

莞啓15億基金 扶持智能製造

圍繞產業需求 注入高質量新活力

香港文匯報訊(記者 帥誠 東莞報道)2018莞商大會昨日在東莞舉辦,東莞倍增計劃併購母基金也於當天啟動,15億元(人民幣,下同)的併購產業子基金將分別投向消費升級、智能製造等領域。莞商稱,保證充足現金流避免融資難風險;投資型企業則表示,投資東莞倍增計劃企業名單上的企業,將會減少投資風險,生態旅遊、產城融合等領域正逐漸成為資本投資的熱門領域。此外,當天大會上由莞商會、東莞民營投資集團有限公司主導的12個項目現場集中簽約,總金額超300億元。

在當天的大會上,港商劉偉鋒等企業家獲選為十大優秀青年莞商。之後,東莞倍增計劃併購母基金也於當天正式啟動。據了解,產業併購母基金由東莞市政府出資引導5億元,東莞民營投資集團出資10億元,與東莞科技創新金融集團、中金資本聯合發起成立。

在當天上午舉行的世界莞商大會上,三個併購產業子基金落實簽約,分別投向消費升級、智能製造等領域,標誌著東莞倍增計劃產業併購母基金正式投入運作。併購母基金將圍繞東莞產業需求,通過「母—子」基金

形式撬動更多社會資金和資源聚集東莞,為東莞高質量「倍增」注入新活力。

莞商:與政府合作可減風險

在莞商大會上,莞商代表們從世界各地回到東莞,面對當前投融資難等問題,分享各自的成功經驗。

世界莞商聯合會副會長、廣東瓏遠投資集團有限公司董事長陳梓紅表示,新一代莞商在保持務實的風格同時,擁有更加國際化視野,同時更加注重創新發展。「我們公司作為一家投資型公司,



東莞倍增計劃併購母基金正式啟動。

香港文匯報記者帥誠攝

目前主要投資方向是房地產、商業物業運營和金融類投資。」他認為,雖然當前國際經濟局勢不穩定,但通過與東莞市政府合作,在政府倍增計劃企業名單中挑選投資對象,可以一定程度上減少投資風險。他還強調,當前生態旅遊、產城融合等領域正成為投資的熱門產業。

作為發展上升期的本土企業,東莞娛思餐飲管理有限公司則因為餐飲業現金流充

足的優勢,成功避免了融資難的困境。公司董事長王旭華介紹,公司一直以來主營中高端快餐定製業務,與許多國際汽車品牌商都有過合作。

「近年牛肉、海鮮等高端進口食材成本上漲5%左右,但目前並未影響到整體產品售價。」他坦言,在當前經濟形勢下,企業投資變得更加謹慎,不僅僅是餐飲業,越來越多的行業需要保證充足的現金流。

武深高速廣東段月底通車

深港至湖南僅4小時



武深高速 香港文匯報記者方俊明攝

香港文匯報訊(記者 方俊明 廣州報道)粵港澳大灣區與湖南、湖北之間將新增一條南北大通道。據廣東省交通集團昨日消息,武(漢)深(圳)高速韶關新豐至惠州博羅段目前已基本完工,計劃本月28日建成通車;連同本月底同步開通的韶關仁(化)新(豐)二期,屆時武深高速廣東段全線貫通,深港地區的車輛北上湖南等地區,將從原來6個小時減至4小時以內,省時三分之一。

據了解,武深高速是國家高速公路網的中部至南部縱線,全長1,083公里;其中廣東段435公里,由「韶關市仁化—新豐—惠州博羅—深圳鹽田港」多段組成,目前剩下新豐至博羅段、仁化至新豐二期段未通車。

其中,新博高速全長超100公里,起於韶關新豐縣,與大廣高速公路相接,北行(往湖南方向)通過大廣高速共線段連通仁新高,南行經惠州龍門、博羅兩縣,終點與博(羅)深(圳)高速順接,並連通廣(州)惠(州)高速。

