

省政府新闻办发布会

我省“三步”施策推动融资便利化

本报讯 10月24日上午,省政府新闻办举行“山西加快转型发展”系列主题新闻发布会之深化重点领域改革专场发布会。省地方金融监管局副局长、新闻发言人张永胜表示,为深化地方金融领域改革,我省“三步”施策,以改革推动融资便利化。

2023年9月末,省级征信平台已归集共享部门或单位各类涉企信用信息14.22亿条,累计促成企业获得融资1740.69亿元,获得授信3264.59亿元。

融资担保机构作用发挥不充分等短板,2022年启动并完成了以“减量提质”为核心的政府性融资担保机构市县一体化运营改革。截至今年9月末,全省融资担保行业在保余额达到840亿元,同比增长73%。

(阎轶洁)

太原东环高速铺筑新技术试验段

本报讯 10月24日消息,山西交控集团科转公司在太原东环高速成功铺筑0.6厘米抗滑耐磨超薄封层技术试验段,实现了科技成果转化新突破。

省总工会命名一批创新工作室

本报讯 日前,省总工会命名了20个山西省劳模创新工作室、120个山西省职工创新工作室、10个山西省传统工艺(手工艺)大师创新工作室。

的150个创新工作室呈现出技术创新项目成果丰富、职工素质提升效果显著、成果转化应用效益突出、技术协同联动效应凸显、注重结合相互促进等特点。

(李俊华、李思明)

扛牢政治责任 奋力比拼争先 扎实推动巩固衔接工作提质增效

省委主题教育第一巡回督导组,市巩固衔接领导小组成员单位主要负责同志,各县(市、区)党政主要负责同志,有关专家学者等参加。

学习践行“四下基层”优良传统 持续推动主题教育走深走实

(上接第1版)二要在加快转型发展上下更大功夫。始终站在全省、全市大局中考量和谋划工作,抓住转型发展重要窗口期,优化产业结构、强化科技创新、创优营商环境,全力推动高质量发展见实效。

“一线总指挥”考场见真章

(上接第1版)

摆问题,促提升。大家立足实际,推心置腹“剖析”:产业基础仍需夯实,农村治理效能有待提升,乡村人才队伍结构亟待优化,基础设施建设还有短板,公共服务水平与群众期盼存在差距,需要聚焦短板、集中发力,创新思路、狠抓落实,全面推进乡村振兴见实效。

据了解,此次同台展示是全市巩固衔接工作大比拼活动的第一步,接下来,我市将通过实地核查、部门评价和贯穿全年的日常监督评价等方式,对各县(市、区)的巩固衔接工作进行综合评判、打分排队。

(王春宇、殷雪莹)

“红色引擎”助推物流企业“加速跑”

本报讯 统一张贴“共产党员车”、精心打造“卡哥”自媒体品牌……作为综改示范区非公经济组织和社会组织(企业联合)党委的党建示范点,山西快成物流科技有限公司联合党支部用自己的方式为网络货运发展贡献着红色力量。

“自2019年6月成立以来,我们同步推进工会、共青团、妇联等群团建设,率先探索物流行业党建工作,我们深知物流行业党建工作的重中之重就是要凝聚党员的力量、发挥党员的作用,团结并服务好广大从业者。”快成物流联合党支部书记赵卫军表示。

快成物流平台上注册有100多万名货车司机,但这些司机并不属于快成物流的员工。为了从这些信任快成物流平台、选择快成物流服务的货车司机中找到党员,公司集思广益、群策群力,想方设法引导大家“亮明身份、作出表率、争当先锋”,用“红色引擎”助推物流行业发展。

此外,快成物流借助抖音、快手、腾讯等媒介,精心打造了“卡哥”自媒体品牌,通过专场直播、邀请专业律师,在线为数千卡友普及运费维权的专业知识,宣传快成物流党组织喊司机党员回家。目前,全网粉丝超70万。“卡哥”已经帮助数十名司机成功讨要拖欠的运费十余万元。

(贺娟芳)

通知

太原市京沃商贸有限公司(原:太原市蔬菜公司)下夜班菜副食品贸易市场)职工王跃军,因长期不上班,请于登报之日起15日内回单位报到,否则按自动离职处理。

太原市京沃商贸有限公司 2023年10月25日

让检测更精准 让发酵更智能

——记紫林醋业研发部部长郎繁繁

为醋添彩

随着科技的进步,食醋已逐渐由调味品向保健品延伸发展。

今年新春伊始,郎繁繁便投入到忙碌的工作中——下车间开展制醋工艺的改进试验;在实验室观察食醋发酵过程,分析各种检测数据;针对研发的新产品,进行调味品感官品评,起草制定产品标准……

“风味是调味品的灵魂,也是新产品研发的导向。”郎繁繁说,开展调味品感官品评需要通过自己的嗅觉、味觉、视觉等感官对研发的新产品进行品评,也就是对食醋、酱油、料酒、复合调味料等产品的生产工艺,从其特色、色泽、体态、香气、滋味等多角度进行评价。紫林醋业有非常严格的产品感官品评标准,对于科学评价、针对性调控产品风味以及提高食醋品牌识别度都有着重要意义。

经过几年努力攻关,郎繁繁参与研发的果醋、紫林果醋爽、醋泡系列以及党参黄芪醋、苦荞杜仲叶醋和枣花蜜青稞醋等紫林药食同源功能醋产品,目前均已上市,受到消费者欢迎。“药食同源功能醋产品,既有醋的味道,又有药的功效,是集聚药性精华、传承非遗技艺的创新产品。”郎繁繁说,目前,紫林醋业是山西唯一获准生产药食同源醋产品的企业。

