

市优秀科技工作者张勇——

“在探索军民融合发展道路上奋勇前进”

□ 本报记者 邓雪琳

“走上探索军民融合这条道路，既要大胆创新地去想事情，更要踏踏实实地干事情。”得知自己在首届全国科技工作者日前夕被评选为我市优秀科技工作者的张勇，这样对记者说。

今年44岁的张勇是西南科技大学的教授，同时也是“四川军民融合产业研究团队”的带头人，他长期从事军民融合发展战略、理论、政策、产业等领域的研究，完成国省市90余项科研项目，发表学术论文80余篇，出版学术专著3部，获各类奖项21项。

这些耀眼的成绩都和张勇10余年来潜心钻研、踏实做事分不开。时间追溯到2005年，早在国家还未将军民融合提升到国家战略地位时，张勇就与他的研究生组建了一支课题组，专门从事军民融合发展战略研究。12年来，张勇带领团队围绕军民融合深度发展这条线路开展了

大量研究工作。

“由于我们研究展开时间早，也很深入，这为我们取得成功打下了坚实的基础。”张勇告诉记者，自军民融合上升为国家战略以来，团队不断提升研究的深度和广度，形成了军民融合理论研究、政策研究、产业发展研究等三个稳定的研究方向并取得了丰硕成果，研究水平也得到大幅提升。

由张勇带领的团队牵头编制完成的《四川省“十三五”军民融合发展规划》，现在已正式实施。这也是军民融合上升为国家战略以来，中国第一个多领域的军地军民融合发展规划，并成为引领全省军民融合深度发展的重要纲领性文件。《规划》提出的设立军民融合产业发展基金、开展军民融合企业认定、设立军民融合金融机构等政策建议被省、市相关部门采纳实施，并成为四川省以军民融合为特色的全面改革创新试验重要成果。

然而对于张勇来说，探索的旅程才刚刚开始。

“军民融合涉及到多个领域，要构建起全要素、多领域、高效益的融合格局，还有许多路径需要探索。”张勇认为，绵阳科技城在这场国家试验中扮演着重要角色。

“绵阳军民融合的优势主要在科技领域，在军民融合、创新驱动两大国家战略的指引下，绵阳遇到了前所未有的发展机遇。”谈到绵阳未来军民融合发展道路，张勇说：“我相信，随着军民深度融合不断推进，更多的创新要素会加速向绵阳汇聚，将推动绵阳涌现更多国防科技成果。一方面会有力支撑科技强军的目标实现，另一方面国防科技成果也会在绵阳转化为民用，更大程度地促进绵阳地方经济和社会实现更快发展。未来，我和我的团队将会在探索军民深度融合的道路上继续奋勇前进，努力为绵阳以军民融合为核心主题的全面改革创新试验作出应有的贡献。”

为解决这个技术难题，台沃芦溪生产中心先后尝试了多种办法，但收效甚微。2013年，中心组建研发团队进行技术攻关，经过4个多月的钻研，一台拥有自主知识产权的筛分自动敲打装置成功问世。

为了支持技术创新，台沃公司每年都要拿出总销售收入的5%用于创新领域，正是得益于技术创新。近几年来，台沃芦溪生产中心获得发明专利1项，实用新型专利12项。2016年，公司产值达到4.3亿，相比2003年，增长了100倍。杨绍兴：“在生产流程、生产工艺上不断创新，提高生产效率，在科研上，不断提升企业核心竞争力，不断满足不同客户的需求。接下来，我们力争五年之内，配方肥销售50万吨，两杂种植销售1万吨，以三台为中心建设100万亩优质粮油大米基地，把台沃公司打造成现代农业科技服务型龙头企业。”

绵州工匠

劳模风采

□ 本报记者 李桥臻

从一家单一的配方肥生产企业，发展成为一家集科研、产销、服务于一体的农业科技型、服务型企业，作为公司的核

心部门，它主要负责技改项目建设以及配方肥生产与研发等工作，它就是2017省“工人先锋号”获得者——四川台沃农业科技股份有限公司芦溪生产中心。

台沃芦溪生产中心副主任杨绍兴介绍：“目前，我们中心已研制出360余种配方肥，每一种都是根据不同土壤、不同作物和同一作物的不同生长周期研制出的。年产量达20万吨，产品销往省内70余个市州以及甘肃、云南、贵州、重庆等地。”

