

“从今年开始,预计产值每年可以增加1个亿” 从新助剂到新材料,关键一步跨在哪?

■记者 郑小梅 通讯员 徐冰艳 图片由受访者提供

江南一夜入冬。

浙江杰上杰新材料股份有限公司(以下简称“杰上杰”)董事长兼总经理罗李华一早冒着寒风,先去二期工地转上一圈,再进办公楼。这个二期项目在明年3月开工,预计在明年5月试生产,主要生产一种简称为“TPEE”的新材料。

这个二期项目有两个关键点:首先,国内目前还没有一个厂家的TPEE产销量超过一万吨。杰上杰二期项目也准备先上马4000吨,后期通过技改可以跨过一万吨这条线。其次,国内TPEE材料长期被美国杜邦公司等境外机构所垄断。从长远看,杰上杰希望成为那把“破圈之刃”,实现进口替代。

“我们可以把价格压到进口材料的七成左右。”罗李华乐观估计,在一期新助剂材料应用场景拓展以及二期项目带动下,“从今年开始,预计产值每年可以增加1个亿。”

亮点特别的新材料

TPEE,学名叫“热塑性聚酯弹性体”,是一种同时具备橡胶的弹性和塑料的热塑性的多功能聚合物新材料,属于高性能工程级弹性体的细分品类之一,具有耐老化、耐热、强度高、抗弯曲疲劳、回弹性好、力学性能优异等特点,在零下70摄氏度到零上150摄氏度之间仍能保持优良的弹性。

凭借其卓越的物理机械性能和热塑性塑料的优良加工性能,TPEE材料在汽车领域中被用于生产防尘罩、安全气囊、密封圈、油管、进气软管、齿轮齿带、方向盘保护层等汽车零部件。在电子电器领域,TPEE材料被用于电线电缆护套、插头插座等部件。此外,TPEE材料还因其无毒、无味、生物相容性好的特点,在医疗器械制造领域得到广泛应用。

目前,TPEE的全球产量在20余万吨,其市场价格约6万元/吨,全球市场规



模折算约在120亿元。正是瞄准这样一个细分市场,杰上杰在“螺蛳壳里做道场”贯穿着罗李华的商业逻辑——这样一块“小蛋糕”,大资本不屑进来,小资本不易进来,由此形成了天然壁垒。他说:“国内竞争不充分、产品制造门槛以及品牌影响力和合作商的信任度,这是我们在二期项目的立足点。”

那么,杰上杰的TPEE材料用来做什么?公司技术人员告诉记者,产品在汽车领域得到广泛应用,如球头防尘

罩、转向器防尘罩、减震器防尘罩等,满足了汽车零部件对耐高低温、耐久性和薄形化的严格要求。此外,从郑州到西安的郑西高铁上,有100万片轻型弹性垫板,其中就应用到了TPEE材料,还有一些高端运动鞋以及运动器材上也都具有TPEE的身影。“TPEE的应用场景还在不断扩展,目前国内市场2023年TPEE市场规模为26亿元。”罗李华信心满满,“我们希望在特殊应用场景中进一步提升并扩大TPEE市场。”

新助剂就像“钥匙”

生产TPEE材料是杰上杰向下游布局跨入新材料领域走出的第一步。在此之前,杰上杰的拳头产品是包括发泡剂、稳定剂、润滑剂、高分子功能性助剂在内的新助剂。以TPEE材料为例,其制备离不开系列助剂的参与,杰上杰布局进入不过是顺势而为做大蛋糕,从此开启了“新助剂+新材料”两条腿走路的发展新格局。

说到新助剂,人们自然而然联想到了塑料轻量化。尤其是伴随着近年来新能源汽车产业赛道提速,汽车用塑料得到释放和满足。中国汽车工业协会数据显示,每台汽车塑料用量为100~300kg,在什么部位,多大程度上实施塑料轻量化改进,各个汽车品牌有所不同。“我们的客户中,上汽通用两个车型的内饰门有做轻量化,另外比亚迪、小米等新能源车也实施了塑料轻量化。”罗李华坦言,“应用到汽车及特殊领域的新助剂,其销量占公司新助剂整体销量的30%左右。”

伴随着新材料市场的不断扩展,新助剂就像一把“钥匙”,新应用场景不断被打开。以大屏电视需要用到的光扩散板为例,传统技术是在PS(聚苯乙烯)材料里添加光扩散剂来达到光扩散效果。而今,通过发泡剂的作用,PS材料就能自动形成均匀分布的气孔,达到光扩散效果。技术人员告诉记者,应用传统技术,1吨PS材料需要使用0.5kg昂贵的光扩散剂;而应用发泡技术后,只需要0.8吨PS材料就能生产出同样厚度同样面积的光扩散板,并且不需要添加光扩散剂,这样既减重量又减成本,从而显著增加企业效益。

“每一次应用拓展,都是我们的市场机会。”罗李华表示,成为可持续发展的新助剂新材料科创型企业是杰上杰的美好愿景,这也是公司持续引进人才进行技术投入的根本所在。杰上杰是国家级创新型中小企业、国家高新技术企业、国家样板培育企业、“专精特新”中小企业、中国塑料行业十强企业,预计2024年年销售额可达3.1亿元。

