

9月25日,中国轻工业联合会在京召开全国轻工业科技创新与产业发展大会。为深入贯彻实施创新驱动发展战略,进一步建立健全以企业为主体、市场为导向、产学研相结合的技术创新体系,提高轻工业自主创新能力和核心竞争力,经专家评审,中国轻工业联合会会长办公会审定,正式认定“中国轻工业乳制品工程技术研究中心”等44家中国轻工业工程技术研究中心。同时,为弘扬创新求实精神,鼓舞广大科技工作者在“十四五”期间作出更大贡献,授予海尔智家股份有限公司等124家单位“‘十三五’轻工行业科技创新先进集体”称号,授予倪祖根等125位同志“‘十三五’轻工行业科技创新先进个人”称号。

“十三五”轻工行业科技创新先进个人

圣奥集团有限公司创始人兼董事长倪良正: 以木起家 以匠兴业

在刚刚召开的全国轻工业科技创新与产业发展大会上,圣奥集团有限公司创始人兼董事长倪良正被中国轻工业联合会授予“‘十三五’轻工行业科技创新先进个人”称号。

倪良正是我国改革开放的参与者、亲历者,也是我国办公家具的先行者和引领者。在三十年的企业经营过程中,倪良正带领圣奥科技的研发团队坚持原创设计,通过技术创新、管理创新、服务创新等系列创新举措,用匠心 and 专注为行业立定标杆,树立典范。截至2021年6月底,已累计申请专利1400余件,获得欧美设计大奖30余项。

倪良正在接受记者采访时表示:“现在,我国办公家具消费的需求,正在从‘有得用’向‘用得健康、用得舒适’转变。我们带领团队以家具智能化为起点,以智慧健康办公为目标,‘上云触网’构建智慧健康大数据,形成智慧办公生态圈,先后研究开发了‘吸音环保的移动屏风工作位’、具有智能感知系统的实木办公桌、智能办公椅、健康办公智能化监控检测管理系统等项目,取得了很好的经济效益和社会效益,引领了国内办公家具发展趋势。”

记者了解到,多年来,倪良正积极参与

技术创新与产品开发,先后承担了“吸音环保的移动屏风工作位(焕系列)”“具有智能感知系统的实木办公桌(凤博)”“智能办公椅”“健康办公智能化监控检测管理系统”“智能办公管理系统的研究”“UV环保型涂装工艺研究及应用”“用于办公椅的三防异硬度定型海绵软垫研究”等15项产品、工艺技术、新材料开发项目的研究。相关项目研究完成后,不仅取得了很好的经济效益和社会效益,而且提高了公司的研发技术水平,增强了公司的核心竞争力,引领着行业技术进步。

截至2021年6月,倪良正和团队累计获得授权专利1156件,其中国内发明专利15件,实用新型专利339件,美国及欧盟发明专利各1件,欧盟外购设计专利47件,有效地保护了公司的创新成果。

在重视原创设计的同时,倪良正还十分重视知识产权保护,企业以组织机构人员配备到制度建设等建立起知识产权保护工作体系。先后在广州、北京、杭州、成都、重庆、厦门等地进行维权活动。通过维权,保护知识产权,唤醒整个家具行业的原创意识。

采访中倪良正对记者说:“我从22岁开始学木工,到如今已经40年了。既然



(贾涛文 摄)

新疆冠农果茸股份有限公司副总经理张国玉:

精准服务三农 实现农业现代化



荣获“‘十三五’轻工行业科技创新先进个人”称号的张国玉任职于新疆冠农果茸股份有限公司。近年来,该企业共申报国家专利50余件,获得授权41件;申报各类科技项目20余项,4项科技攻关项目获得兵团、师科技进步奖;编写企业标准10余项,行业标准2项;发表学术论文20余篇。

在中国轻工业联合会的大力推荐及全力支持下,新疆冠农果茸股份有限公司连

续七届入选农业产业化国家重点龙头企业,获第六届中国工业大奖表彰奖、AAA级信用企业、全国农产品加工百强企业、轻工业食品行业五十强企业、郑商所棉花期货交割仓库、国家功能食品工程技术研究中心“番茄加工精深加工关键技术研究与产业化基地”、中欧班列南疆集散中心唯一授权单位、自治区企业技术中心、兵团工程技术研究中心等荣誉和资质,入选国资委《改革样本:国企改革“双百行动”案例集》。