“我们生产的配方肥，颗粒外观更加圆润、均匀，流动性更好，更适合土地资

源整合后的机械化作业，省工、节时、高效。”杨绍兴说。

技改创新是台沃的发展重心。2010年国家出台相关政策，要求复合肥、复混肥生产企业必须实现颗粒化生产，台沃公司积极响应国家号召，迅速安装使用滚动筛设备，实现对化肥颗粒和粉状的精细筛选，当时由于技术上的缺陷，麻烦很快接踵而至。杨绍兴说：“特别是夏天，温度高、湿度大，产品潮解黏附在筛网上，造成筛选不干净不彻底。”

全国助残日，我市各社区开展走访慰问残疾人活动——

身体有残疾 爱没有残缺

本报讯（记者 李锦辉 文/图）昨（21）日是“全国助残日”，我市各社区开展系列活动，为残疾人朋友送上关怀和祝福。

昨日，涪城区迎宾社区开展走访慰问残疾人活动，为社区残疾人送上慰问品。社区工作人员首先来到残疾人张华清家，张阿姨是肢体三级残疾，儿子早年患有先天性耳聋治疗后欠下债务，在社区的帮助下，张阿姨摆了个摊做点小生意贴补家用，见到社区工作人员来看望自己，张阿姨特别开心。工作人员与张阿姨亲切交谈，了解张阿姨的家庭情况、身体状况，并嘱咐有什么困难就联系社区，临走时工作人员向张阿姨送上了慰问金。随后社区工作人员又对其他残疾人

进行了走访慰问。

“开展此次慰问活动就是要让残疾人感受到社区大家庭的温暖。”社区工作人员张曦说。

昨日，在体运村路社区，医护人员与残疾困难居民签约家庭医生，签约后，他们将拥有自己的家庭医生，享受个性化的健康管理服务。“以后自己打电话，家庭医生就过来了，免去了自己拄着拐杖去医院看病的麻烦，太方便了。”社区居民杨先生乐呵呵地说。

全国助残日前夕，解放社区开展了慰问残疾人活动，工作人员来到伤残军人李顺军家进行慰问，“你们帮我做了那么多事，真不知该怎么感谢你们。”看到社区工作人员来看望自己，刚刚搬进新



看望慰问残疾人

家的李顺军激动地说。李顺军老人今年65岁，是一名伤残军人，老伴患有严重关节病和心脏病，行动不便，儿女又不在身边，日常生活靠李顺军照顾。了解李顺军的情况后，社区工作人员帮助老人申请

了廉租房，为了让老人尽快入住，工作人员又帮忙打扫卫生，布置房间，这让老人很是感动。“李伯伯，您行动不便，以后有什么需要就给我们打电话。”社区工作人员说。

首场羌山品客分享会成功举行

领略纯甄美食 解码羌山美食之秘

► 解码羌山美食的秘密

新鲜的猪肉为何要排酸呢？这种猪肉好吃的秘诀是什么？“生猪在屠宰之前会有剧烈的挣扎，肌肉在运动的过程中会消耗能量，产生酸性物质，影响食材口感。”工作人员银翠萍告诉记者，羌山牧业生猪养殖遵循绿色、科学养殖法，生猪必须达到六月半月以上才能出栏，生猪宰杀后，经过24小时排酸处理，采取“冷链生产、冷链配送、冷链销售、冷链经营”的运营模式，这份鲜美才能百分之百地呈上百姓餐桌。

羌山农牧技术中心负责人介绍，羌山农牧的猪肉来自自然环境和养殖环境一流的专属农场。“在我们的江油重华镇基地，你可以看到，基地依山傍水而建，猪儿住在半山腰的高级住宅区。”大家边听介绍，边观看视频宣传片，羌山公司通过智能化的车间管理系统，实现24小时“中央空调”调控。为了避免猪只抢食，每片住宅区都配备了全自动饲喂系统，猪儿们完全自由采食。猪儿们吃的则是公司自己生产的无抗饲料，一种杜绝了抗生素、镇静剂，甚至瘦肉精、三聚氰胺等有害添加物质的健康饲料……

羌山公司的大厨们，在开放的厨房里，完成了烹饪后，和众品客们热聊起来。“像涮这种肉片儿，就很讲究，不能煮得太久，也不能像火锅那样，几秒钟太短。火先要开大，筷子拿平顺，浸入汤锅左右晃动，要拿捏得当……而发酵腊肉，则最好用清水煮三次，热切热吃，才最香。”

