

推动产业高端化智能化绿色化发展

新型电力装备产业2025年供需对接“第一会”举行



本报讯 (记者 严春花)昨天下午,南通市新型电力装备产业领域设备更新暨如皋市工业领域设备更新供需对接会举办,作为2025年供需对接“第一会”,活动旨在通过产业链供需精准对接,为企业搭建起产品交流、资源整合、协同发展的桥梁纽带,推动新型电力装备产业高端化、智能化、绿色化发展。

会上,市工信局介绍工业领域设备更新政策。江苏银行、招商银行介绍相关金融产品。活动当天,近200家参会企业根据自身需求与布展的近30家电力装备企业和金融机构开展对接。

新型电力装备是南通重点培育的优势产业之一。近年来,我市通过强化区域协同发展、发挥龙头带动作用,逐步形成上下游集聚创新、资源共享、共生共赢的产业生态格局,取得了一系列丰硕成果。2024年,全市新型电力装备产业规模超650亿元,同比增长20.6%。

如皋是南通新型电力装备产业的重要集聚区。去年,如皋特高压装备产业获评国家级中小企业特色产业集群,培育了思源赫兹、如高高压、天南电力等代表性企业,集聚了国家级专精特新“小巨人”企业5家,省级专精特新企业16家,国家级高新技术企业50家。

去年以来,我市聚焦重点产业集群、特色产业链,精心组织开展20场供需对接活动,为超2000家企业搭建对话平台,推动供需“双向奔赴”。

“年初,国家‘两新’增量政策加力扩围,要求鼓励有条件的地方以工业园区、产业集群为载体,整体部署并规模化实施设备更新,所以我们将今年首场工业领域设备更新供需对接活动放在如皋举办,并选择了电力装备这个行业领域。”市工信局相关负责人表示,将以此次活动为契机,聚焦行业发展需求,深化与市内新型电力装备制造企业的战略合作,在特高压输电、储能技术、智能电网等领域开展全链条合作,共同推动南通新型电力装备产业向高端化、智能化、绿色化迈进,不断提升“好装备,南通造”品牌影响力,为加快推进新型工业化注入强劲动能。

海门新增三处省级“新型公共文化空间”

本报讯 (记者 黄天玲 通讯员 胡薛丹)江苏省2025年“新型公共文化空间”打造对象名单公布,海门区张謇青少年研习中心、余东剧场、通东革命老区红色记忆馆三处空间成功入选,新增数量列全市第一。截至目前,海门全区累计拥有11处省级新型公共文化空间。

张謇青少年研习中心位于常乐镇,占地27亩,建筑面积9747平方米,以张謇生平“八大篇章”(成长、实业、教育、慈善、政治、世界、艺术、研究)为主线,通过327件文物藏品、多媒体互动及场景复原,全景式展现其爱国精神与实业报国成就。

余东剧场位于余东古镇核心区,承载千年历史文脉,常态化举办京剧惠民演出、非遗展演及“周周演”活动,年均吸引游客超20万人次,成为古镇文旅融合的流量引擎。通过“戏曲+旅游”模式,让传统戏剧与年轻群体“破圈”对话,激活古镇文化基因。

通东革命老区红色记忆馆位于正余镇,集教育、展示、研究于一体。运用实物史料、情境互动与数字技术,生动再现通东儿女的革命历程,年均开展红色教育活动超百场。配套红色报告厅、文化培训室,打造党员干部教育“实训课堂”。

把更多移民管理故事搬上舞台

南通边检站与通大艺术学院签订文化共建协议

本报讯 (记者 彭军君 通讯员 沈莘皓)“今天我们来到了国门一线采风,收获很大。”近日,南通大学艺术学院的名师名家们来到南通边检站水上警务室,眺望着江堤上的国旗和地图壁画,他们由衷地感叹。

采风期间,南通大学艺术学院的名师名家们乘坐南通边检站“中国移民管理32318”艇,切身感受了边检机关的日常工作。名师名家们纷纷表示,移民管理工作神圣庄严、警营生活丰富多彩、队伍形象丰碑立传,激发了很多灵感,下一步将创作一批带有浓厚移民管理色彩的艺术作品。双方签订了“文润江海·艺韵国门”文化共建协议。

