

昨天是第八个“全国科技工作者日”，我市举行系列活动 一批科技型企业企业家获表彰



昨天是第八个“全国科技工作者日”，今年的活动主题是“弘扬科学家精神，勇当高水平科技自立自强排头兵”。昨天，2024年“全国科技工作者日”宁波主场活动在宁波科学探索中心举行。经过申报推荐、资格审核、专家评审等环节，最终20位企业家入选“2024年宁波市科技型企业企业家”“2024年宁波市最具创新力青年科技型企业企业家”。

浙江极氪智能科技有限公司负责人、联合创始人朱凌获得“2024年宁波市最具创新力青年科技型企业企业家”奖。“这个奖项的获得，对我是一种肯定，是我不断前行的动力。”朱凌说。

值得一提的是，5月29日，还有4位宁波企业家入选2024年“浙江省科技型企业企业家”、2024年“浙江省最具创新力青年科技型企业企业家”。宁波入选“浙江省科技型企业企业家”企业家是宁波江丰电子材料股份有限公司董事长姚力军，宁波路宝科技实业集团有限公司创始人、首席技术官徐斌；入选“2024年浙江省最具创新力青年科技型企业企业家”的是宁波日新恒力科技有限公司董事长罗培栋，宁波韵升股份有限公司董事长、总裁竺晓东。

惜才敬才，宁波对科技工作者始终饱含深情厚谊。据了解，财政科技投入每年按不低于20%的增速支持科技创新；落实全社会研发投入行动，今年研发投入强度提升到3.3%；以一流水准打造甬江科创区，甬江实

验室、宁波东方理工大学(暂名)等重大平台建设全面推进；丰富在甬高层次人才及家属的文化生活，组织“新质生产力科普游”活动……高端创新资源加速落地甬城，进一步激发宁波的创新活力。

当天，宁波市“科学咖啡馆”揭牌，并进行入驻学会签约；宁波市科学家精神宣讲团组建；宁波科学探索中心“科学家故事众创空间”交流服务中心揭牌，并进行合作签约；科学家精神传播联盟揭牌。此外还发布“全国科技工作者日”期间重点特色活动。

本周六，诺贝尔生理学或医学奖得主巴里·马歇尔将在宁波开讲。这是去年11月以来第三场“对话诺奖”活动。

“下一步，宁波市科协将以科学家精神弘扬、科技协同创新、新质生产力科普等智行天下‘1+7’专项行动为引领，持续深化‘四服务’工作，为宁波‘争一流、创样板、谱新篇’努力提供科技支撑。”宁波市科协党组成员、副主席施英说。 记者 王婧

不再“看天吃饭”！ 梅农二代 探寻杨梅新出路

“杨梅之乡”宁波有30多万亩杨梅，但因杨梅采收保鲜期短，抗逆性差等问题，使梅农们无法摆脱“看天吃饭”的命运。

为破解这一难题，慈溪匡堰一位90后农创客致力杨梅深加工的研制，并取得了突破，去年收购上百吨优质杨梅制成杨梅汁饮品，大获成功，今年加工能力可望达到800吨。



威军洋展示杨梅汁。

1 梅农二代一心探寻宁波杨梅新出路

5月29日，记者来到慈溪市匡堰镇的威源杨梅专业合作社，威军洋和工人们正忙着安装一台刚刚引进的洗果、榨汁一体机，准备在即将来临的宁波杨梅季，开足马力深加工杨梅汁。

威军洋是土生土长的匡堰人，从小成长在梅农家庭。当时家里十亩杨梅地，就是全家主要经济来源。

“我从小到大，读书、成家、育

儿……都是靠家里种杨梅、卖杨梅支撑经济来源，杨梅是我们生活的希望……”威军洋说，传统“看天吃饭”的杨梅种植模式受自然条件影响太大。2013年，杨梅采摘季碰上连续降雨，杨梅没人采购，烂的烂、掉的掉，梅农蒙受了很大的经济损失。

“看着父亲辛辛苦苦在雨中采收杨梅，挑到街边卖到天黑还没销

完的场景，我心里酸酸的，特别不是滋味。”威军洋下定决心，他觉得作为一名梅农二代，有责任扛起振兴杨梅产业的重任，打破杨梅“看天吃饭”的魔咒。

2020年，威军洋开始杨梅精深加工探索。他认为杨梅只有靠深加工，做成便于保存的杨梅汁、杨梅干等产品，才能真正解决产业发展瓶颈，切实为梅农带来福音。

2 杨梅汁不加防腐剂、色素和香精

想想容易做起来难。威军洋说，一开始没有设备，榨汁还是传统人工方式，工艺和技术都成问题。

2021年开始，威军洋引进技术，他向各地果汁深加工企业学习，但多数企业以利润为先导，收的原料良莠不齐，口感靠后期配料调校。这并不是他想走的路。

“我们要做就做好原料、好品

质，因为我们依靠杨梅种植主产区，出发点是解决本地杨梅的出路问题，必须以品质取胜。”

威军洋一心致力精深加工，但精深加工不同于中低端加工，它要求使用优质的杨梅原料，这就需要人工选果。而且杨梅汁不放防腐剂、色素和香精，主做纯汁，全程冷链保鲜。

这样做的工艺成本和技术要求特别高，在讲求利益最大化的市场选择上，可能亏本，所以很少人这么做，可借鉴的经验也很少。

经过一次次试验，经验也慢慢积累。威军洋逐渐掌握了杨梅精深加工的工艺，2023年精深加工技术趋于稳定，当年杨梅加工量达到了100吨。

3 今年深加工能力有望突破800吨

有了好的开端，一定要站稳脚跟。去年10月开始，威军洋扩大再生产，先后投入800多万元，厂区扩大到2000平方米，增加流水线、加工、冷链设备等。

“目前我们投入设备和技术革新，年加工能力预计能够达到800吨。”威军洋说，以前深加工的投入都没有产生效益，好在随着技术积累，去年实现了杨梅汁加工收支平衡。虽然没有赚钱，但他信念不变。

今年，他计划通过扩大再生产，在提升生产效率上下功夫，同时进一步打造品牌、拓展销路，从而解决杨梅采收期短、不耐储存的问题。

威军洋相信，宁波杨梅产业发展前景会更好。接下来他将打造示范性的杨梅共富工坊，开发杨梅果啤、杨梅罐头、杨梅零食等新型加工产品，进一步助力杨梅三产融合发展，让杨梅成为“共富果”，走出“农文旅融合+杨梅全产业链”的特色共富大道。

记者 陈善君 通讯员 郭晓敏 文/摄