

# 大型仪器开放共享 助力企业“轻装上阵”

记者 吴冰鑫 通讯员 李佳婷

本报讯 近日,浙江纳吉生物技术有限公司技术人员通过浙江省大型科研仪器开放共享平台预约,来到了嘉兴未来食品研究院,在研究院仪器管理员技术培训并指导下,使用安东帕流变仪对新材料进行性能检测。

据了解,流变仪是一种用于研究物质在流动过程中的力学行为的仪器,是观察高分子材料内部结构的窗口。通过流变仪,可以测量出物质的黏度、弹性、塑性等,实现对原材料和最终产品的质量检测和控制在。

“重大科研设施和大型科学仪器是科技创新的必要条件和重要工具,像流变仪这样价值超过30万元的大型仪器设备,研究院共有18套。”嘉兴未来食品研究院有关负责人表示,该院自2023年10月入驻浙江省大型科研仪器开放共享平台开始,全面实现大型仪器对外开放。企业、高校及科研院所均可从平台预约设备进行实验和测试。研究院还为测试人员提供专业的技术指导和培训,帮助其提高检测精度和效果。目前,已累计接收设备共享服务订单19单。

大型科学仪器的开放共享,让越来越多实验室里的科研仪器“走出深闺”,释放仪器效能,助力企业“轻装上阵”,降低创新成本,加快形成新技术、新产品,服务新质生产力提升。

近年来,嘉兴未来食品研究院不仅在大型科研仪器开放共享方面取得积极进展,院企合作的深度和广度也在持续提升。

去年12月,总投资4.6亿元、设计产能3万吨的植物基蛋白项目在嘉兴国家高新区正式投产。项目联合了五芳斋集团,立足嘉兴未来食品研究院国内领先的食品加工技术,涉及人造食品工业化生产、特需功能食品加工等领域,生产营养健康的未来食品。

科技创新在食品领域不断渗透融合,新型研发机构科研成果集中涌现,让秀洲本土食品企业在高技术、全营养、智能化、可持续发展的方向上快速发展,为产业插上了技术创新的“翅膀”,推动食品产业实现高端化发展、智能化提升、绿色化转型。

# 新塍举办种业培训班

记者 蒋或森 通讯员 许建红

本报讯 昨天下午,秀洲区新塍镇举办农业种业知识普及培训班。全镇从事粮油、果蔬等农业种植的骨干参加。

本次农业种业知识普及培训班是秀洲区农民素质提升工程培训项目之一,共有四天,采取理论教学和现场教学相结合的方式进行,目的是普及农业种业知识,让广大种植户在种植过程中提高选种育种能力。

“我们邀请了省市农科院的专家教授来授课,也邀请了当地种业基地开展现场教学,最后两天,还安排到江苏省现场研学。”新塍镇成人文化技术学校校长蒋建华说,将培养一支懂技术、会管理、会经营的“新农人”队伍,为乡村振兴提供农业人才支撑。

礼赞奋斗力量④

# 徐明阳:14年心无旁骛打磨技艺

记者 吴冰鑫

【人物名片】徐明阳:浙江蓝特光学股份有限公司技术部经理,2023年“浙江工匠”获得者,曾获嘉兴市最美职工、嘉兴工匠、浙江省五一劳动奖章、浙江省劳动模范等荣誉。

【人物故事】2010年,徐明阳离开深圳来到嘉兴秀洲,加入了蓝特光学。14年时间,他从初出茅庐的普通技术员变为技艺精湛的行家能手,如今已经是蓝特光学技术部经理,公司里的业务骨干。

“选对行业,坚持下去,勤动脑、勤动手、勤实践,你就会成为专家。”徐明阳这样总结过去。

徐明阳所在的蓝特光学,一直深耕光学元器件行业,产品覆盖光学透镜、玻璃非球面透镜、玻璃晶圆三大产品系列,应用领域由光学仪器、消费电子拓展到半导体制造、AR、汽车电子等新兴领域。蓝特光学是全市第一

