



“银龄生日会”。



宁波特色小吃美食吸引众多市民。

2 提供一站式养老解决方案

当天,老博会数智康养展区格外热闹。各类充满温度的适老科技产品前,体验者络绎不绝。

在宁波市康复医院的展区内,一位老人稳稳地坐在一台全地形智能爬楼机器人上,随着设备沿模拟楼梯缓缓上行,整个过程平稳顺滑,无丝毫颠簸感。

“很多老旧小区没有电梯,这款设备能轻松解决这个难题,打通他们出行的‘最后一米’。”该院医务科副科长陶亮说。

除了硬核的康复科技,健康养生展区的国医堂同样吸引了大批市民驻足。坐诊的老中医正耐心为市民搭脉问诊,结合节气特点给出个性化养生方案。老人们听得格外认真:“这样的健康服务接地气,比自己瞎琢磨管用多了。”

金融保险领域展区则为老人们的幸福生活添上“保障网”。中国银行、工商银行、农业银行、交通银行、人民保险、人寿保险等主流机构的工作人员,用通俗易懂的语言讲解适老金融产品,为老年人的晚年生活筑牢保障网。

据了解,本届老博会展览规模达1.2万平方米,汇聚200家参展企业的200多个优质适老品牌,涵盖康复护理、健康养生、智能设备等多个领域,为老年群体提供一站式养老解决方案。

与老博会的温情氛围相呼应,同期举办的食博会则以扑鼻香气俘获人心。浙江各地的特色小吃齐聚一堂,宁波汤圆的软糯、绍兴臭豆腐的醇厚、温州鱼丸的Q弹让人垂涎欲滴,不少展位前食客排起长队,工作人员不停添补食材。

除了地方风味,来自全国各地的优质食品也为数不少,从新鲜果蔬、粮油米面到各种零食,满足不同市民的采购需求。“特意带着家人来逛,既能给老人挑养老用品,又能买些特色美食,太方便了。”市民王先生手里提着各种的购物袋,脸上笑意盈盈。

从智能设备到情感关怀,从潮流体验到怀旧记忆,宁波“双展”首日的热闹场景,不仅展现了银发经济的蓬勃生机,更勾勒出当代老年人多元化的生活图景。

据悉,本次“双展”将持续至11月16日15:00,原价20元的门票免收,市民扫码预约就可免费入场。活动期间还将举办社区达人秀、花样生活故事会等系列活动,为甬城百姓呈现一场集科技、温情与活力于一体的银发盛会。

记者 马佳威 王悦宁
通讯员 陈家玮 黄洲洋 王茜

扫码
预约适老科技“C位”出道
老博会数智康养展区成“流量高地”

“这爬楼机器人稳得很,以后上下楼再也不用愁了!”刚体验完智能爬楼设备的75岁李大爷,兴奋地向老伙计们招手。11月14日上午,在老博会数智康养展区,各类直击老人生活痛点的适老科技产品前,始终围满了跃跃欲试的体验者,这里成了展会的“流量高地”。

行动不便,它来帮忙

在浙江孚邦科技展区,市民徐先生穿戴着助行设备,在展区内来回踱步,脸上的惊喜藏不住:“感觉腿上像多了股‘劲儿’,推着我往前走,比平时轻快太多,以后说不定能穿着它去爬山!”

孚邦科技董助兼营销总监李挺指着旁边的MI-R2外骨骼机器人介绍,这是展区的“明星产品”,能通过智能传感辅助肢体功能障碍者进行康复训练,目前已在全国多家康复医院投入使用,“这次带来的十几款产品,都是从老人实际需求出发研发的。”李挺说。

帮你改善睡眠问题

在乐歌展区,一款具备打鼾干预功能的电动床前围满了中老年市民。工作人员轻轻按下遥控器,床架便精准实现一键升降、分段调节。“老人打鼾时,床体可自动调节角度,缓解呼吸压力,家里人也能睡个安稳觉。”工作人员介绍。现场不少市民拿出手机拍摄操作过程,打算分享给有睡眠困扰的长辈。

