

科技创新点亮新质生产力版图

2025年是个关键年份,“十四五”规划即将圆满收官。“十四五”这5年,我国高新技术产业规模不断壮大,规上高技术制造业增加值较“十三五”末增长42%;“三新”经济增加值占GDP的比重达18%;人工智能、生物科技等前沿领域正在形成新的经济增长点……用科技创新点亮新质生产力版图,我们交出了一张亮丽的成绩单。

科技创新给传统产业“换新装”。

我国加快高端装备、先进制造等领域关键技术攻关,推动传统产业向高端化、智能化、绿色化转型,实现提质增效。

高端装备方面,“京华号”超大直径盾构机已经成功应用,它直径超过16米,突破了单月掘进542米的新纪录。更厉害的是,它经过的地方,地面建筑无扰动!还有“梦想”号大洋钻探船,是我国自主设计建造的首艘大洋钻探船,钻探深度可达11000米,技术全球领先。

先进制造领域,人工智能、物联网、大数

据让工厂彻底“改头换面”,传统制造升级为智能制造。全球每10家“灯塔工厂”中,就有4家是中国,数量全球第一。我们成功研制出国际领先的大型露天矿机器人运输装卸系统,实现单个矿山百台级、总量达3000台级规模化应用,“中国方案”引领全球矿业智能化升级。

科技创新给新兴产业“插翅膀”。

我国持续深化科技和产业融合创新,在新一代信息技术、新能源等领域取得了重大技术突破,引领新兴产业蓬勃发展。

在信息领域,5G基站已经建了约460万个,技术和用户量都是全球第一。各行各业都搭上了数字化快车,重点工业互联网平台设备连接数超1亿台(套)。

新能源领域更是捷报频传:光伏晶硅电池效率屡破世界纪录,风电、光伏新增装机连续4年突破1亿千瓦。全国新能源汽车累计销售突破4000万辆,产销量连续10年保持全球第一,2024年我国新能源汽车产销量约是

2020年的9.5倍。

科技创新给未来产业“打地基”。

我们超前布局人工智能、脑机接口这些前沿领域,就是要在新赛道抢跑未来。

人工智能领域,我国已发布超过1500个大模型,数量全球第一。国内多款通用大模型已经达到世界先进水平,部分大模型准确率超过95%,还打造了百余个标杆应用场景。

人形机器人越来越能干,不仅会看会听,还学会了协调运动。它们从实验室破圈落地,走入街头,跳上舞台,开起了机器人运动会。脑机接口技术创造了生命奇迹,已帮助截瘫患者开始站立行走,盲人恢复光感。国产脑起搏器全面商用,已经走进8个国家、400家医院,帮助3万名帕金森病患者改善运动功能,成为健康领域的“中国智造”新名片。

以科技创新引领新质生产力发展,建设现代化产业体系,是一项关系经济发展全局

的战略部署。落实好这一部署,必将构建起新时代我国科技发展和产业发展的新格局。“十四五”期间的相关成就,已经彰显出科技创新是发展新质生产力的核心要素。

展望即将到来的“十五五”,科技创新这把“火”必将越烧越旺!我们要继续让科技创新和产业创新深度融合,加快形成新质生产力,为高质量发展注入源源不断的强劲动力。



□ 本报记者 王胜强 梁睿 李思隐 喻剑

视点

月饼市场推陈出新

中秋佳节来临,传统节日美食月饼成为主角,其新趋势新亮点也成为观察消费趋势与市场活力的窗口。记者走访多地发现,今年的月饼市场口味推陈出新,内涵愈加丰富。

非遗月饼添韵味

在河北省部分商超和蛋糕店,记者看到,除了传统月饼外,文创类、低糖类、非遗类月饼等琳琅满目,消费者选择空间大。

在廊坊市明珠超市,喜庆红火的月饼专区,各种品牌月饼礼盒摆满了货架,礼盒价格集中在100元至200元之间,包装多以单层为主,材质多为纸板盒或铁盒。市民刘丽选了两盒6枚装经典口味礼盒放进购物车,她说:“马上中秋节了,我们准备去看望老人,他们喜欢吃传统口味的月饼,100多元一盒的价格也不贵,包装的铁盒还能当收纳盒,送长辈特别合适。”

