

在线投稿:<http://tg.gytoday.cn> 新闻热线:84683100 Q Q:486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

2018 年度省科学技术奖名单揭晓

我市三项科技成果获奖

本报讯(通讯员 卞小丽 记者 孔令玲)近日,江苏省政府公布了2018年度江苏省科学技术奖获奖项目名单,我市三个项目名列其中。

江苏华富储能新技术股份有限公司完成的“高安全性长寿命锂离子电池及系统研发与产业化”项目获省科学技术二等奖;江苏传艺科技股份有限公司完成的“新型背

光柔性线路板在键盘中的产业化”项目、扬州日兴生物科技股份有限公司和江南大学合作完成的“植物源氨糖绿色制造关键技术与产业应用”项目获省科学技术三等奖。

据了解,获省科学技术二等奖的“高安全性长寿命锂离子电池及系统研发与产业化”项目属于能源与节能领域,该项目分别从锂离子电池荷电状态估算、集成技术、能

量均衡、热管理等方面进行了创新研发,克服了锂离子电池热失控风险、寿命短、均衡性差等缺点,提升锂离子电池安全性、提高锂离子电池寿命。

江苏省科学技术奖旨在深入实施创新驱动发展战略,充分调动和激发科技人员创新创业积极性。据统计,自2011年以来,我市已有13个项目获此殊荣。

我市部署小麦“一喷三防”工作

本报讯(通讯员 谢加飞 记者 陆业斌)4月11日,我市召开全市小麦穗期病虫害防控工作部署会,确保夏熟粮食丰产丰收。

会议首先通报了今年小麦穗期赤霉病等病虫害发生危害的严峻形势,要求各乡镇农业部门要充分认识小麦赤霉病防控的严峻性、紧迫性与重要性,各乡镇农业部门要统一思想,提高认识,坚决克服麻痹侥幸心理,切实增强防控工作的责任意识,狠抓各项关键措施的落实,保障病虫害防控取得实效。

会议对小麦穗期病虫害防控工作进行了部署:要加强组织领导,确保组织发动到位;要狠抓工作措施落实,明确防控责任,督查指导不留死角;要加强宣传技术指导,保证防控技术到位率,做到宣传发动沉边盖底,技术指导不留空白;保障物资供应充足,确保防治两交不动摇。最后市植保站对小麦穗期病虫害发生情况以及防控技术进行了宣传培训。

会上,还下发了“病虫害情报”“致广大农民朋友一封信及明白纸”等技术资料1000余份。



疏通下水管道解决居民难题

本报讯(通讯员 蒋寅 记者 杨晓莉)日前,南海社区部分居民到社区反映,他们所居住的三区、五区、八巷交通宿舍楼下水管道堵塞,导致脏水外溢,给日常生活带来较大不便和困扰,希望社区能够帮助解决。

得知这一情况后,社区工作人员兵分三路,赶到现场查看。原来下水管道年久失修,加上居民平时随意往里面扔杂物,导致下水管道堵塞污水外溢,只需清理管道即可,但部分居民不愿出钱维修疏通下水道。于是,社区工作人员挨家挨户做工作,告知大家下水道堵塞牵涉到每家每户的切身利益,应共同维护。经过协调,社区工作人员联系疏通人员来处理,居民们共同分摊维修费用。管道畅通后,居民们脸上露出了满意的笑容,他们纷纷感谢道:“社区工作人员服务态度就是好,如果没有他们协调解决,这一问题还不知道要拖多久,谢谢你们!”面对居民的感谢,社区党总支书记蒋寅表示,社区无小事,只要是群众反映的困难,就是社区应该努力做好的事情;今后,社区将推出更多服务举措,打通服务群众的“最后一公里”。

多方协作全力支持高邮湖大闸蟹产业发展

本报讯(记者 张晓晖)4月10日下午,由农业农村局主办,高邮湖大闸蟹协会承办的“邮储银行——农担公司服务大闸蟹产业发展座谈会”成功举办,全市近40家大闸蟹企业代表参加会议。

高邮湖具有得天独厚的优美生态环境,这里生长的高邮湖大闸蟹,营养丰富、肉质鲜美、口味极佳,畅销大江南北。为使高邮湖大闸蟹水产业养殖规模不断扩大,市委、市政府出台了一系列“促进高邮湖大闸蟹产业加

