

牢记嘱托显担当 决胜之年夺全胜

大连微冷三里食品综合产业园全新启航

海洋食品设计与创制高新技术研究院同步揭牌

本报讯(大连新闻传媒集团记者郑鸿)8月6日,大连微冷食品股份有限公司迎来历史时刻——海洋食品设计与创制高新技术研究院正式揭牌,同时大连微冷三里食品综合产业园全面投产。这是原天宝股份重整圆满成功的关键里程碑,意味着三里和华家产业园正式进入了“微冷时代”。

作为园区“智慧引擎”的海洋食品设计与创制高新技术研究院,由大连海洋大学与大连微冷食品股份有限公司共同组建。该院整合高校顶尖科技资源与企业成熟产业体系,重点开展食品科学应用研究、创新食品开发、专业食品检测中心三大核心工作,聚焦海洋生物资源高值化利用、创新食品设计与创制、精深加工技术等前沿领域,致力于“智造”更健康美味、升级工业技术未来海洋食品,打造驱动区域海洋食品产业高质量发展的核心引擎。

作为“产业基石”的大连微冷三里食品综合产业园占地近5万平方米,建筑面积10余万平方米。园区国际水产品加工基地、研发中心、农产品集散中心、冰淇淋生产于一体,拥有冰岛马瑞奥峡鲑鱼自动化智能生产线、日本桑玛思裹粉油炸线等国际领先的自动化、智能化设备,年加工产能位居全球前列。园区严格遵循MSC、BRC、IFS等国际最高认证标准,配备万吨级智能气调库及先进冷链物流体系,确保从源头到餐桌的安全、品质与效率。

总部位于北京的微冷集团是一家以绿色、健康食品为基本产品定位,通过科技创新与高附加值转化驱动发展的现代化食品智造企业集团。历经十余年发展,成功构建了覆盖国际贸易、冷链物流、食品加工三大关键环节的全链型产业布局。此次产业园区投产和研究院揭牌,

是微冷集团继与首农食品集团合作投运大连保税区跨境冷链物流园之后,在大连向水产品交易、物流、加工延伸的又一重要产业落子。

在市委、市政府、金普新区管委会、金州法院及各级主管部门精准指导下,经金州法院、管理人全国招募及严格遴选,微冷集团于2024年2月正式成为重整投资人。截至目前,微冷集团已投入近2亿元,高效解决了历史遗留问题,完成了园区修复、设备升级与团队重建,使沉寂的园区焕发新生。企业负责人表示,研究院与产业园的启动是大连微冷新的起点,微冷将携手中信商管、首农食品集团、外运股份、深农集团、海垦集团、建发集团、石河子城投集团、大连连商所等战略伙伴,整合全球产业链资源,为大连海洋经济腾飞、国家食品产业升级贡献“微冷力量”。

旅顺口区船舶中间品出口“提速”

本报讯(张丽娜 胡晓波 大连新闻传媒集团记者徐伯元)记者从大连海关获悉,8月5日,在大连今冈船务工程有限公司厂区内,大型岸基龙门吊将一个船舶分段有序吊装上船。在旅顺海关监管下,一批总重449吨的船舶分段顺利通关放行,即将出口到海外市场。

大连海关介绍,旅顺口区是传统的船舶制造产业集聚区,船舶分段、零部件等船舶中间品是该地区船舶制造企业出口的重点产品,其标准化、模块化生产对于提高船舶总装的生产效率、压缩生产周期起到关键作用。

大连今风船务工程有限公司相关负责人表示,今年,该公司船舶中间品的订单持续增加,对公司产能提出了更高的要求,生产原料能否快速通关投产,成为影响产能的重要因素。得益于海关对 AEO 企业的优惠政策,生产所用的进口钢材能够快速通关、即卸即用,船用涂料等原料的检测时间也大大缩短,保障了企业生产的顺利建造、按时交付。

为推动船舶制造产业高质量发展,旅顺海关积极落实“十百千万”服企助企机制,积极收集企业诉求,解决企

业发展难题。在船舶建造所需原料进口通关环节,将“提前申报”“两步申报”“担保放行”等便利化举措与“边检直提”相结合,实现船舶申报“即到、即验、即放”。同时,建立涂料产品类型及检测情况数据库,允许检测报告有效期内涂料不再送检,检测时长平均压缩50%。此外,开展船舶制造产业链协同研究,指导企业用好RCEP原产地政策,助力企业专享惠效。

据统计,2025年1月—7月,旅顺海关共监管出口船舶中间品货值21.7亿元,同比增长26.2%。

通管路祛病根 暑热中供热企业施工忙

今年维修改造老旧管网213公里 新增远传测温表6000块

本报讯(大连新闻传媒集团记者吉存)在上个供热期结束后,为了“让城市更加有温度”,我市的供热管理部门和供热企业立足“早”字,狠抓“实”字,全力推进全市供热准备阶段的各项任务,实现供热“冬病夏治”向“冬病春治”的转变。

8月6日,烈日炎炎,在大连市万家供热有限公司锅炉房施工现场,数十名施工人员挥汗如雨,正在安装130吨锅炉。该公司实际供热面积170万平方米,本次改造更新工程计划9月底完工。该公司副经理毛日福告诉记者:“今年一共投入6000万元,淘汰原来的3台锅炉,重新安装一台100吨、一台130吨锅炉,投入使用后,实现低能、高能效,每个供热期节能接近5000吨,排放也实现国家超低标准。”