企业
新链接

白嫩的冬笋、鲜美的青鱼干…… 一到冬季,就馋这“一口鲜”

■文/图 记者 吴晓慧

小雪已过,大雪将至,禾城气温也开启“断崖式”下降模式。

在寒风凛冽的时节里,幸福或许是去竹林挖带着泥土芬芳的冬笋,抑或是将刚腌好的青鱼与腊肉挂在屋檐下,也可能是街角老店里一碗热气腾腾的羊肉面、家中炉火烤得金黄的地瓜……每一种鲜味,都是冬日里不可或缺的温暖记忆。

嘉兴人讲究应时而食,倘若使你忘记了时令节气,只需去菜场、集市转悠一圈,便能寻见其间的“奥秘”。

“金衣白玉,蔬中一绝”

昨天上午,在秀洲区秀新农市场的蔬菜摊位前,有的顾客驻足挑选,还有的在货比三家询问价格。记者注意到,圆润饱满的冬笋被摆放在摊位的显眼处,成为顾客争相购买的冬日鲜味。

“现在冬笋多少钱一斤?”

“23块钱。”

“那拿两个,回家炒雪冬吃。”

……

顾客杨先生是附近秀洲花园的住户,他告诉记者:“冬天是吃笋的好时节,我家常做冬笋炖排骨汤、冬笋炒腊肉,既解了油腻,还能增鲜提味。”

这口冬日的美味,价格较一个月前刚上市时有了大幅下降。“刚上市的时候,一斤要65元,最近价格慢慢回落了。”经营户牛小艳表示,价格下降的同时,销量也有了增长。她给记者算了一笔账,

一个月前3天能卖一箱,而现在一天能卖2至3箱,销量增长超5倍。

谈及销量增长的原因,除了价格下降以外,牛小艳分析,冬笋的个头更加饱满、口感更好也是重要原因。“原先一个冬笋,可能三分之二都是冬笋壳,现在一

半都是冬笋肉,更鲜嫩了。”她说。记者在走访中了解到,今年的冬笋价格较去年同期有所升高。

“今年夏天天气热,影响了冬笋的生长,产量减少,价格也随之升高。”在嘉兴蔬菜批发市场3区销售冬笋的孙先生表

示,今年冬笋的批发价,与去年同期相比,每斤增长约2元。

那么,这口鲜的价格后续会有何变化?孙先生表示,按照往年行情,等到年后,冬笋价格会逐渐回落。以去年为例,次年3月冬笋价格出现大幅下降,批发价每斤2至3元。

“夏鱼吃鲜,腊鱼吃腌”

在冷飕飕的日子里,少不了一口热气腾腾的鲜味。在嘉兴人的记忆里,还有着一种不可或缺的美食——青鱼干,它也将随着冬日“闪亮登场”。

青鱼干是秀洲区王江泾镇的“标志性”食物之一,当地有着不少售卖青鱼干的门店。

王江泾镇万福桥青鱼干专卖店经营者沈女士表示,自家店铺属于自产自销模式,将在12月5日前后上架售卖青鱼干。

王江泾镇作为“中国青鱼之乡”,万余亩水域中都可追寻到青鱼的踪迹,而说起青鱼干的诞生,还得从捕捞讲起。

昨天上午,记者来到王江泾镇梅家荡水产养殖服务有限公司,负责人俞来兴正在养殖基地查看池塘降水捕捞的前期工作。

“今年我们养殖了超1500亩的青鱼,将在12月上旬开始捕捞作业,其中约30%的青鱼将被制成青鱼干。”俞来兴表示,优质的9至11斤的青鱼将经过腌制、晾晒等环节加工成青鱼干,售往超市、线

下门店等,部分将通过抖音、淘宝等线上渠道销往全国各地。

说起青鱼干的制作过程,俞来兴津津乐道:“腌制是关键,我们采用传统腌制方法与现代技术相结合的方式,既保证了青鱼品质,口感也更加细腻。”

“老底子”的腌制方法,即先从鱼背上开刀,然后去掉鱼鳃、内脏、黑衣等,再在青鱼表面和内部擦上花椒、盐等佐料,让味道充分渗入鱼肉。同时,企业与浙江大学、浙江工商大学开展产学研,对青鱼干进行脱脂脱腥技术处理。处理后的青鱼干肉质紧实,表层泛起油润的光泽。

记者了解到,今年青鱼干上市时间有了新变化。“相比去年,预计将提前20天。”俞来兴解释,今年过年时间提前,从而影响了青鱼捕捞时间。此外,受市场行情影响,今年青鱼干价格较去年同期便宜约1元,每斤约8元。

“目前预订已经超过1万条了。”俞来兴脸上洋溢着喜悦的笑容。值得一提的是,在11月举行的省农博会上,诚心水产的“梅家荡”青鱼干荣获2024年优质农产品金奖。

那么这“一口鲜”,要怎样烹制才更美味呢?记者随机进行了采访。家住王江泾镇的李先生表示,清蒸可以保留青鱼的原汁原味;家住南湖区信达兰庭的盛女士则认为红烧之后的鱼肉更有嚼劲,别具风味。究竟哪一种口味更能契合你的味蕾?不妨尝试一下吧!



嘉里灵市面