

# 消费日报

A

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第 0054 号

达成 1100 余项成果 “朋友圈”进一步扩大

## 2023 年服贸会圆满落幕

□ 本报记者 王薛淄 文/摄

15.5 万平方米展览面积设置文旅、金融、体育等 9 大专题,展示各方服贸成果;10 场高峰论坛、102 场专题论坛、18 场边会和 72 场推介洽谈组织举办,释放扩大开放信号;2400 余家线下参展企业、6700 余家线上参展企业齐聚一堂,近 28 万人入场,共达成 1100 余项成果……经历了 5 天会期,9 月 6 日下午,围绕“开放引领发展,合作共贏未来”年度主题的 2023 年服贸会在北京圆满落下帷幕。

83 个国家和国际组织设办会 展览展示量质提升

成就展主题鲜明。本届服贸会聚焦党的十八大以来我国服务业扩大开放和服务贸易创新发展取得的巨大成就,突出展示了航空航天、医疗服务、信息数据服务等领域的 40 余个先进成果及案例。全球首枚成功入轨的液氧甲烷火箭等比模型、术锐单孔手术机器人等重点展品受到观众欢迎。

国际参与度进一步提升。83 个国家和国际组织以政府或总部名义设展办会,比上届增加 12 个,其中 8 个国家和国际组织首次设展。主宾国英国组建了参展以来最大规模展团,集中展示了创意、教育、科技等领域的英国品牌。线下参展企业国际化率超过 20%,包括 500 余家世界 500 强、行业龙头企业,覆盖 28 个服务贸易前 30 强国家和地区,“朋友圈”进一步扩大。

展示内容突出创新引领。重点展示了全球首个氢能源燃料电池冷热电三联供示范项目,我国首个在欧美获批上市的自主研发抗癌新药等人工智能、芯片技术、清洁能源等服务领域的新兴技术、新应用。AI 大模型、量子测控、卫星遥感等专精特新成果竞相亮相。



75 家知名企业和机构发布 139 项成果  
论坛活动权威性强

本届服贸会办会参会规格高。在 66 场由国际组织、驻华使馆、境外机构及国家相关部委举办,19 位国际组织负责人、83 位境内副部长级以上嘉宾、57 位中外院士及诺奖获得者、125 位世界 500 强及跨国公司高管等 340 余位境内外嘉宾参会,聚焦服务贸易便利化、“一带一路”合作、科技创新、文旅新业态等热点话题的研讨交流上,各方一致认为,全球数字服务贸易正成为推动服务贸易发展而生,促进服务交流合作而兴。“我们将立足服务客商需求,增强服贸会交易功能,不断开拓创新办展会思路,以更高标准、更高质量筹办好服贸会。”丁勇表示。

亮点活动影响大。联合国举办了《北京船舶司法出售公约》签约仪式,瑞士、新加坡、沙特阿拉伯等 15 个国家首批签约,30 多个国家代表现场出席,见证签署海商领域首个以中国城市命名、2012 年以来第二个以北京命名的国际公约,填补了船舶司法出售国际效力方面的国际规则空白,解决了船舶司法出售跨境承认问题。“投资中国年”服务业扩大开放推介会,权威解读了我国知识产权等领域扩大开放政策,发布了国家服务业扩大开放综合试点示范最佳实践案例,11 个试点示范省市与国内外投资商开展了 35 项项目洽谈,向全球释放服务业扩大开放的强烈信号。

达成 1100 余项成果  
展会绩效成果显著

本届服贸会洽谈氛围活跃。72 场

推介洽谈中,各行业举办了 30 场,英国、德国、世界知识产权组织等举办 29 场,香港特别行政区和台湾地区举办 5 场,山东等 8 个省区市举办 8 场。另外,贵州举办了“2023 服贸会·多彩之夜”边会活动。