省委書記:盼「大文」報道續講好甘肅故事

香港文匯報訊(記者 楊韶紅、劉俊海 甘肅報道)甘肅省委書記林鐸、省委宣傳部部長陳青、省委秘書長王嘉毅等一行昨日早上到香港大公文匯傳媒集團西北新聞中心甘肅記者站調研。在參觀了解大文集團發展及記者站工作後,林鐸表示,《大公報》、《文匯報》近年為甘肅刊發了很多有份量、有獨特見解、有深度的稿件,已是甘肅招商引資、對外交流宣傳的重要傳播媒介,希望今後能一如既往地關注甘肅的經濟社會發展,對外講好甘肅的故事。

林鐸書記詳細觀看了「2018范長江行動甘肅行」的系列視頻和報紙專題。當聽了該項活動從甘肅試點啟動,並在全國展開時,他讚揚說:「甘肅也可以探索經驗的。」

林鐸在觀看記者寫及甘肅中醫藥、特土產、手工藝品「一帶一路」探路、寶蘭高鐵、蘭渝鐵路開通、打造鄉村旅遊升級版、非遺文化市場化傳承等專題報道後,便稱讚道:「觀察深入、敏銳,分析透徹,對甘肅發展有重要啟發。」特別在聽了《文匯報》剛剛刊發的經濟

專題《「錢」進敦煌 甘肅徒步活動興起》介紹時,他笑說:「現在已成流行生活方式,時代新潮了。」

提升甘肅新興產業知名度

林鐸讚揚「大文」報道為推動甘肅新興產業的發展提升了知名度。在看了專題《通渭處處墨飄香》、《涇川盼迎回佛舍利》、《敦煌文化流散百年回眸》等專題後,他說:「也在國際輿論前沿積極為敦煌文物流散發聲,站在國家、民族利益的前沿。」

他還對甘肅記者站為蘭州大學、蘭州文理學院的傳媒學子提供實習基地表示肯定。

林鐸說:「甘肅很重視與香港各方的合作,特別是港煤成為對外宣傳報道甘肅改革開放的重要平台。甘肅省也願意積極為港煤在甘肅的採訪報道需求提供幫助。駐甘的港煤堅持幾十年,對甘肅發展起到重要作用,特別是甘肅的招商引資,產業結構調整,以及讓更多的港人了解甘肅、港資進入甘肅起到很好的橋樑、紐帶、宣傳平台作用。」



甘肅省委書記林鐸(右二)、省委宣傳部部長陳青(右三)到大文甘肅記者站調研,站長楊韶紅(右一)介紹記者站工作。香港文匯報記者劉俊海攝

河北百年「寶王醋」

10餘道工序釀陳醋

以蕎麥、小米、紅薯、高粱、柿子等原料,用沿襲傳承100多年的10餘道傳統手工釀造工藝,歷時將近60天,河北省級非物質文化遺產「寶王醋」才能端上人們的餐桌。每日產量僅一二百斤的「寶王醋」,口感醇厚,無任何添加劑,往往很快就一購而空。 ■ 中新網

近日,記者來到河北石家莊市西部太行山深處的井陘縣吳家寨鄉寶王村,探訪河北省級非物質文化遺產「寶王醋」的手工作坊,採訪「寶王醋」傳承人仇彥軍。

始創於清朝 無添加色素

仇彥軍是「寶王醋」傳承人,現年46歲,釀醋已26年。「寶王醋」因其產地位於寶王村而得名,釀造技藝始於清朝順治年間。

據仇彥軍介紹,當年他的太爺爺(即曾祖父)仇景泰去山西省學會了做醋的手藝,然後回到家鄉一輩輩傳承,至今已有一百多年歷史。

仇彥軍說:「寶王醋」的特點是發酵周期長,生成的醋富含氨基酸、醋酸脂以及人體必需的微量元素,不添加任何防腐劑和色素。

記者一進入仇彥軍的手工釀醋坊的大院,濃重醋味撲面而來。進入發酵房內,醋香和酒香交織,一百多個大罈子中,「寶王醋」正在經歷酒精轉化為醋酸的過程。

酸度達6度 方為真陳醋

據了解,在這一百多年中,仇景泰的後人們一直堅持純手工製作,古法製醋。「不採用傳統方法,釀出來的醋味道就變了。」仇彥軍說,無論如何,這門傳統的工藝不能變,今後還要讓它一代代地傳承下去。