好醋也怕巷子深。为推广山西老陈醋,郎繁繁经常作为紫林醋业醋文化旅游园的兼职讲解员,为到访园区的国内外专家、学者和高校实习生讲解食醋酿造历史、酿造工艺、成分功效、产品分析检测等方面的内容。她还开设抖音账号,利用短视频交流平台向更多的消费者传播正确、科学的食醋科普内容。

谈到近年来取得的荣誉,郎繁繁说,自己的工作就是把老一代食醋匠人的经验变成模型数据,让食醋酿造的过程更加智能化,让老陈醋的产品种类更加丰富;同时,努力传承醋技艺,宣传醋文化,研发醋产品,创新“醋”发展,让更多的人了解山西老陈醋,爱上山西醋,为晋醋产业发展添砖加瓦。

记者 司勇

最美科技工作者

全省行业协会商会 聚焦十大重点任务 服务高质量发展

本报讯 山西省民政厅近日印发《山西省民政厅开展行业协会商会服务高质量发展专项行动实施方案》,引导行业协会商会充分发挥服务优势和独特作用,以实际行动助推我省经济转型发展实现质的有效提升和量的合理增长。

形成一批高质量的调研报告和建言献策,为政府部门制定和实施法律法规、发展规划、产业政策、管理制度等提供决策咨询与专业支持。

推动一批行业发展支持政策落地见效,推动这些政策在本行业应知尽知、应享尽享,引导行业和会员企业凝聚共识,坚定信心、激发活力。

壮大一批行业发展必需的人才队伍,为行业产业持续健康发展提供充足的人才和人力支持,积极构建行业人才支撑和储备体系。

发布一批科学准确有效的经济发展指数,为政府决策、行业发展、企业投资提供宏观指引和科学参照。

建设一批推动行业产业发展的服务平台,搭建一批劳动力、原材料、能源、运输、物流服务供需对接平台,促进上下游产业链合作,产供销供需精准对接,全面提升产业链现代化水平。

推出一批引领行业产业发展的先进标准,通过先进标准体系引领和推动行业产业高质量发展。

培育一批服务行业产业发展的品牌项目,为行业企业发展搭建便捷的公共服务平台,推动提升会员企业创新、管理等能力,帮助会员企业协调解决实际问题。

完善一批维护行业发展秩序的自律规范,以推动行业诚信自律建设和行业质量建设为重点,规范会员企业行为,协调会员企业关系,积极维护公平竞争的市场环境和规范健康的行业发展秩序。

服务一批促进经济布局优化的产业集群,助推更大范围内整合力量、实现资源优化配置,促进区域布局优化和区域协调发展,服务我省重点打造绿色能源强省、绿色农业强省、文化旅游强省等重点行业的建设发展。

谋划一批服务高水平对外开放的新举措,引导会员企业主动参与“一带一路”建设,在“走出去”服务国家战略中展现更大担当、发挥更大作用。

(弓凤飞)

工作岗位上,她是一丝一毫都要精准的工程师;抖音平台里,她是知识渊博、风趣幽默的“凡凡学姐”。从2015年进入山西紫林醋业股份有限公司,郎繁繁就开始参与食醋产业科技创新工作。凭着对事业的执着和热爱,郎繁繁不仅快速掌握了山西老陈醋传统酿造工艺以及机械化、一体机酿造工艺,还主动参与企业食醋酿造装备开发与工艺改进优化、食醋衍生产品开发等工作,在食醋研发领域闯出了一片新天地。

与醋结缘

“当初来到紫林醋业就职,也算是机缘巧合吧。”谈及为何来到紫林醋业,郎繁繁笑着说,家里有亲戚是紫林醋业的经销商,对食醋产业就逐渐生出了亲近感。

“当初毕业后也是想找和专业对口的工作,所以就抱着试一试的心情来到紫林应聘。”郎繁繁说,自己是山西人,学的是食品专业,这和山西老陈醋关联很多。

柴米油盐酱醋茶。提到醋,人们往往不觉得这是高大上的产品,其实不然。“浓缩的就是精华。”郎繁繁说,不起眼的一瓶老陈醋,里面有着1000多种有益微生物。这些微生物的生理指标各不相同,如何把它们分析出来,研究透彻,就是郎繁繁和研发团队的主要工作之一。

自从到紫林醋业就职起,郎繁繁先后完成了紫林醋业承担的山西省科技攻关项目《山西老陈醋醋质特征成分分析与工艺优化研究》《山西老陈醋传统发酵技术标准化研究与应用》和《山西老陈醋自动化生产线机械化工艺优化研究》项目的验收工作;完成省科技厅知识产权局专利推广实施资助专项项目《山西老陈醋同步发酵技术推广应用》、2015年山西省重点研发项目《山西老陈醋产业关键技术开发与示范》子课题《山西老陈醋生产工艺参数建模及工业化示范》。

作为项目骨干人员,郎繁繁熟悉了山西老陈醋传统酿造工艺,将工艺参数化并建立数学模型,优化机械化生产工艺参数。与山西大学、山西省生物研究院有限公司共同承担建设山西省科技厅下设的食醋发酵科学与工程专业山西省重点实验室,从微生物酿造机理、食醋酿造装备开发、食醋功能产品开发等方面开展研究。在继承山西老陈醋传统酿造工艺精华的基础上,郎繁繁和研发团队开发出了老陈醋酿造一体机,能够进行老陈醋酿造过程的拌醋、醋酸发酵、熏醋、淋醋等工序,完成设备开发与发酵工艺优化。