

重庆捷科隆金属科技有限公司 致力打造热处理专业基地

本报讯(记者 刘壹刀)日前,记者实地采访了位于江津区双福工业园的重庆捷科隆金属科技有限公司(以下简称捷科隆)。近年来,捷科隆加大与高校专家团队合作,不断进行技术创新,不仅提升了产品的科技含量,产品销量也从2015年的1500万元提高到2019年的2800万元,预计今年将实现32000万元。

捷科隆总经理助理吴双告诉记者,公司自1993年成立以来,始终把热处理工艺技术的开发、研究、设计作为公司的重中之重,拥有行业类一流的技术团队和管理团队,2006年就成为重庆市唯一的热处理规范企业,先后成为重庆大学战略合作单位、重庆产学研促进会战略合作单位、南京科润集团战略合作单位;公司通过了最新IATF16949质量体系、长安集团CQI-

9质量体系审核。

记者了解到,捷科隆非常重视企业人才培养,逐年加大科技研发投入,注重与高校专家的合作,企业技术人员的引进与培养,其董事长吴卫就是中国热处理行业的专家、重庆市科协专家智库成员,目前公司技术人员占比超过10%,单位先后获得淬火夹具、工装定位、轴承除锈等多项专利。今年还将成立热工技术研究院。

记者在捷科隆看到,企业拥有国内外先进的加工设备和检测设备,仅炉类就有易普森多用炉、台湾三永网带炉,还有爱协林柔性渗碳线、大型感应设备、自动中高频感应设备等。在检测设备上,采用的是精密切割镶嵌机、多功能数显洛氏硬度计等。“一件热处理产品的出厂,必须拥有先行的加工设备和一流的检

测设备,才能保证产品合格。这些,都离不开科技作支撑。”吴双说。目前,捷科隆的热处理产品已成为中国汽车工程研究院、美国通用电气、铃木汽车、长安汽车、中国重汽集团、本田摩托、重庆齿轮等中外企业优秀供应商。

来自重庆工程职业技术学院、大师工作室团队、重庆高校科技服务队成员贺晓辉非常看好捷科隆热处理发展前景。他在听取了捷科隆负责人对技术方面的需求和实地研究后指出,重庆作为西部最重要的装备制造基地、四大汽车生产基地之一、全国最大摩托车生产基地,是热处理行业改革创新的前沿阵地。捷科隆秉承“打造热处理专业基地”理念,拥有热处理先进的生产技术和精密的加工工艺,以及很好的科研团队,金属科技领域的未来前景可期。



重庆鱼嘴物流基地开通。近日,由中铁八局集团承建施工的重庆鱼嘴物流基地正式开通,该物流基地主要满足重庆两江新区鱼复片区长安、上海通用五菱、北京现代等汽车企业的商品车铁路运输需求,具备年装卸汽车60余万辆的能力。

新华社记者
唐奕 摄

垫江科技领域“三着力” 融入成渝地区双城经济圈建设

本报讯(通讯员 罗晓梅 记者 何军林)垫江县科技局积极践行以一域服务全局,大力推动科技领域融入成渝地区双城经济圈建设。

建立协调机制,着力推动区域合作。川渝毗邻地区合作基础深厚,在2017年原县科委就与邻水县教体局签订了“‘两地四方’科技交流合作框架协议”,协同推进两地科技创新发展。在目前成渝地区双城经济圈建设的战略机遇下,在垫江、邻水签订的“‘两地四方’科技交流合作框架协议”背景下,明确工作重点,持续深化高技术产业、双创活动、知识产权保护等科技领域的区域合作,以产业合作为突破方向,抢占行业发展高地,建立行业优势,塑造新的发展格局。

强化产学研协同创新,着力推动校企合作。秉承

“经科联动、产学研结合、校企共筑”的协同创新理念,推动高新技术企业以技术需求为导向,以飞地实验室为载体,探索科研合作新方式。三丰玻璃与四川工商职业技术学院签订“产、学、研共建及生产性实训基地合作协议书”,利用企业和高校的生产、科研优势互补,开展联合技术攻关、科技成果转化、培养实用技术人才。