会期,来自央企、金融机构、各自治区市等近 8 万名专业观众应邀到会洽谈,在成交项目、投资、战略协议、权威发布、首发创新和联盟平台等 7 方面共达成 1100 余项成果。其中,建筑、电信计算机、金融、其他商业服务等领域成果突出,促成了新设外商独资渣打证券、日本荏原集团在京新设总部、北京建工在“一带一路”国家建设项目等重大成果。“北京日”活动成功签约国际消费产业园、航天火箭智能感知产业基地等 51 个重大项目。

北京市商务局局长丁勇在 2023 年服贸会新闻发布会上表示,为提高参会各方满意度,北京坚持以首善标准做好境内外嘉宾接待、交通、餐饮、志愿者、医疗卫生等各项服务保障工作,展客商参展参会更加便利,获得感受进一步提高。服贸会作为中国为世界打造的国际经贸交流平台,顺应服务贸易发展而生,促进服务交流合作而兴。“我们将立足服务客商需求,增强服贸会交易功能,不断开拓创新办展会思路,以更高标准、更高质量筹办好服贸会。”丁勇表示。



## “2022—2023 年度中国方便食品行业九大科技进展与创新趋势”发布 双轮驱动 方便食品创新产品数量创近年新高

在变局之下,中国方便食品行业适时汲取中华民族饮食文化精华,通过科技支撑和技术突破,全行业创新迭代加速。在 9 月 5 日由中国食品科学技术学会主办的“第二十三届中国方便食品大会”上,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学教授孙宝国代表学会发布了“2022—2023 年度中国方便食品行业九大科技进展与创新趋势”。

中国食品科学技术学会已连续多年组织行业专家对方便食品行业科技创新成果进行分析,并以专家共识的方式形成年度科技进展与创新趋势,助力行业健康可持续发展。专家一致认为,本年度,方便食品行业在技术创新和技术升级的双轮驱动下,从原料、工艺、技术,到风味、包装、应用场景等,均体现出高质量的创新,使全行业的创新产品数量创近年新高,为行业的健康可持续发展奠定坚实的科技根基。

**趋势一:致力于技术突破,还原家庭风味和口感**

在方便面饼生产中采用静态醒面等新工艺,有效提升了面饼的感官品质,还原手工和面的口感,使面饼煮后更加细腻、透亮,口感柔软有弹性、爽滑又筋道。挂面行业在半发酵挂面工艺和相关装备改造方面日趋成熟,使面条具有了特殊风味和多孔性结构,改善了面条的部分蒸煮品质。同时,杂粮类挂面通过技术突破既提

高了杂粮的含量,也改善了以往的粗粝感。

**趋势二:美食预制化,为方便食品产业增容**

在冷冻食品等成熟工艺的支撑下,预制菜产业乘着政策东风促使产品呈现爆发式增长。流行的餐饮美味经过工业化生产预制成预包装食品,如胡椒猪肚鸡、肥汁米线等已形成特色美食菜肴,而以各类肉品为主要食材的冷冻调理食品得益于预制菜的风口,产品品类也不断丰富,且口味更接近于厨房烹饪。

**趋势三:“专业+厨师”优势组合,破解预制菜“锅气”不足的难题**

风味配料行业采用传统加热反应和浓缩相结合的新技术,以及风味分析技术,获悉目标食材中的关键风味物质和呈味特点,使得产品能够更好地复刻目标食材所呈现出的自然风味。

以“专业+厨师”优势组合,在解决预制菜“锅气”易消失难题中迈出重要一步,也使风味配料行业从服务于方便食品拓展到服务于预制菜。

**趋势四:细分领域交叉融合,促使方便食品更多地走向厨房和餐桌**

方便食品产业链日趋完善,各细

分领域间的交叉融合愈发鲜明。传统挂面与风味配料结合,既提升了产品的方便属性又能满足消费者需求;以水饺、包子等主食为代表的传统冷冻

面制品,经工业化生产助力餐饮烹饪进一步标准化;咸味香精与调味料相互渗透和延展,形成风味优势为方便食品提供创新源泉。

**趋势五:从原料到风味,方便食品由“健康导向”走向“健康行动”**

方便食品产业在健康之路上持续深耕,重视产品营养健康属性的提高和改善。一方面加大对健康食材的高值化应用,将地方特色的传统原料、天然原料、复配原料以及药食同源原料等巧妙应用在产品中,如杂粮、姜黄、当归、松茸菌、佛手参等。另一方面,采用非油炸等工艺,在“三减”实践中提升产品的健康属性,比如方便面产品中非油炸面占比大幅上升。