该公司所属产业涉及棉花加工、番茄制品、甜菜制糖等农产品精深加工、生物发酵饲料、数字农业综合服务、环境及农产品安全等第三方检测服务。其中,“西部绿色农业精深加工关键技术研究及产业化应用”项目,获“中国工业大奖表彰奖”;“番茄制品技术研究及示范”项目,荣获由中国技术市场协会颁发的“第二十届中国技术市场协会金桥奖”优秀奖奖;“以革改朋新为目标的笃行致远 创新文化建设”项目入选2020—2021年度新疆“三企”企业文化优秀成果名单;2020年该公司获农业农村部乡村产业发展司颁发的“全国农村创新创业实用技术大赛”,新疆绿原糖业有限公司荣获工业化和信息化部联合颁发的第三批专精特新“小巨人”称号;2020年该公司入选“中国轻工业食品行业五十强企业”,并获得《新时代国企改革背景下国有控股企业以体质质激活力为核心的体制机制全面变革管理》创新成果一等奖等。此外,公司生产的番茄酱(51744吨)、番茄丁(2500吨)、番茄汁(2500吨),经中国绿色食品发

展中心认证为“绿色食品”。

张国玉在接受记者采访时表示,近年来,公司树立了以“精准服务三农、实现农业现代化、创造农业品牌发展”的愿景使命,牢固树立以工业思维发展现代农业的理念,坚持以联农带农新机制推动现代农业深度融合发展,通过技术创新加快农产品产业链、价值链提升,实现农业副产物综合循环利用,打造乡村产业集群,助力乡村振兴,直接带动25000余户农户通过产业增值实现增收致富。

农产品加工业是构建乡村产业链的核心,是促进乡村振兴和农业现代化的重要支撑力量,该公司充分发挥龙头企业带动作用,用工业化思维推动“一产做服务、二产做品质、三产做品牌”,实现农业增效、农民增收、乡村振兴。据介绍,“一产”是围绕提升农产品原料质量,以订单农业构建集种子、种植、管理、采收于一体的“小铁牛”数字农业产业振兴服务平台,推动农业服务向数字化、品牌化、标准化、产业化发展,“二产”是做优品做强棉花、番茄、甜菜等农产品精深加工和副产物综合利用,以科技创新推动农业产业价值循环经济发展新模式,形成以工补农、工农互惠、协调发展的新型工农关系。“三产”是以市场为导向提升品牌建设,强化对市场和行业的研究,对冲市场风险,增强面向市场要效益的能力,利用国内外两个市场,做大做强国内国际贸易、流通综合服务,实现行业高质量可持续发展。

(贾涛文/文 解磊/摄)

扩大科技创新人才“朋友圈”

“十三五”轻工行业科技创新先进集体



近日,我国知识产权领域的最高奖项——第二十二届中国专利奖公布,眼镜行业2件专利获中国专利优秀奖,其中就有来自万新光学集团有限公司的《镜片瑕疵检测系统》。其实,这并不是万新光学第一次获此殊荣,早在2016年和2018年,该公司就曾两度获得中国专利优秀奖。在9月25日举办的全国轻工业科技创新与产业发展大会上,万新光学副总裁欧阳晓勇告诉记者,万新光学已申请专利273件,国内发明专利授权41件,实用新型专利授权128件,在眼镜行业排名第一。

拥有专利数量是衡量一个企业自主创新能力的重要标志。对万新光学来说也是如此。“科技是第一生产力。可以说,没有科技创新支撑,企业发展不会如此迅速。”欧阳晓勇表示,从上世纪八十年代开始,企业就抓住了树脂眼镜片这一中国眼镜行业的转型机遇,立足于技术创新,坚守眼镜行业技术研发,深挖产品技术工艺,成为国内首批树脂镜片研发、生产、销售的高新技术企业。

据欧阳晓勇介绍,万新光学拥有五个省级以上研发平台,每年拿出超过4%的销售额作为研发经费保障。此外,公司拥有专业研发团队80人,其中有8名高级职称人员,2名江苏双创人才、2名镇江市331计划人才、2名镇江金山英才、2名国家博士后工作站在站博士。

科技创新最重要的是人才。欧阳晓勇表示,万新光学始终坚持人才驱动战略发展,科研创新与人才发展齐头并进,大力实施人才强企战略,以人才领先推动技术领先,变人才优势为发展优势,为企业跨越发展提供了强有力的人才保证和技术支撑,以企业的可持续发展为目的,以尊重人才、培养人才、用好人才为宗旨,贯彻落实人才发展战略。

据了解,万新光学已与天津工业大学、南京师范大学、中国北学院、哈尔滨工业大学、长春理工大学、金陵科技学院、江苏大学等高校开展技术合作,将高端光学薄膜膜技术应用到眼镜片制造,开发了多个功能性视觉光学产品。此外还成立了万新学院,设立职业技能鉴定站,9年来共开展