探索组建区域创新联盟,着力推动平台合作。积极与市科技局对接,建议将垫江、长寿、广安、邻水等川渝毗邻地区统筹纳入成渝地区双城经济圈总体规划,组建区域科技创新中心、技术转移平台、行业技术创新战略联盟,以创新联盟推动区域合作,以大区域为平台,共享科技人才、项目资源,打破区域壁垒,协同创新发展。

国家蚕桑产业技术体系首席科学家鲁成教授 调研黔江蚕桑科普示范基地

本报讯(通讯员 何云莲)日前,国家蚕桑体系首席科学家鲁成教授带领重庆蚕业总站、重庆蚕桑体系三峡综合实验站负责人一行10余人到黔江调研指导蚕桑产业发展。

调研组赴黔江区太极乡鹿子村蚕桑产业标准化科普示范基地,参观了该基地的标准化桑园、蚕房、省力化养蚕设施。该基地采用集体经营运营模式,场地面积1500平方米,自动饲育机60台套,春季养蚕60余张,预计全年养蚕可达300张,养蚕能力可达500张,产值100万元以上,生产季用工19人,实现农民就近就业,长效稳定增收。

鲁成教授指出,黔江要大力推广新技术,普及小蚕共育,推进大蚕饲养省力化技术,同时要注重蚕桑产业的多元化发展,开发利用好产业发展中的各种附属产品,保障蚕桑产业更好更快发展。

据悉,黔江区在脱贫攻坚中把蚕桑作为农民增收致富的扶贫产业来发展,通过公司+基地+合作社+大户+农户的模式,将蚕桑发展成为了当地经济增收、农民脱贫致富的支柱产业。今年,该区新增蚕桑面积1万多亩,总面积达到10万亩,今春饲养春蚕1.8万张,预计产鲜茧1.5万担,产值3000万元,比去年又有一定幅度的增长。

唐糕祖：中式糕点的重庆风味

刘代荣

在重庆主城区,但凡有大型商圈的地方,就会有一间唐糕祖糕点店,比如月光、大学城、观音桥、磁器口、时代天街等地。喜欢吃糕点的朋友对唐糕祖并不陌生,都知道他是一家中式传统糕点,经营的蛋黄酥、鲜花饼、老婆饼、南瓜酥等尤其受到市民喜欢。

据重庆唐糕祖食品有限公司总经理刘伟伟介绍,唐糕祖的特点就是古法新作,百年传承,源于唐朝,传统工艺,纯手工制作。“唐糕祖”品牌来源于公元617年霍邑之战,因久雨,李渊的军队缺粮,行军至一户人家时一阵香气扑鼻而来,遂派士兵前去查看,得知这户人家在食点心。家中老姬见有官兵来临,就用点心慰劳官兵,官兵食过后赞不绝口。将领将点心分发给士兵以鼓士气,李渊军队大战霍邑,大获全胜。建唐之后,李渊命宫廷御厨将点心做成日常食品,成为美味、吉祥的象征,后流传民间,取名唐糕祖。

唐糕祖2016年12月来到重庆,起初在时代天街落户,开了重庆第一家店铺。由于唐糕祖以“中式传统糕点的传承者”自居,以经营宫廷糕点为卖点,在深挖传统工艺的基础上,产品升级,使口感醇厚细腻,满足现代人的味蕾。所做糕点酥皮脆香、层次分明;红豆很糯,甜味柔和朴素,底下铺了一层咸肉松;麻薯把咸蛋黄和肉松隔开,咬的时候带点拉扯感。很快,唐糕祖受到了重庆人的喜欢,店铺也迅速扩大到30多家。北碚、黔江等地也开了分店。

唐糕祖一直秉承“古法新作、百年传承”的企业理念,不断融入“美味、新鲜、健康”元素,从原料的严格筛选到工艺的不断升级,专注中式传统宫廷糕点,同时不惜投入巨资研制新食材新工艺,打造高端“中国制造”糕点,不惜在整合产品、包装、形象、理念、人文等多方面下功夫,把最精致、新鲜、好吃的中式传统宫廷糕点呈现在消费者面前。

随着传统文化复兴的升温,“中国风”深受消费者青睐。除了已在市场布局的烘焙行业在迅速扩张以外,新开的糕点店和独立的烘焙室等与行业相关的公司也如雨后春笋般迅速冒出,唐糕祖的影响力也越来越大。