快发展”的扶持政策。

通过该座谈会,广大养殖户可充分利用好邮储银行涉农贷款的便捷性和全面性,利用好本地不可替代的优势资源、特色资源和品牌支撑,扩大养殖规模,提升自身价值。

此次座谈会顺应发展需要,直接面对养殖企业,整合各方资源,发挥融资优势,加大放贷力度,促进投资规模,全力支持高邮大闸蟹产业发展,切实实施乡村振兴战略。

我市皮肤病患者可享受省医疗资源

本报讯(通讯员 卢宏军 周爱芹 记者 东方)近日,江苏省人民医院皮肤科第二批临床技术协作中心授牌仪式暨管理论坛在该院举行。会上,我市第二人民医院与该院正式签定临床技术合作协议,成为省人医皮肤科第二批临床技术协作中心。

据了解,江苏省人民医院将和我市第二人民医院进行科研立项、学术指导、双向转诊、人员进修、派专家教授开展诊疗等多方位立体联动,利用南京优质高端的医疗资源提高我市皮肤病诊疗水平,为全市人民提供优质的省级专家服务。



10日下午,高邮某纯手工水饺店负责人李彩霞来到荷花塘特殊教育学校教学生们包蔬菜饺子。孩子们榨蔬菜汁、和面、擀面、包饺子,一个个忙得不亦乐乎,看着花色丰富的饺子煮好后,孩子们一个个都非常兴奋。此次活动,不仅让孩子们体验到了劳动的快乐,提高了他们的生活技能,更让他们学会了爱与分享。图为教学现场。

徐奔 翁正倩 摄影报道

食品安全快检信息

高邮市市场监督管理局

★本周食品安全快检概述

4月3日至4月10日,我局共开展食品安全快检7462批次,其中蔬菜5615批次,畜禽肉1137批次,水果24批次,其他686批次,本期抽检覆盖全市31个农贸市场,74家超市。检测项目主要有农药残留、瘦肉精、二氧化硫、苏丹红等9项,农药残留检测占75.57%,瘦肉精检测占15.49%,二氧化硫检测占6.53%,吊白块检测占1.41%,亚硝酸盐检测占0.7%,甲醇检测占0.07%,硫酸铝钾检测占0.09%,过氧化苯甲酰检测占0.1%,溴酸钾检测占0.04%。本期食品快检检测的散装蔬菜、干货、肉及肉制品等均为普通群众消费量比较大的食用农产品,采样主要集中在农贸市场、商场超市,涵盖全市城乡,结果显示合格率达到99.37%,说明目前市场上销售的该类食品基本可靠。

★消费警示

本期检测的食用农产品(食品)中,阳性47批次,阳性率0.63%。阳性批次中,亚硝酸盐超标12批次,阳性率0.16%,主要是牛肉、牛肚等;二氧化硫超标24批次,阳性率0.32%,主要是生姜、干辣椒和银耳等;硫酸铝钾超标2批次,阳性率0.03%,主要是凉皮和凉粉;农药残留超标9批次,阳性率0.12%,主要是茄子、藕等。对于抽检中发现的上述阳性食品(食品农产品),我局均已及时通知经营者下架销毁,或转为监督性抽检。

★食品防腐剂小常识

食品防腐剂是指通过抑制或消灭微生物的增长而防止食品腐败变质的一类添加剂。随着生活水平的不断提高,食品的质量问题越来越受到消费者的关注。当消费者选购商品时,首先会关注食品的感官,观察有无腐败变质的迹象。因此,有效防止食品腐败变质成为食品企业首要解决

的问题。为延长食品保质期,食品企业会在其生产的产品中添加国家食品安全标准规定允许添加的防腐剂,达到抑制或消灭食品中的微生物防止或减缓食品腐败的目的。

食品防腐剂主要有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、丙酸及其钠盐/钙盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐等,经过多年使用,并未发现在规定剂量范围内添加上述防腐剂会对人体产生危害。例如:酱菜、果酱、调味品和饮料中往往都加入山梨酸钾,这种防腐剂本身就是一种脂肪酸,可以完全被人体分解吸收。因此只有超剂量和超范围使用食品防腐剂,才会对人体造成伤害。

曝光栏

产品名称	商标	生产日期/批号	被抽样单位及地址	生产企业名称及地址	检测项目	检验结论
牛奶沙拉面包	/	2018-10-16	高邮市德福洪泰百货超市	徐州华趣食品有限公司	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合格	不合格
青碟2	/	2018-11-1	高邮市梅兰酒楼	/	阳离子合成剂不得检出	不合格

齐心协力铸食安高邮 真心实意保群众健康