绵阳肉联厂退休干部陈大爷这次也加入品客团，他对这顿美食很认可，“猪的成长环境决定着餐桌上猪肉的健康和营养要素，包括肉质充盈和完整度，纤维密度和韧性，饱和脂肪酸



等，从这顿饭来看，羌山的肉的确是上乘！”羌山公司工作人员接过话茬，“羌山农牧由于对猪场其环境的高要求和养殖过程中有着非常严格的把控。因此，羌山农牧的猪肉经过烹调加工后更加鲜美，色泽也更好看。”

► 开启私人订制 畅达个性化配送业务

活动进行时，窗外大雨如注，而众多品客依然源源不断从各地赶来。中午12点半，周末在家带娃的市民吴先生带着女儿来到楼上，“听说，可以在一楼门店选好食材后，直接带上二楼加工？”得到肯定答复后，周末带娃的吴先生选好食材，在二楼加工成蒜蓉肉丝，美美的吃了一顿。“肉的味道的确和市场里不一样，肉质很饱

满，炒回锅肉，真的很香。”吴先生说，很多周末在家带娃的年轻人周末没时间煮饭，到这里来，是个不错的选择。”

活动当天，一名屠宰行业的老板专门报名，参加品客活动，一圈考察下来。他对羌山农牧的肉质和食材赞不绝口，立马找到羌山农牧现场负责人联系配送事宜。当天上午，羌山门店杨店长接到电话，一家银行伙食团负责人，看到报道后，要过来定制鲜肉和蔬菜配送。“对私人、家庭、单位和公司的定点订制配送，是我们的重要业务。”杨店长说。

► 全媒体互动 品客分享会在线直播 美女主播教你如何吃肉

本场品客活动，绵阳日报社充分运用全媒体互动。通过绵阳日报、绵阳晚报、绵阳日报社新媒体等平台宣传，成功吸引到各阶层各年龄层次品客积极参与，商家赚足了人气，扩大了品牌度。品客分享会当天，通过在线视频直播，美女主播和网友交流如何吃到真正的好肉，选到真正的好食材。两场直播活动，有三千多名网友通过终端在线观看品客分享会，并积极同主播互动，“这顿肉在哪吃？哪里能买到……”直播期间，几名绵阳网友在线询问到地址，甚至冒雨打车来到羌山门店现场。

活动期间，羌山公司特别限量推出健康生态无抗鲜猪肉和羌山发酵肉工艺制成的健康腊肉，猪肉每日限量供应，先到先得！同时，羌山农牧位于高新区虹阳街的营业部也有羌山健康生态无抗饲料猪销售，广大食客也可以去那里挑选喜欢的食材！”

(记者 兰建春 实习记者 杨佳)

2017年5月22日 星期一

主编 李俊 编辑 袁靖 组版 李梅 总校对 彭会琼

绵阳日报6

倾听群众呼声 为民排忧解难
市长热线:12345 企业服务热线:962299

12345及时办理市民反映的问题——

闯红灯提示系统音量大 合理调整

本报讯（记者 邓娟）行人闯红灯提示系统音量大、餐馆油烟扰民……近段时间，市民反映给市长热线的问题，经热线平台督促办理，均得到有效解决。

反映：闯红灯提示系统音量大 处理：合理调整

近日，一市民向12345反映，绵阳城区荷花东街人行天桥处的行人闯红灯提示音量较大，晚间影响附近居民休息，建议相关部门调小音量。

市交警支队接件后高度重视，责成工程设施规划大队调查处理。工程设施规划大队迅速安排相关技术人员对该路口行人闯红灯语音提示系统进行了现场查看，并及时对系统提示音量进行

了合理调整。

反映：餐馆油烟扰民 处理：整改

近日，游仙区一市民向12345反映，该区紫星街一餐馆营业时直接将油烟排放至楼上，影响住户正常生活，请有关部门调查处理。

游仙区政府接件后，立即安排城管部门调查处理。经查，餐馆所处楼栋的居民楼为五层，该店排烟管道仅安装至三楼，对楼上住户造成影响。城管执法人员依法向该店负责人出具《责令限期整改通知书》，要求其限期将油烟管道安装至楼顶。后期，游仙城管部门将继续跟踪整改情况，并督促其整改到位，彻底根治油烟扰民问题。