职业资格鉴定65批次,为行业输送视光技能人才3359人。

科技创新也给万新光学带来了丰硕的成果,欧阳晓勇表示,持续的科研研发投入、个性化的功能定制,让万新光学集团不断提升产品附加值,迅速抓住了国际国内两个市场发展机遇。相关数据显示,在国内镜片市场销售方面,万新光学以13.3%的份额领跑镜片行业。截至目前,万新光学基片年产量已突破1亿片,约占全球出货数量的十二分之一,是全球最大的树脂镜片生产基地之一。2020年全年销售11.2亿元,其中镜片7.68亿元。今年上半年,万新镜片出口1.68亿元,同比增长50%以上,出口40多个国家和地区。

(解磊 文/摄)

上海民族乐器一厂有限公司:

用品牌建设和创新发展弘扬民族乐器文化

在产品外观设计上,企业从文化视角研发产品,从产品角度挖掘文化,在产品的外观设计上积极嫁接优秀的民间工艺和非遗技艺,让民族乐器不仅体现中华声音之美,更要展现中华工艺之美,平均以每年40余款的新品研发速度不断给乐器市场注入新鲜活力,现拥有授权专利273件。在人才培养上,企业将上海民族乐器制作技艺薪火相传,形成了一批以国家级非遗代表性传承人、上海工匠、上海首席技师为首的工匠队伍,以国家级技能大师工作室、上海市工匠创新工作室为代表的技术攻坚团队。

“十三五”以来,企业以产学研相结合进行创新发展,极大地激励全员创新改进,不断提升研发水平,提高敦煌乐器的产品品质。迈向新的发展征程,企业将坚持创新驱动,传承经典,引领时尚,在世界舞台持续傲人地展翅腾飞。

(王薛潘)



山东天同食品有限公司:

创新科技将水果“吃干榨净”

作为农副产品深加工的水果罐头,在提高农产品附加值的同时,也为消费者带来了舌尖上的美味。数据显示,今年1—7月,我国水果罐头出口总量25.05万吨,总金额2.88亿美元。其中,山东省出口量3.12万吨,占我国水果罐头出口总量的12%。作为水果罐头生产大省的山东,涌现出来不少企业。在9月25日举行的全国轻工业科技创新与产业发展大会上,山东天同食品有限公司荣获“‘十三五’轻工行业科技创新先进集体”称号。同时,该公司副总经理吕春霞获得“‘十三五’轻工行业科技创新先进个人”称号。四十年出口经营积累的经验,持续的科技研发投入,深厚的人才培养建设,国内外市场的不断开发,推动着山东天同食品有限公司科技成果的快速转化,也为行业企业发展打造了“样板”。

记者了解到,该公司于2018年承担了山东省临沂市科技创新发展专项(重点研发计划项目)一种新型果蔬精深加工产品的研发项目,项目研发经费总额近千万元。该产品的生产工艺及加工设备已申请了发明专利,专利名称为“一种水果箱的生产工艺及使用的设备”。

吕春霞向记者介绍,该项目技术工艺的应用是对农产品的继续深加工,是一种创新的技

术。水果箱目前在国内外都是比较新颖的产品,该产品利用现代技术手段,将果蔬的营养保健、罐头的保鲜和冰淇淋的口感等优点融为一体,常温下为果冻状态,冷冻后能拥有类似冰淇淋的口感,也能够填补国内外行业的空白。其中,产品使用的高阻隔塑料杯包装材料为食品级材料,该包装既提高了产品的保质期,也便于携带使用,并且该材料能够回收利用,减少了对环境的污染,有着良好的社会效益。此外,水果箱的生产工艺及成套设备也取得了显著经济效益。具体来看,该项目提高了机械化设备的使用率,其中,生产效率提高了30%,原辅材料的利用率提高了20%。项目完成后初步实现产值20000多万元,新增纳税1000余万元,新增利润5000万元,创汇1400万美元。

除了水果箱,山东天同食品有限公司在水果泥、水果冻、产品包装等多个领域都进行了探索,是一家集水果罐头、果冻、饮料产品出口、内销并行的企业,也是目前国内食品行业各项认证最为齐全、认证级别较高的企业之一。山东天同食品有限公司在2019年被认定为高新技术企业,建有市级企业技术中心、临沂市果蔬深加工工程技术研究中心、临沂市罐藏果品深加工与智能生产工程研究中心等创新平台,临沂