“我们要继续加强沟通协作,让更多的移民管理故事搬上舞台、绘入画卷、摄入镜头。”该站政治处主任赵亮表示。

苏锡通园区加速构建文商旅体融合新格局 新签7个项目涵盖多元化业态

本报讯 (记者 吴霄云)12日,苏锡通园区在上海举办2025年文商旅体投资环境说明会,现场签约7个重点项目,涵盖国防教育、高端康养、体育赛事等多元化业态,标志着园区文商旅体融合发展战略取得实质性突破。

近年来,苏锡通园区文旅产业发

展势头强劲,南通中心枫叶小镇奥特莱斯、城市IP“蓝盈盈”等文商旅项目相继“出圈”,成为城市新名片。园区围绕建设“文商旅体一体融合”新地标园区,积极推动文旅发展向“多元业态”转型。

本次推介会吸引了众多央企、知名民企参与,签约项目包括中兵文化国防教育项目、长三角高端康养度假

项目以及森上马术俱乐部等。其中,中兵文化国防教育项目拟打造国家级国防教育示范基地,构建“军民融合+文旅”模式;古井文商旅板块投资的长三角高端康养度假项目将填补区域市场空白;森上马术俱乐部将建设国际标准赛级场地,助力园区“体育+旅游”深度融合。

“通城宜居 好房有约”春季购房节启动 全市53个楼盘参加,多项优惠政策助力释放购房需求

本报讯 (记者 蒋娇娇)为促进南通房地产市场稳健发展,满足市民多元化的住房需求,由南通市房地产业协会主办的“通城宜居 好房有约”春季购房节3月15日拉开帷幕,活动将持续至4月15日。本次购房节整合线上线下资源,为购房者打造全方位的购房服务平台。

365房产超市线上全面展示参与楼盘信息,方便购房者对比选择。抖音平台将举办多场直播,分别聚焦启秀、田家炳、能达等优质施教区楼

盘,直播期间设置互动环节,提供购房优惠券、家电礼品等丰厚奖品。53个分布于崇川区、海安市、海门区等地的在售楼盘积极参与。各售楼处推出特惠房源,部分楼盘为成交客户准备5万教育基金等精美礼品。另外,崇川区推出的多宗新地块中,四代低密洋房,定制化高品质住区将在今年陆续面市。

目前,我市购房政策优惠力度显著,商业贷款首付低至15%,利率约3.1%;在主城区购房除可享市级奖补

外,还可享受板块叠加补贴,购房资金压力得到进一步缓解。此次购房节,江苏银行南通分行推出金融产品“青易贷”,针对45周岁以下南通新市民、青年人购房享受“三低一宽”政策。认定符合首套房,最低首付比例15%;符合征信相关条件,享受当地最低商业贷款利率;提供定制化购房贷款产品,可享受前五年最低每年归还1%本金,对认定符合享受南通市人才购房补贴人群,前五年可享最低每月归还100元本金政策,降低购房初期还款压力。

人大代表、政协委员、市民代表走进企业及权威检测机构实地参观——

预制菜能不能放心吃? 眼见为实!

预制菜简化了从厨房到餐桌的过程,满足了现代快节奏生活中人们对便捷与美味的双重追求,但对于预制菜“没营养、不健康”的质疑声也同时存在。预制菜能不能放心吃?3月12日,市市场监管局举办“走进预制菜企业,探寻舌尖新奥秘”活动,组织人大代表、政协委员、市民代表走进预制菜生产企业及权威检测机构实地参观,了解预制菜的制作过程,增进对预制菜行业的了解。

走出认知误区 原来预制菜不加防腐剂

去年3月,市场监管总局等六部门发布的《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》),首次明确预制菜的定义:“不添加防腐剂,经工业化预加工制成,配以或不配以调味料包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。”据不完全统计,目前全市符合预制菜定义的食品生产企业超过80家。

活动中,大家走进南通泰和食品有限公司、美川食品科技(南通)有限公司两家企业,参观原料仓库、生产车间、加工流水线、成品储存区等,了解预制菜从原料采购、加工处理到包装储存的全过程。

上午11点,在泰和食品的无菌生产车间里,工人们正在流水线前制作小炒黄牛肉里的牛肉与酱料包。公司总经理张丽娟介绍,这是叮咚买菜定制的预制菜产品,除了主食材牛肉,还包括药芹、香菜、小米椒、调味料等,是一道很受欢迎的快手菜,产品不添加防腐剂,冷藏保质期为4天。“不添加防腐剂,怎么保鲜?”面对参观人员提问,张丽娟解答,通过物理灭菌、气调保鲜技术、低温储运等措施可以有效控制微生物数量,从而延长保鲜时间。