家在科创板上市的企业,连续多次被评为浙江省高新技术企业,先后荣获省级企业研发中心、企业研究院和“隐形冠军”培育企业等称号。

“当前,我们正在攻关潜望式棱镜研发项目。”徐明阳介绍,公司生产的光学棱镜具备面型、尺寸和角度精度高的优势,能有效保证光线在通过棱镜时折射角度的精准和光路的稳定性,棱镜产品尺寸公差控制在±0.01mm,相关参数达到了国际先进水平。

2023年,公司光学棱镜业务实现收入4.11亿元,同比增长191.33%,为公司带来了业绩增量。

近年来,智能手机潜望式镜头模组方案越来越成为国内外一线手机品牌旗舰机型的首选,苹果、小米、华为等品牌的主流手机都配备了相关镜头。蓝特光学的潜望式棱镜研发项目正好符合市场需求和行业发展趋势。微棱镜是潜望式摄像头的

重要构成部件,它能够在小空间范围内有效改善长焦画质表现,极大地提升智能手机的光学影像能力。“微棱镜加工精度要求高,产品工艺复杂,我和技术团队正在对30度斜面高精度反射面面型加工工艺进行技术突破。”徐明阳说,该研发项目正式量产,有望实现25万件月产能。

徐明阳热衷于新工艺创新研发,解决技术应用上的各种“疑难杂症”。他用丰富的经验和技能为企业创造了源源不断的效益。“企业给了我们这么好的平台,这么优厚的科研环境,还有一帮志同道合的同事,我必须拿下这些研发任务。”在徐明阳看来,作为一名身处研发一线的技术人员,就要始终保持“质量为先,精益求精”的职业信条。成熟的工艺、过硬的产品质量,是技术人员对公司最好的回报。他时刻以“工匠精神”为引领,对自己的产品精雕细琢,先后取得了8项实用新型专利和1项发明专利。

在产品研发和技术突破的过程中,不断探索才能收获成功的喜悦。令徐明阳印象最深刻的一次技术攻关发生在2014年。当时,蓝特光学接到一个国际知名企业的订单,为了啃下这块硬骨头,徐明阳率领20多人的研发团队,对超高精度晶圆片加工工艺开始了没日没夜的实验与改进,最终在团队合作下取得了突破性进展。“我们不断尝试,不断试错,最终达到了客户的要求,产品的各项技术指标均达到国际领先水平,并快速进入量产,客户对此十分满意,给予我们很高的评价。”徐明阳说。

近年来,他在技术上精益求精的同时积极投身带徒传技,成立徐明阳高技能人才创新工作室,通过传、帮、带,实际案例讲解,多渠道、多层次培养企业技能尖兵。

“公司现在有成熟的人才梯度培养机制,建立了人才成长评价体系和正向激励体系,精准助力企业各类人才成长成才。”徐明阳说,对于刚入职的基础人才,开展“一对一”辅导和专业培

训,有效提升他们的专业技能水平;对于有两年以上工作经验的基础干部,公司会进一步挖掘培养,使其逐步成长为各车间和职能部门的负责干部;对于精英人才,公司将其置于关乎全局和长远发展的重要位置,支持其挑大梁、当主角,特别是鼓励其组建研发小组攻克技术难题,使其成为能够独当一面的人才。

从事光学镜片加工工艺研发及技术工作14年,徐明阳“打磨精湛技术,用技能创造价值”的座右铭一直不曾改变。一片棱镜,折射出绚丽光芒,也折射出用汗水浇灌收获,以实干砥砺奋进的工匠精神。

“以甘坐冷板凳的耐心和勇气潜心研究,今年我将和团队一起,争取在更大范围内与国际知名客户开展合作,争取更多大型项目落地。”徐明阳信心满满地说。



# 舞动“悦己”

昨天,秀洲区一中老年教育机构内,一些中老年朋友正在学习时尚舞蹈——形体芭蕾、华尔兹等。

随着人口老龄化加剧,“银龄经济”与老年文化产业逐渐进入大众视野。社会正视中老年群体的精神文化需求,让中老年人愿意把钱花在“悦己”上,真正提高中老年群体的生活质量和幸福感。

