

打造农产品精深加工集群

我市完成投资30多亿元

本报讯（记者 孙向阳）围绕农产品精深加工产业集群建设，我市重点打造黄花、药茶、肉制品、乳品等产业，目前已完成投资30多亿元。这是记者18日从市农业农村局获悉的。

今年以来，我市依托国家级现代农业产业园、现代农业产业示范区和省级现代农业产业园，推进农业农村领域100个重点项目建设，总投资140多亿元。其中，

云州区已集中开工华农农博园、黄花肉鸡养殖等项目，总投资1.19亿元的坊城新村黄花产业园，已入驻黄花产业发展研究院和3家黄花精深加工企业，名沙食品公司上马年产5万吨功能性杂粮粉及杂粮饼干生产线建设项目，建成后可日产黄花饼干60吨。投资2.1亿元的恒宗集团北方医药项目完成投资1.74亿元；锦林农业完成投资4200万元，种植黄芪3万亩、小杂

粮8000余亩，建设万家乐产业园区药茶加工车间1200平方米；北岳神耆生物科技完成投资9850万元，建成集黄芪加工、产品研发、康养中心为一体的园区；山西骏腾新建33个肉鸡养殖单元，6000万只肉鸡屠宰生产线已建成投产，形成了集孵化、养殖、加工、销售为一体的肉鸡繁育养殖加工基地，阳高正大、广灵海高、牧同乳业、天和牧业等项目建设加快推进。

第十九届中国国际农产品交易会将在深圳举办

我市40余家农产品企业积极备战

本报讯（记者 李兴华）“这次我们在企业和产品宣传册里加入了云冈石窟、悬空寺等大同元素，在宣传产品的同时也让更多人认识咱们大同。”18日上午，天镇县一家粮贸公司负责人拿着刚刚设计出的企业宣传册向记者介绍。原来他们是为了参加11月即将在深圳举办的第十九届中国国际农产品交易会做准备。记者从市农业农村局了解到，截至目前，我市已有40余家企业准备带着自家的“大同好粮”

产品向深圳出发。

据了解，第十九届中国国际农产品交易会将于11月12日至15日在深圳国际会展中心举办，本届农交会展览展示面积达32万平方米，分为公益性展区和市场化展区，同时还设立建党100周年农业农村发展成就展区、农产品地理标志展区、都市农业展区等。

市农业农村局相关负责人介绍，近年来，我市以“品牌化、电商化、数字化”为支

撑，实施“线下实体+线上平台+产业培育机制+节事品牌”的“四个一工程”，全方位打造“大同好粮”品牌，提升全市农产品质量、效益和竞争力，推动特色农产品走出去。此次深圳农交会规模与布局十分细致宏大，且展会中论坛、研讨、推介、美食节等活动丰富，是展示和推介“大同好粮”品牌的好机会。目前，我市正在积极组织，已有40余家企业参展，希望借助展会让“大同好粮”香飘世界。

安全饮水达标率100%

阳高157个村 户户吃上安全水

本报讯（记者 孙向阳）2016年以来，阳高县通过统筹整合，先后累计投入10036万元，完成了157个村的安全饮水巩固提升工程，全县现有农村饮水工程245处，安全饮水达标率为100%，户户吃上安全水。这是记者18日从市水务局获悉的。

为了让农民吃上安全水，阳高拉网排查各个行政村和自然村的饮水水源，选派技术人员外出考察学习水质处理的先进技术，为29个村安装了吸附法处理设备，4个村安装了反渗透设备，10个村安装了424台入户小型水质处理设备，对东小村镇东营村等20个村实施整村搬迁，搬迁工程实施同时进行饮水提升工程，对八里台、神泉寺等17个村进行置换水源改水。针对因氟致病、因病致贫问题，阳高投资2827万元，实施“氟改水”工程42处，覆盖受益贫困群众2.65万人，彻底解决了因氟致病、因病致贫的问题。

阳高还划定水源地，保护水源地，压实村级管护责任、乡镇主体责任、部门监管责任，县财政每年设立预算维护经费，确保建成后的安全饮水工程有钱维修、有人管理。投资120万元，建成了全县农村水质检测中心，组织专人开展常态化检测，确保农村安全饮水。