在泰和食品的产品展示间,梅菜扣肉、胡椒猪肚鸡、佛跳墙、咸蛋黄狮子头等几十种预制菜产品分别陈列在冷藏、常温、冷冻三个展区里。参观人员拿起一款松鼠鲈鱼,看着包装上的文字点头:

“配料表很干净!你看,调味汁包里只有番茄沙司、番茄酱罐头、水、油、盐、醋、糖、淀粉,并没有‘科技与狠活’。”走在存放原材料的冷库和调料仓库里,大家边看边感叹:“原料可追溯,放心不少。”

预制菜产品质量是否过关?企业除了自检,还可以把产品送到权威机构进行检测,为产品贴上更具公信力的“质量标签”。如皋市综合检验检测中心内,建有江苏省唯一一家省级预制菜产品质量

检验检测中心,检测能力覆盖营养物质、理化指标、农(兽)药残留、添加剂、微生物、污染物等指标。

来到无菌实验室,工作人员正在检测一种肉类食品预制菜里的亚硝酸盐含量。

微生物实验室里,实验室负责人贾俊杰指着一台全自动微生物鉴定仪介绍,利用这台机器,可以检测出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等十几种致病菌。

如何得知预制菜里有没有添加防腐剂?这就要用到色谱仪了,它可以检测出苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等十几种常见防腐剂。

食材加工成预制菜,营养成分是否流失?口感还原度怎么样?这是参观人员共同关注的问题。

省预制菜产品质量检验检测中心负责人陈建国说,今年中心添置了全自动膳食纤维分析仪等设备,可以检测预制菜中的维生素、膳食纤维含量。

“下一步,我们将积极开展科技研发、标准制修订和资质扩项,逐步填补在还原度检测、产品保质期验证、非法添加物检测等方面空白项,满足预制菜行业的检验检测需求。”本报记者 王玮丽

膳食纤维含量 可以通过专业设备检出

预制菜产品是否过关?企业除了自检,还可以把产品送到权威机构进行检测,为产品贴上更具公信力的“质量标签”。如皋市综合检验检测中心内,建有江苏省唯一一家省级预制菜产品质量

分预制菜品,直观感受其口味和品质。

有人称赞:“预制菜口感相当不错,完全颠覆了以往的认知。”有人则认为:“部分预制菜口感偏咸偏油,要是能清淡些就更好了。”也有专业人士指出,预制菜加工过程中会有一些维生素、芳香物质等营养素的损失,不提倡作为食物的主要来源。

市人大代表夏风在今年市两会期间提交了一份关于加强预制菜食品安全监管的建议。

“通过参观,消除了之前对预制菜的一些误解。”作为消费者,她也期待企业主动公示预制菜的原材料来源、加工过程,餐馆饭店在使用预制菜时主动告知,把知情权和选择权交给消费者。

南通市食品安全协会共有200多家会员单位,其中有一部分是预制菜生产企业。

“据我们了解,本地预制菜企业尚以中小规模为主,技术能力不足、工业化程度还不高。”市食品安全协会会长吴桂林介绍,协会正谋划成立预制菜分会,加强行业治理,引导企业自律,加强对原材料和生产流程的把控,还将组织企业互相交流学习,升级设备、工艺流程。他呼吁国家层面尽快出台相关标准,便于企业对照执行。”本报记者 王玮丽

提建议谈期待 把选择权交给消费者

“产品有出厂检验吗?”“保质期是怎么确定的?”边看边问,大家对预制菜有了更深入的了解。参观人员还品尝了部

分预制菜品,直观感受其口味和品质。

有人称赞:“预制菜口感相当不错,完全颠覆了以往的认知。”有人则认为:“部分预制菜口感偏咸偏油,要是能清淡些就更好了。”也有专业人士指出,预制菜加工过程中会有一些维生素、芳香物质等营养素的损失,不提倡作为食物的主要来源。

市人大代表夏风在今年市两会期间提交了一份关于加强预制菜食品安全监管的建议。

“通过参观,消除了之前对预制菜的一些误解。”作为消费者,她也期待企业主动公示预制菜的原材料来源、加工过程,餐馆饭店在使用预制菜时主动告知,把知情权和选择权交给消费者。”本报记者 王玮丽

“产品有出厂检验吗?”“保质期是怎么确定的?”边看边问,大家对预制菜有了更深入的了解。参观人员还品尝了部