沂市市长质量奖等。

吕春霞表示,公司除产品创新外,还根据实际生产情况的需要,对车间生产加工设备进行了多处的创新和改进,如生产线自动抓杯装置、水果块传输装置、水果切割后的分选装置等。同时,有10个生产设备的设计改造申请了实用新型专利,并已授权。

产品创新离不开人才的培养。吕春霞表示,公司把加强人才引进与人才培养,落实激励机制,努力营造人才成长环境作为公司建设的重点。此外,公司还加强产、学、研的联合,积极与国内外科研机构开展多种形式的合作及共建活动,不断提高自身创新能力。“作为企业的技术研发带头人,深深体会到公司只有不断进行技术创新,不断开发新产品,公司才能立于不败之地。”吕春霞说。

(闫利/文 赵曦/摄)

产学研深度融合助力坚果休闲食品高质量发展

中国轻工业坚果休闲食品工程技术研究中心落户三只松鼠股份有限公司



目前坚果炒货行业市场规模已超1800亿元,小小坚果内蕴含着巨大的能量,作为坚果生产商,通过技术创新不断提高产品的风味和质量,是企业立足坚果行业的根基。9月25日,在北京召开的全国轻工业科技创新与产业发展大会上,三只松鼠股份有限公司获得了“中国轻工业坚果休闲食品工程技术研究中心”的授牌,其食品研发中心研发总监顾千辉荣获“‘十三五’轻工行业科技创新先进个人”称号。其实,为助力坚果行业高质量发展,作为国内知名坚果品牌的三只松鼠在产品生产和研发上做出了诸多实践和探索。

顾千辉向记者介绍,近年来,三只松鼠研发投入占比逐年增大,2020年研发投入超5000万元,建有省部级平台6个,现有研发实验室及检测室14个,总占地面积8000平方米,拥有研发、检测设备近500台,并形成了由特聘教授专家、硕士、本科等梯队人才组成的技术队伍200余人。此外,三只松鼠主持、参与省部级及以上科研项目10余项,自主研发项目百余项,申请专利279件,授权专利118件,其中发明专利18件,拥有软件著作权14项,参与制订国家标准4项、行业标准2项、团体标准5项。荣获安徽省科技进步一等奖,并连续4年荣获中国食品工业协会坚果炒货委员会科技进步奖。

这些数据及取得的成就,进一步体现了三只松鼠在产品研发上的投入,而科技带来的创新正促使着坚果品牌新品不断上市。记者了解到,近期三只松鼠就上新了“super坚果系列(super碧根果、开心果、手剥巴旦木)”,该系列的产品在工艺上进行了创新。顾千辉介绍,该新品有三个亮点,一是开创性地使用饱和热能杀菌技术,让坚果更容易被剥开;二是采用不同的温差动态烘烤,使果仁口感更加酥嫩,烤香味更加浓郁;三是使用天然甜味剂(罗汉果粉)取代人工合成甜味剂,让产品的配料更健康、口味更绵延。

尽管我国坚果新品不断上市,有着巨大的市场空间,但由于国内坚果炒货加工业起步晚,坚果生产还存在安全问题多、生产调控难、供应链散乱、商业模式传统单一等问题。这些问题的解决也需要坚果企业不断加码研发投入。

顾千辉表示,面对行业发展中存在的问题,公司通过数字化赋能坚果食品质量安全,自建松鼠云品控平台,对坚果从原料端到消费端的全过程进行数据监管,建立一物一码的溯源体系,对出现问题的坚果产品及及时溯源和防控。公司注重坚果生产技术壁垒建立,积极开展坚果行业共性课题研究,与合肥工业大学、江南大学等数十所高校建立紧密的产学研合作关系,在坚果霉菌快速检测、坚果抗氧化、坚果无损检测等方面开展了联合技术攻关。此外,公司还首创创造型自有品牌多业态零售商业模式,该发展模式已成功应用。

对于此次获得中国轻工业坚果休闲食品工程技术研究中心的授牌,顾千辉表示,中心的建立有助于三只松鼠更加注重技术和产业的沉淀,将对产学研合作的深化、行业共性问题的解决以及技术成果的食品化推广起到显著促进作用,对区域性农产品深加工、食品安全监测、食品加工、电子商务、现代物流和建筑等行业带来快速扩容机遇。“未来三只松鼠将不忘初心,砥砺前行,进一步建立健全以企业为主体、市场为导向、产学研相结合的技术创新体系,开展重大共性与关键技术工程化研发,为产业化提供成熟、配套的技术、标准、工艺和新产品等,提升坚果休闲食品行业创新能力,为行业高质量发展提供有力支撑。”顾千辉说。

(闫利/文 解磊/摄)