除了五仁、莲蓉、豆沙等经典口味持续受到中老年消费者喜爱外,近年来兴起的芝士、豌豆、薯蓉、巧克力以及低糖杂粮等新口味,也吸引了追求尝鲜和多样化的年轻消费群体。

在廊坊市广阳区建设路的一家烘焙店里,刚出炉的月饼香气扑鼻。展示柜里外形似蛋糕的“蛋月烧”月饼吸引顾客驻足。“这是今年新品,饼皮用蛋糕胚工艺,口感松软,内馅有黑芝麻、抹茶、奶酪三种口味。”店主刘争介绍,店内还推出全麦、木糖醇月饼,馅料以低糖红豆、绿豆为主,顺应消费者对健康的追求,上市半个月销量突破500盒。

融入廊坊本地文化的文创月饼成为今年的市场亮点。在安次区一家文创商店,带有廊坊元素的月饼礼盒令人眼前一亮。“这款‘第什里风筝’月饼,饼皮印有传统风筝图案,内馅是芋泥芝士味;‘银河大桥’月饼则以银河大桥为造型灵感,搭配茉莉雪芽牛乳馅。”商店负责人曾文亮介绍,礼盒包装还融入了市花月季、古建筑等文化元素,上市后受到年轻消费者和游客的喜爱,不少人将其作为伴手礼。

狄家月饼、桂香园月饼、吕氏糕点等非遗月饼也为中秋佳节增添了一抹文化韵味。在霸州市胜芳镇新光路的老街上,“酥皮吕”糕点铺散发着诱人的香气。后厨里,吕氏糕点的第三代传承人吕文韬正在熬制祖传枣泥馅料。他介绍,枣泥馅是密授配方,奠定了“酥皮吕”糕点的独特地位。每一块月饼都要经过开酥、包馅、捏制、烘烤等十余道工序,烘烤的温度、面团的硬度、馅料的甜度都要严格把控,面粉和馅料按照比例投放,不添加防腐剂。

在永清县北关城区的桂香园糕点铺,排队购买现烤月饼的顾客络绎不绝。糕点师们在厨房内有条不紊地和面、调馅、包馅、烘焙。今年,桂香园糕点制作技艺成功申请了廊坊市非物质文化遗产,并在新店内开设了非遗体验基地,将“讲授+展示+互动体验”融为一体,让更多人了解和体验非遗糕点的制作过程。

地域元素增特色

在合肥包河区一家“鲁记桃酥”店,各种口味的月饼吸引了不少市民前来挑选。“我在网上看到有人推荐店里的徽派大饼,就想着买来尝尝,或者带给人家也不错。”居民王钟慧刚刚结账。

“往年,中秋节前半个月是月饼传统的销售旺季,可今年商超渠道暂未出现大规模的集中采购情况。”安徽省食品行业协会秘

书长邵栋梁说。邵栋梁观察发现,这并不意味着市场遇冷,而是消费理念出现了转变。“如今,月饼已经不再仅仅局限于礼品的范畴,而是逐渐朝着日常消费的方向发展,消费者重质量的消费倾向表现得十分明显。”邵栋梁解释道。

滁州市全椒县凤凰街上的全椒县宫廷食品厂直营门店前,购买月饼的消费者排起了长队。不过,大家等待的并不是那些包装华丽的高档礼盒月饼,而是用油纸简单包裹、售价为15元一斤的椒盐或者五仁口味月饼。

作为一家当地老字号食品厂,他们1981年便开始制作各种糕点,见证了月饼行业发展过程中的风风雨雨。“月饼终究是食品,不管怎么演变,口味是根本。我们始终坚持质量第一,对原料采购到销售全链条进行严格把关,并且不断优化传统工艺,最大程度保留原材料的香味、口感与健康营养成分。”宫廷食品厂负责人姜顺说。

面对年轻群体的消费需求变化,传统月饼厂家面临着不小的挑战。姜顺坦言,要在保证品质的基础上持续推动产品与渠道的创新。据了解,该企业已依据市场销售数据,适当增加广式月饼的生产规模,并引入了山药、榴莲等新口味,积极回应新的消费需求。