仇彥軍說:「在山西省,只有酸度達到6度以上的才能被稱為『老陳醋』,這也是『寶王醋』一直堅持的標準。」

入選省非遺 續推新產品

正因為這種堅持,2013年,「寶王醋釀製工藝」入選石家莊市級非遺保護名錄。同年入選河北省級非遺保護名錄。

採訪過程中,記者發現買醋的回頭客源源不斷,井陘縣居民李先生一次就買了40斤醋,他告訴記者,井陘人出名愛吃醋,全家都十分喜歡「寶王醋」。

據了解,目前「寶王醋」除傳統陳醋外,還有柿子醋、小米醋、蕎麥醋三個產品。仇彥軍說,柿子醋加點水、加砂糖或蜂蜜就能作消暑飲料。

目前,「寶王醋」僅由仇彥軍夫婦打理,年產兩三萬斤,供不應求。但他無意擴大產量,因為擔心會降低品質。他希望參軍的兒子退役後能繼承父業,傳承珍貴工藝。

仇彥軍是「寶王醋」傳承人,傳承曾祖父用多種農作物(見右)古法釀醋已26年。 網上圖片

粵研智能救生圈 可救兩成人遇溺者

落水者抓住它,就能迅速被拖帶到安全區域,最多可搭載2名成人,水浪打翻也能正常運行……「廣東造」智能救生圈正式對外亮相。香港文匯報記者昨日從研發方珠海雲洲智能獲悉,一款便攜式智能救生圈「海豚1號」已實現量產面市,有助實現高效水上救援。

單手遙控 零培訓易上手

據介紹,智能救生圈「海豚1號」採用U形外觀設計,長約1米、寬0.8米,重13克,小巧便攜。採用噴氣推進裝置,續航時間30分鐘,最高航行速度達5m/s,操控距離500米。可廣泛應用於泳池、水庫、河流、海灘、遊艇、輪渡等場景中的落水救援。

高效救援 無懼大風大浪

「落水即可自動啟動,有效節省寶貴的救援時間;並可正反雙面使用,即便被水浪打翻也能正常運行。」研發方雲洲表示,U形的產品外觀設計實現優越的抗風、抗浪性能;簡便的單手遙控器,操作簡單,無須培訓易上手。

業內專家指出,智能救生圈能為落水者爭取更多搶救時間,增加生還率。而研發方雲洲作為全球領先的水面機器人技術企業,曾推出世界首艘環保無人船、中國首艘海洋調查無人艇和自主軍用無人艇等,「海豚1號」也具有出色的技術性能,給水上救援工作帶來創新性變革。

香港文匯報記者方俊明 珠海報道



智能救生圈「海豚1號」落水即自動施救。香港文匯報記者方俊明攝

天津大學開減肥課 給學分還獎單車

天津大學近日開了一門「全新」的減肥課,報名首要條件就是「肥」,該課程名叫「燃燒我的卡路里」訓練營,為期21天。該課程設有瑜伽、籃球、跆拳道等項目。課程結束後,學生不僅能拿2學分,還可能獲單車、游泳卡等獎勵。

目前,無論是上班族還是在校生,因缺乏鍛煉、作息混亂而體重超標的人越來越多。

據天津大學體育部一名副教授稱,學生平時學業繁重,社會活動太豐富,運動時間大大減少,因此體重超標的人有增無減。天津大學表示,設立這門課程,可以讓學生在鍛煉中,增強自身的抗壓能力。 ■ 央視