**趋势六:寻味成为潮流,“麻味”大受欢迎**

中国特色风味的根在我国民间传统食品中,针对消费者需求的调研采风逐渐成为产品风味创新的必经步骤。

以此为基础进行数据分析,成为精准把握市场对地方特色资源和特色小吃需求的重要依据。除了主流的咸、鲜、辣味以外,麻味也逐渐成为产品研发的焦点,比如花椒风味香精、胡辣椒香精、花椒芽脆酱等,均体现出较好的创新性。

**趋势七:在审慎消费环境下,方便食品打出感情牌**

围绕消费场景,以多样化产品矩

阵满足不同消费需求。对应食用方式进行创新,匹配“轻烹饪”家电厨具,开发出一系列适用于微波炉、空气炸锅,甚至家庭燃气灶的方便食品,使烹制更便捷。添加软罐头肉制品、蔬菜等,使配菜配料更加货真价实;印字生日挂面满足消费者对文化和习俗的情感需求。

**趋势八:鲜湿面等新品的研发,倒逼相关工艺和装备革新**

为满足微生物活性面条、鲜湿面、湿米粉、非油炸面条等创新产品的开发,行业也同步研发了辊压切条成形、挤压成形、挤压辊压复合成形等新工艺和新装备。如挤压式自动化、大产能非油炸面设备,微生物活性面条加工技术与装备,智能鲜湿面、鲜湿米粉生产线等大型生产线。

**趋势九:方便食品装备集成创新,水平快速进入世界前列**

装备企业正在从提高生产效率、减少生产环节浪费和节约能源等方面发力。自主创新能力进一步加强,逐步建立了“本土化”的基础科学研究理论,开创了关键设备自主开发的制造体系。“单机”与“整线”同步加快创新步伐,开发出如挤压加工等核心关键设备,实现挤压面条(米粉)的规模化生产。重点攻克“卡脖子”问题,实现工艺优化和单点创新,在提高加工效率和产品品质的同时,降低能耗,大大减少人力投入。

(白 骥)

用工保障和劳务报酬发放,优先组织脱贫人口参与项目建设。四是切实发挥乡村公益性岗位兜底作用。科学设定岗位数量和类别,完善相关政策管理规定。五是持续加大脱贫人口就业保障力度。将脱贫人口纳入本地稳岗政策扶持范围,健全就业跟踪服务机制,针对性组织

## 今年前 8 个月我国进出口基本持平

**本报讯** 据海关统计,今年前 8 个月,我国进出口总值 27.08 万亿元人民币,同比微降 0.1%。其中,出口 15.47 万亿元,同比增长 0.8%;进口 11.61 万亿元,同比下降 1.3%;贸易顺差 3.86 万亿元,同比扩大 7.3%。按美元计价,今年前 8 个月,我国进出口总值 3.89 万亿美元,同比下降 6.5%。其中,出口 2.22 万亿美元,同比下降 5.6%;进口 1.67 万亿美元,同比下降 7.6%;贸易顺差 5534 亿美元,同比扩大 0.8%。

(辛 文)