值得一提的是,这种创新不仅体现在口味款式上,一些主打健康理念、融入地方特色的月饼产品,受到特定消费群体的欢迎,显示出细分市场的增长潜力。在皖南地区,厂家成功推出了如“黄山毛峰茶馅月饼”“徽州青梅月饼”等极具地方特色的产品,广受消费者喜爱。此外,包装设计也巧妙融入徽派建筑的马头墙、雕花窗等元素,使礼盒古韵盎然,大大提升了附加值。

滁州市全椒县联华超市店长王丰军观察到,今年新增的几种月饼款式中,“网红单品”表现尤为突出。例如“黄庄月饼”,目前已售出800袋,销售额突破万元。

“今年中秋与国庆长假相连形成的双节叠加效应,为月饼市场带来新机遇。”邵栋梁认为,企业可推动工艺创新,在保留传统风味的同时研发低糖、低脂等健康配方,为开拓新产品提供支撑。同时加强文化赋能,将黄梅戏、徽派建筑等特色元素融入包装设计,不断提升产品区域辨识度,增强产品附加值。

多元渠道助销售

新品“黄油酥皮蛋黄月饼”礼盒外包装以广式骑楼、窗花纹样和吉祥云作点缀,兼具古典与时尚元素,引来不少游客驻足选购;“陶然粤味月饼礼盒”以大分量、多口味组合和高性价比颇受街坊青睐;与官栈联名打造的“冰皮花胶月饼”“低糖流心花胶月饼”等创新风味产品,快速“圈粉”了不少年轻白领……广州陶陶居酒家第十甫路店店的月饼售卖区门庭若市。

广州陶陶居有限公司市场副总监李伟民介绍,今年陶陶居月饼产品种类丰富、创新品种多、包装设计精美环保,覆盖了从大众到中高端的多个价格带,销售情况平稳,个别热销款月饼在部分门店已售罄。

在盒马鲜生广州黄埔大悦汇店烘焙区,消费热度也让人深切感受到浓浓的中秋节日气氛。记者在现场看到,现烤月饼、冰皮月饼和各式品牌月饼礼盒等数十种月饼产品琳琅满目。

市民徐子傲说,她转了一大圈,发现市场上新出了一些低糖、现烤、口感清爽、少添加的品种,对追求控糖减重的人群很友好。



她还发现,超市货架上还有贵州省医云腿月饼、伯香村黄庄月饼、云南鲜花月饼等各地的“网红”特色月饼,吸引不少人慕名前来购买尝鲜。

在销售渠道方面,传统品牌与新兴渠道结合趋势愈加明显。广州正佳广场万豪酒店今年除了在酒店大堂开设月饼档位,还在天河路商圈设立了多个销售和兑换点,方便消费者购买。

“今年,消费者除了认品牌,还看重月饼食材是否健康,包装是否美观环保和性价比高低。”广州正佳广场万豪酒店市场总监张忠健介绍,今年酒店月饼销售收入较去年略有增长,主要得益于精准的价格策略和渠道拓展。“我们既保留了双黄白莲蓉、火腿五仁等经典款,也推出黑芝麻流心、姜汁莲蓉蛋黄等新式口味,以满足不同年龄层顾客的需求。线上小程序购买渠道的加入,帮助不少年轻客群轻松完成下单。”张忠健说。

李伟民也提到,陶陶居月饼的销售渠道比较广泛,涵盖了电商平台、社区电商、线下批发渠道、大型连锁超市以及陶陶居旗下的餐饮店等,其中线上部分的销售额占比已超过一半。不仅如此,公司近年来还专门成立了对接海外市场的出口部门,将承载着中华优秀传统文化的月饼销往北美、澳大利亚等地。在海外市场,月饼已然成为一个独特的“文化符号”,它不仅帮助海外华人月饼浓浓的乡愁,寄托对家乡的思念之情,同时,凭借不断地创新,为广式月饼开辟更广阔的发展空间。

求真

“取消境外个人境内限购房令”系误读

本报记者 勾明扬

日前,国家外汇管理局发布《国家外汇管理局关于深化跨境投融资外汇管理改革有关事宜的通知》(以下简称《通知》),其中涉及房地产的相关政策包括缩减资本项目外汇收入及其结汇所得人民币在境内支付使用的负面清单,以及便利境外个人境内购房结汇支付。《通知》出台后,不少网友对政策产生误解,误以为境外个人境内购房政策发生重大改变,甚至以为境外个人境内限购房令已经取消。