摄影记者 王蓉

# 读嘉

品味城市 一起打卡



不知道去哪里烧野米饭 别着急,这份野米饭攻略请查收

# 太香了!秀洲野米饭地图请查收



文字 徐金平 摄影 钮玮南 徐金平 整理 张佳丽

对于秀洲人来说,没有烧过野米饭的5月是不完整的。现在,跟着记者一起去体验一下吧!

走进位于王店镇的乌柏农场,一排排天幕、帐篷依次展开,除了露营,不少人还在这里烧野米饭。

一堆人围着一个小小的炉子,有人将食材放入锅中,有人在添柴加火,炊烟袅袅。走近一闻,锅里的野米饭香味渐浓,勾起了肚子里的馋虫。

“最近来烧野米饭的人很多,因为我们这边的食材都是新鲜的,烧出来的野米饭会更好吃。”每天早上6点左右,农户将地里刚采摘好的蔬菜送过来,乌柏农场的人就开始忙碌起来,洗菜、切菜、剥肉……厨房里,忙得热火朝天。

想要烧出一锅好吃的野米饭,烧的过程也有讲究。将油烧热之后,依次将腊肠、咸肉、春笋、茼蒿下锅,翻炒一会儿,将肉煸炒成金黄色。然后倒入大米,稍微翻炒均匀,就可以加水了。

“野米饭好吃的灵魂在于焖。”乌柏农场负责人顾忠明说,煮一锅野米饭需要15分钟,焖的时间在10至15

分钟,这样咸肉、腊肉、春笋和饭的味道融合,烧出来的野米饭会更香一点。

“我们也是第一次体验烧野米饭,感觉很有意思。烧野米饭火候要自己控制,什么时候添柴也有讲究,柴多了就容易糊锅,少了煮不熟。”从王江泾赶来的游客顾女士和家人互相分工,一堆人围炉而坐,拾柴生火,一边分享生活琐事,一边等待饭香四溢。

当打开锅盖的那一瞬间,咸肉、腊肠、春笋、茼蒿的香味扑面而来。一口清香软糯的野米饭,一块清脆可口的锅巴,满嘴都是淳朴的味道。

“自己烧的野米饭就是香,隔壁有人烧了3锅野米饭,现在又加了2锅。”一位农场工作人员笑道。

野米饭的滋味独特,全在一个“野”字。秀洲区王店镇镇志《梅里志》中记载:“儿童采新蚕豆及蔬笋之属,和米于野炊之,曰野饭。”

秀洲老一辈告诉记者,小时候烧野米饭,相当于吃“百家饭”。

他们会去田间地头把刚长出来的碧绿嫩汪汪的蚕豆摘下来,也会从家里拿出腌制好的咸肉、腊肠。走在

去烧野米饭的路上,好心的邻居阿姨还会送一些家里的蔬菜。一顿野米饭,汇聚了各家各户的心意。

从过去到现在,野米饭已经成为了秀洲人庆祝春天的重要仪式。

这小小的野米饭在秀洲掀起了热潮,吸引了不少人,甚至还有上海、苏州的市民专程赶来秀洲烧野米饭。

乌柏农场负责人顾忠明介绍,“最近周末来烧野米饭的人很多,差不多有两三百人,最多的一天有五六百人。”

秀洲人为什么热衷于烧野米饭?那一锅野米饭,不仅仅是一种食物,更是一种情感的寄托。野米饭的烹饪过程,就是一场生动有趣的集体活动,那袅袅炊烟,升腾的是人与人之间浓浓的感情。



【美食篇】

(除了以上地点,秀洲的一些乡村也可以烧野米饭,大家注意用火安全)