在鼎和展区,一款荷电粒子智能助眠康养仪同样吸引了众多关注,不少被睡眠问题困扰的中老年人驻足咨询。这款设备通体简约大气,适用于居家、办公、学习、康养等多种场所,开机后便能稳定产生荷电粒子及荷电粒子波。“它能改变血红蛋白的荷电状态,不仅能增强携氧能力和运动速率,还能和大脑波形成叠加增幅,帮着营造优质睡眠微环境。”工作人员一边演示操作,一边介绍,该设备同时还能调节神经系统功能、缓解疲劳焦虑,增强免疫和代谢功能。

用技术温度化解老年生活难题

杭州向联科技的展位前,传来阵阵欢声笑语。李先生正带着女儿和小联猫AI下棋机器人对战,机器人精准落子的同时,还能用亲切的语气播报棋路。“这是我们前年推出的产品,今年又进行了升级,增设了语音对话功能,象棋、围棋、五子棋、国际象棋都能下,还能根据水平调节难度。”工作人员陈德伟介绍,这款自主研发的机器人已上架天猫、淘宝,不少子女买来当作“智能陪伴”送给长辈。

“数智康养展区的适老科技产品,用技术温度化解着老年生活的难题。”本次“双展”相关负责人表示,好的适老科技,不是让老人适应科技,而是让科技迁就老人。这场老博会上,这些接地气的科技产品,让“银发生活”变得更有品质、更有尊严。

记者 马佳威 通讯员 陈家玮

新工艺加持食物健康化
这场美食盛宴
“吃货们”可别错过了

从东北酸菜到新疆葡萄干,从梁弄大糕到马来西亚斑斓糕,昨日开展的食博会,与其说是一场“货品展销”,不如说是一场“美食文化深度体验”。逛展的消费者们,也已经从“采购者”转换角色成“美食体验者”。

新工艺加持食物健康化

走进位于1号馆的“寻味世界”品牌食品馆,一眼看到的就是宁波老字号展区,三关六码头、楼茂记、力洋酒业、梦婕等中华老字号、宁波老字号品牌组团上线,成为宁波市民的组团采购路线“首站”。

记者来到在沈阳展区,看到一款“不用腌制的酸菜”引起围观。沃斯酸菜品牌创始人王成嘉向记者解释,传统酸菜依赖高盐腌制,不仅钠含量高,还会破坏乳酸菌活性。而他们自主研发的发酵技术,通过控制温度与菌种配比,实现低盐发酵。

“这项工艺让酸菜的含盐量大幅减低,实现低盐水平,同时还保留了更多活性乳酸菌。口感上,酸脆感更加突出,没有传统酸菜的涩味。”王成嘉说。

记者现场试吃了一小块酸萝卜,酸爽清脆,余味干净。据悉,该品牌凭借健康化技术创新,年销售额已突破2000万元。

宁波人从小吃到的新疆葡萄干,如今也变得不一样了。在1号馆的食博会新疆展区,成串带枝的葡萄干让不少人眼前一亮。以往散装的葡萄干在这里以“完整串状”亮相,咀嚼时还能感受到果肉爆汁的口感。

这是采用“低温变风速干燥技术”的成果——传统晾晒会导致果霜脱落、糖分析出过于剧烈,新工艺在低温环境中分阶段控制风速,最大限度保留花青素和果霜等营养成分,也让葡萄干维持更高水分,锁住更多风味。

这里囊括烟火美食

不少人一进食博会就直奔的2号馆,今年特设“浙里好味”特色小吃馆。在现场,不少展区不间断地排着长队。

在宁波小吃协会展区人气爆满。宁波市非遗传承人张建国手持木槌,一边在石臼中反复捶打,一边耐心地介绍传统制作工艺:“我们坚持手工制作,尤其是‘过糖’环节,温度高一度太黏,低一度不糯。”

张建国向记者展示了他刚从蒸锅取出的艾草麻糍,绿色的米团裹着黄豆粉,散发着清新香气。他补充说:“艾草比例是关键,太多会苦,太少则香气不足。这是机器替代不了的经验。”

除了本土老字号,跨国美食也成为打卡热点。来自马来西亚的斑斓糕是以斑斓叶汁染色的米糕,口感糯而不黏,带有椰香与植物清香。参展商李银柠告诉记者,他们调整了糖分比例以迎合中国市场,“所有原材料都从东南亚空运,以保证地道风味。”

记者 史妮超