国家外汇管理局副局长、新闻发言人李斌强调,此次境外个人境内购房结汇支付便利化调整,仅针对银行办理资金结汇支付的审核程序进行优化,并未改变现行境外个人境内购房政策。境外个人享受政策便利的前提是符合房地产主管部门和各地购房资格条件。

“近年来,国内房地产市场形势已发生变化,房地产行业相关宏观调控措施也已优化调整。基于此,相关外汇管理措施有必要加以优化调整,以适应新形势新要求,助力房地产市场稳健发展。因此,此次印发的《通知》缩减了资本项目收入使用负面清单,取消不得用于购买非自用住宅性房产限制。”李斌说。

与此同时,《通知》还优化了境外个人境内购房

调整动账短信提醒

服务可视作为银行精细化

成本管理的一项举措。

多家银行表示,部分动

账服务将通过手机银行

进行提醒,用户只要打

开手机银行相关通知功

能,同样可实时接收到

动账信息。

本报记者

王宝会

近日,多家银行发布公告,对动账短信提醒服务进行调整。广东华兴银行自9月16日起停止发送账户动账金额在500元以下的相关短信提醒,湖北银行调高个人借记卡账户动账短信提醒的起点金额至100元。此前,中国银行已针对享受终身免费短信动账通知服务的个人客户,调整其账户变动触发短信通知的默认交易起点金额为100元。

动账提醒服务便于用户及时了解账户余额变化。通常,用户将手机号与银行卡绑定后,银行卡一旦产生交易情况,银行便会以短信形式通知用户。目前,多数银行对该项服务采取收费模式,收费标准存在一定差异,一般集中在每月1元至4元。部分银行虽提供免费体验期,但之后会转为自动续费。

从成本角度来看,动账短信服务若长期免费提供,确实会在一定程度上增加银行运营负担。苏商银行特约研究员薛洪言介绍,不同银行对动账门槛金额的设置有所不同,有的默认较低起点,有的则设置较高门槛,需客户主动调整才能覆盖小额变动。随着交易规模扩大,这类成本累积显著。因此,调整动账短信提醒服务可视作为银行精细化成本管理的一项举措。

银行目前为何纷纷调整动账金额提醒?中国邮政储蓄银行研究员娄飞鹏认为,主要是为了应对净息差收窄和盈利压力,也反映了银行在精细化运营上的努力,旨在通过减少低价值提醒服务的支出达成降本增效的目标。

多家银行在发布调整公告时明确表示,部分动账服务将通过手机银行进行提醒,用户只要打开手机银行相关通知功能,同样可实时接收到动账信息。薛洪言指出,银行此次调整动账金额提醒,其目的并非单纯增收,更重要的是要实现成本控制与客户体验之间的平衡,进而推动数字化服务转型,同时引导客户更多地使用手机银行、微信银行等线上渠道。

调整动账短信提醒服务是否会影响银行网点业务?专家们普遍认为,银行网点不应仅局限于传统业务办理,而要向客户体验中心、复杂业务咨询中心和区域性金融服务中心转型,着重提供高附加值的专业服务。通过推动线上线下融合,借助智能设备支持客户自助办理业务,将服务流程延伸至线上预约与线下交付,实现更高效的业务协同。同时,网点还应肩负起客户教育的职责,帮助不熟悉数字工具的群体尽快适应线上服务,实现更全面的客户覆盖。

薛洪言建议,接下来,银行可依托数据分析和智能技术,开发更加贴合客户需求的财富管理产品,提升线上线下服务的精准度和效率。通过引入人工智能、区块链等先进技术,优化风控流程,实现实时监测和自动化处理,降低运营成本与操作风险;通过实施差异化的动账提醒策略,更有效地开展客户分层管理,将资源更好适配不同客户,进一步提升整体服务效率与满意度。

本版编辑 孟飞 李苑美 编 王子莹
来稿邮箱 jrbgzb@163.com



更多

扫码