路灯。2024年,胜利村集体经济收入24万元,带动62名本村富余劳动力和弱劳力在家门口务工,人均每年可增收6000元。“现在村子西边是菌菇基地,下一步,我们村要在东边发展养牛产业,让胜利村实现‘双胜利’。”吴银春说。

宁报集团新闻职业道德 监督热线

0951-6019493 (机关纪委)

0951-6033843 (全媒体指挥中心)