在沙河口区河清街,大型机械设备正在更换粗大的供热主管,将原有的DN1000换成更粗的DN1200管道。此外,泰山电厂出口DN1000主管线始建于2005年,至今已运行20年,达到使用年限。为从根本上解决管网老化带来的安全隐患,今年实施管网改造。国家电投集团东北电力有限公司大连大发能源分公司生产部主任姜东平说:“本项目总投资1800万元,计划将泰山电厂至西南路部分整体进行改造。工程完工后,供热效果将达到大连市主城区先进水平。”

记者从市住建局了解到,今年以来,我市积极实施重点民生实事项目供热质量提升工程,全年计划维修改造老旧供热管网213公里,维修锅炉142台,10月底前全市储煤率达到

60%。市住建局聚焦“两检测—保障”(即管网、热源检测煤供应保障),组成3个检查组,对各地区工作情况进行检查,抽查企业18家。截至7月底,全市完成改造锅炉71台,完成改造老旧供热管网135.45公里,储煤率已达到50.8%。

今年,市住建局进一步优化室温监测网络布局,将远温表的安装标准由原先的每0.7万平方米供热面积布设提升至每0.6万平方米1块,全市已部署远传温表3.4万台。今年计划新增远传温表6000块。截至7月底,全市供热业已完成采购远传温表4019块,完成率达66.98%。业已按照“远中近、上中下”原则在用户家部署安装,力到每栋楼一块表,让数据更真实地体现供热效果。

品味大连·发现新农品

产量400万斤 产值1.3亿元

“盐”值担当！ 10万亩复州湾盐田虾跃动渤海湾



刚捕捞上来的盐田虾被送到加工车间。

大连新闻传媒集团记者李小华

渤海湾畔，秋风送爽。大连金普新区复州湾街道的盐田蓄水池中，数以万计的盐田虾在晨曦中泛起粼粼波光。随着水面缓缓收拢，一只只体色清亮、虾须修长的南美白对虾跃出水面，在阳光下折射出珍珠般的光泽……早上六点半左右，第一车刚刚捕捞上来的盐田虾被送到加工车间，销售人员按照分工要求及时给对虾称重、装箱、分拣、封包，保证消费者在最短的时间内品尝到鲜活的盐田虾。从今年8月1日开始，10万亩复州湾地区的盐田虾再次迎来收获季，大连盐化集团销售人员每天忙着把两三万斤高品质盐田虾发往全国各地。

复州湾盐田虾就是在复州湾盐场晾晒海盐的初级制卤区盐田里养殖的，通过日积月累晾晒，盐田盐度是普通海水的2至3倍，高盐度环境生长造就了盐田虾品质的与众不同。据大连盐化集团盐田虾销售负责人杨立帆介绍，复州湾盐场盐田虾因在高盐度环境下生长，高盐度海水浮力更大，使盐田虾的运动量更高，从而盐田虾虾肉纤维粗大，吃起来肉质比普通的海水虾及淡水虾肉质更细腻滑嫩，富有嚼劲，肉质细腻、紧实Q弹。另外，盐田的高盐度海水使盐田虾要比普通虾的鲜度更高，盐田虾口感上没有任何的土腥味，并有一丝鲜甜的味道，与普通淡水虾及海水虾味道明显不同。

据了解,复州湾盐田虾主要有南美白对虾和车虾两个品种,每年四五月份投苗入池,八九月份是盐田虾大量上市

的季节,其以鲜甜的口感和丰富的营养价值,日渐成为餐桌上的宠儿。为了让消费者都能吃上正宗的盐田虾,大连盐化集团今年开启了线上和线下直销通道。杨立帆告诉记者,盐田虾分五个规格销售,活虾卖到9月末10月初就基本结束了,但冻虾一直可以卖到春节前。

坐落在金普新区复州湾街道的大连盐化集团拥有专用用于晒制海盐的滩涂 130 余平方公里,其中水域面积 110 余平方公里,适合南美白对虾生长的水域面积达 10 万亩。在这广阔的水域中自然生长的丰年虫、轮虫、水草等动植物是盐田高盐度对虾的天然饵料,为其提供了丰富的食物,无须人工投喂饲料。据大连盐化集团水产养殖基地相关技术人员介绍,高盐度的水环境,绝大部分的病菌都难以存活,极大地避免了传统养虾时可能导致绝收情况的各种虾病。经过监测后也发现,生存在高盐水中,虾类的蛋白质含量比普通的海虾要高,海水虾要高出至少 20%,虾青素、氨基酸、虾肉纤维量也高出 2 倍左右。

近年来,盐化集团依托广阔的海域资源优势,通过与国内其他盐田虾养殖地区开展深度合作,大力引进耐盐性强的国产虾类新品种以及国内先进的养殖技术,经过多年的推广使用,其产量和质量实现了逐年稳步提升,“复州湾盐田虾”这一特色品牌已经从大连走向东北乃至全国,畅销各大市场,品牌影响力不断提升。如今,复州湾盐田虾养殖面积10万亩,产量超过400万斤,年产值超1.3亿元,已经成为复州湾地区农民赖以生存的主导产业。