市市场监管局与中国银行大同分行合作签约

推进知识产权质押融资 解决企业融资难

本报讯（记者 刘剑）14日上午，市市场监督管理局和中国银行大同分行举行了战略合作签约仪式，共同推进知识产权质押融资工作，帮助企业解决发展过程中融资难问题，共同促进中小企业创新发展。

据了解，目前我市拥有有效发明专利881件、有效注册商标12829件，位列全省第一。市场经济下，高质量发展、创新离不开知识产权保护和金融支持，广大中小企业是创新的主力军，在知识产权融资方面需求强烈。今年7月，经市市场监管局申请，“商标业务大同受理窗口”已获国家商标局批复且基础建设已完工，即将投入运营。同时，该局大力培育知识产权优势企业和示范企业，为共同推进的质押融资工作奠定了基础。

合作中，双方积极促进现代金融与知识产权紧密融合，不断完善知识产权金融服务体系，加快知识产权金融产品创新，提高金融服务的适应性、竞争力和普惠性，共同为我市范围内拥有自主知识产权的企业提供优质、高效、便捷的服务。

健康与“高颜值”并存

餐饮市场“轻食”受宠

本报讯（记者 李兴华）随着年轻消费群体的崛起，以及人们对健康饮食的推崇，餐饮市场刮起了健康与瘦身并行的“轻食”风。记者昨日走访我市餐饮市场了解到，以凉拌、水煮、蒸炖等方法烹饪的低脂、低热、低糖且高纤维、高饱腹感的“轻食”餐饮悄然兴起，并逐渐成为年轻消费者的饮食新宠。

据市餐饮协会一位负责人介绍，“轻食”不是特定的一种食物，而是食物的一种形态，是当下很多人特别是健身爱好者，在保证正常膳食结构和一定热量的前提下，追求的简单、均衡、健康饮食理念。目前，我市不少餐厅为迎合市场需求，虽然不是主打“轻食”，但已推出“轻食”菜品供消费者选择，同时一些连锁快餐店也纷纷推出“轻食”菜品，以提早占领市场份额。

“轻食口感蛮好的，而且粗粮的饱腹感也比较强，现在靠轻食搭配适量运动就能实现健康减脂，不用刻意节食，在享受美食的同时还能保持好身材，一举两得。”喜欢健身的市民张鹏告诉记者。在一家

药企工作的赵怡欣女士表示，相比传统饮食来说，“轻食”能够控制热量摄入，更加讲究营养搭配，而且有的菜品还很有“颜值”，能满足年轻人晒朋友圈的喜好。

在市内经营一家轻食店的赵钧认为，眼下餐饮行业正面临消费升级节点，其中健康与“高颜值”成为未来餐饮发展的关键词，而轻食恰恰顺应了这一潮流，体现出健康饮食的诉求。从店中客流量及网上订单来看，从最初的每天十几单已增加到每天近百单，“轻食”正在成为年轻消费群体特别是热爱健身运动人群热衷的餐饮需求。

不过对于“轻食”是否真的能够达到减肥瘦身的效果，记者采访了红旗街一家健身俱乐部的健身教练阎先生。他认为，轻食虽然少油少盐可以瘦身，但均匀的膳食搭配和适当的运动才是保持健康的最佳方式，健康饮食应从营养学的角度去搭配食材，改善膳食结构，餐饮市场应更加注重口味与健康的平衡，这样才能更好地迎合越来越多追求健康饮食的消费者需求。



轻食简餐市场升温(轻食餐饮店提供)



为让采煤沉陷区搬迁后的村民搬得出、住得下、能致富，云冈区高山镇为26个整体搬迁村的村民创立了集专业学习、技能培训、从业指导为一体的“高山大嫂”就业服务平台，帮助安置点村民创业、就业，拓宽增收致富渠道。

图为15日，高山镇高山大嫂健康服务有限公司工作人员正在对村民进行育婴培训。

本报记者 于宏 摄