我市首个跨区域 心身整合医疗联盟成立

本报讯（张瀚文 胥栩 记者 彭雪 实习生 雷雪晴）近日，我市首个跨区域心身整合医疗联盟在市第三人民医院成立。

据了解，绵阳跨区域心身整合医疗联盟由绵阳市第三人民医院、省精神卫生中心牵头，以我市二级以上综合医院、精神专科医院为主，成员遍及周边3省29市139家医院。绵阳跨区域心身整合医疗联盟将整合联盟内心身医疗资源，实现资源共享，通过专科共建、技术帮扶、人才培养、科研协作等方式加强合作交流，共同探

索联盟内双向转诊、会诊和互联网+智慧医疗模式及运行机制，实现优势互补，共同提高，满足患者医疗需求。

据了解，作为我市首个跨区域心身整合医疗联盟的牵头医院，市三医院近年来加强学科建设，提升医疗服务水平，积极探索生物—心理—社会医学模式，建立了综合学科、心理学科医务人员“双轨制”联合查房模式，设立了心理护士岗位并多学科运用等独特模式，其综合心理卫生诊疗服务走在全国前列。

南塔路社区与四川盛世富乐文化传播有限公司共同打造

中国书画邮推广中心APP2.0上线

本报讯（李宗凯 张庭锋 记者 李锦辉）近日，由涪城区南山街道南塔路社区与四川盛世富乐文化传播有限公司共同打造的中国书画邮推广中心APP2.0线上体验平台正式上线，自此，书画爱好者足不出户就能通过该平台欣赏到精美的艺术作品。

推广活动现场，来自我市的书画爱好者纷纷围观，悉心品评，完全陶醉在书画家们的佳作中。“我从小就对书画感兴趣，以后可以通过中国书画邮推广中心平台，畅游书画的海洋了。”来自成都的书画爱好者李佳欣喜地说。

“今天，中国书画邮推广中心

APP2.0线上体验平台正式上线，以后书画爱好者可以通过该平台品鉴名家的书画作品了。”据主办方负责人李宗凯介绍，中国书画邮推广中心APP2.0线上体验平台正式上线，自此，书画爱好者足不出户就能通过该平台欣赏到精美的艺术作品。

南山街道南塔路社区工作人员张庭锋说：“绵阳书画名家齐聚一堂，在近年来并不多见。今天，大师们激情澎湃地讲解艺术作品、品读绘画精髓，是观摩、学习的好时机。同时，社区将以此次推广会为契机，鼓励居民参观学习，为社区文化艺术发展奠定坚实基础。”



5月20日上午11时，四川羌山农牧公司和绵阳日报社联合发起的“2017相约健康猪肉，寻找羌山品客”大型互动体验活动在高水南街瑞仕名都小区的“羌之鲜”门店准时开启。在中午和下午两场品客会上，近百位幸运读者组成的品客团现场品鉴羌山健康美食，在羌山大厨带领下，感受别样的制作环境和烹饪技艺，领略羌山农牧打造绵阳健康美食名片的魄力。

► 两场品鉴：俘获品客味蕾

上午，一场大雨不期而至，众品客热情不减，如约而至。首场品鉴活动在11点30分准时开始。在“羌之鲜”门店的VIP品客体验区，品客们在工作人员的引领下，在一楼参观了解羌山冷鲜肉特点，学习品质猪肉识别常识。凡是参加本次活动品客团的市民，现场都被羌山公司纳入专享会员。在二楼，品客团参观了开放式厨房，大厨们向大家详细讲解了健康食材该如何烹饪，又该如何品尝。

相比一桌饕餮盛宴的大快朵颐，一锅精致套餐的品鉴领略，似乎更能满足味蕾的高贵追求，展现食材的身份和价值。此次活动，主办方羌山公司摒弃了传统饮食习惯“大、满、全”的概念，注重对主要食材和菜品的细腻打造。每位品客面前都摆放着一口精致小锅。桌上准备的是羌山农牧的两类王牌产品：排酸冷鲜肉和腊肉。通过无抗饲料喂养获得的羌山健康猪肉，在大厨的精心准备下，配搭上蔬菜、水果，被制作成一锅香气四溢的深山美食；而腊肉制品则通过自然风干，而非烟熏的深山发酵肉工艺制作而成，追求原味和健康。众品客参观了一个大圈，在二楼体验区慢慢坐下来，先品口茶，以周

门店：羌山农牧绵阳全新体验店 地址：高水南街瑞仕名都小区一楼 电话：0816—2573829 13909015577(杨总)
门店：羌山农牧高新区营业部 地址：高新区虹阳街12号 电话：0816-2574969