## 三部门开展防止返贫就业攻坚行动

贫的底线。

行动明确了 7 个方面重点任务:一是拓展完善劳务协作对接机制。组建区域间劳务协作联盟,培育推介一批劳务品牌,强化“季节性”有组织劳务输出。二是大力扶持就业帮扶车间健康发展。按照“升级一批”“扶持一批”“新建一批”“调整一批”的原则,分类扶持就业帮扶车间发展,探索推广“企业+”“联合体+”等模式。三是全力挖潜以工代赈就业带动能力。协同推进项目立项、招工组织、

(宗 文)

## 杭州第十九届亚运会火炬正式交付

**本报讯** 9 月 4 日,杭州第十九届亚运会火炬在浙江宁波交付。2000 多把火炬装车运往浙江省 11 个地市。9 月 8 日,杭州亚运会火炬传递正式启动,于 9 月 8 日至 20 日在浙江省 11 个地市依次传递。

杭州亚运会火炬是亚运会的重要象征物之一。火炬名为“薪火”,设计理念源自自证中华五千年文明史的良渚文化,以其庄重大气、意蕴深远的造型,通过火炬手的手手相传,向世界展现中国设计的独特创意、中国制造的硬核力量。

为了使火炬能够适应长时间的户外燃烧和多种复杂天气环境,“薪火”火炬历经两年研发制造,实现了火力最大化和防风防雨性的最强化,确保火焰能够在风力达 8 级和大雨状态下持续燃烧

且火炬清晰可见,在抗风、耐高温等方面刷新多项纪录。

“薪火”火炬以玉琮为表征,以人文历史和山川风物为主干,整体轮廓曲线犹如手握薪柴,呈现出由外向内融合的运动员力量感和汇态势。色彩上,火炬上半部分为丹桂金,从“腰线”往下渐变为亚运主题色“虹韵紫”。火炬整体高 730 毫米,净重 1200 克,造型庄重大气、意蕴深远。炬基以八条水脉为装饰,代表浙江八大水系;炬身的良渚螺旋纹自然交织,精致细密;炬冠形似玉琮,方圆相映,昂然而立。出火口设计源自“琮”最早的甲骨文字形,寓意为“光在内周而复始”。其延展物资还有采火器、采火棒、火种盆、火种灯、火种盒、引火棒、火种灯箱、火炬支架等,都由中国美术学院工业设计学院团队设计完成。(浙 文)

## 工信部:支持各地发挥优势 发展壮大特色产业

**本报讯** 记者近日从工业和信息化部了解到,工业和信息化部将支持各地发挥优势、有序承接、错位布局,通过大力推进产业梯度转移、做实做精对接合作等举措,打造自主可控、安全可靠、竞争力强的现代化产业体系。

推进产业有序转移是优化生产力空间布局、保护完整产业体系的内在要求,是促进区域协调发展、加快构建新发展格局的重要举措。我国幅员辽阔,各地资源要素禀赋不同,发展程度不一,比较优势具有一定互补性,为全国范围内的生产力优化布局和产业梯度转移提供腾挪空间。

工业和信息化部相关负责人表示,将以制造业转移发展指导目录为重要引导,支持各地发展壮大特色优势产业。做实做精对接合作,促进重大项目签约落地,紧紧围绕产业集群和重点产业链,精准招商、链式发展。

好的营商环境是产业转移项目“接

得稳、留得住、长得好”的重要保障。工业和信息化部提出,要加强政策协同和配套服务,加快互联互通基础设施建设。同时,更大力度吸引和利用外资,积极承接国际产业转移,支持国内企业积极融入全球产业链、供应链、价值链。

据悉,工业和信息化部联合相关地区举办 2023 中国产业转移发展对接活动。近日,2023 中国产业转移发展对接活动(云南)在昆明举行,参加活动的企业共有 2066 户,活动还组织举办了信息产业对接、绿色轻金属材料产业对接、能源电子产业对接等专题对接。(工 文)

## 本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237  
邮箱:xfrbjw@163.com



搜狐新闻客户端



消费日报微信公众平台

### 《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端    步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报”  
步骤二:打开应用点击上方“订阅”    步骤四:点击右上角“+关注”即可