

# 材料结构功能系统性创新 我市企业以需求侧为导向 实现产品价值升级

12月18日,记者在浙江飞剑工贸有限公司(以下简称 飞剑工贸)了解到,一款能够用于保存胰岛素的恒温杯进入试产阶段,研发团队正持续推进技术优化,为量产上市做最后准备。飞剑工贸技术部长王华波介绍:我们采用了抽真空加低温制冷技术,可在常温下保持适宜温度6个小时以上,从饮水工具进化为专业的健康管理伴侣。

如今的杯壶,不仅仅满足于饮水需求,更成为健康生活方式的象征。早在10年前,当杯壶行业还普遍聚焦在外观和容量时,飞剑工贸就选择了另一条壁垒更高的价值突围路径:向材料科学发起冲锋。

钛是一种轻便、亲生物、抑菌,但加工难度极高的新材料,飞剑工贸选中了钛作为新材料。从2013年立项研发,到2018年产品成功上市,飞剑工贸历时5年终于攻克钛金属在杯壶领域的抽真空、焊接、表面结晶等方面的技术难题,实现了保温杯有效保温时长高出国际标准20%,重量减轻18%以上,产品价格也上涨了数倍乃至数十倍。

飞剑工贸常务副总经理、新材料钛杯事业部总经理王志杰说:我们想突破行业内卷的局势,因此采用新材料,通过一些技术门槛和技术壁垒,形成自己独特的市场优势。

当下,消费需求正变得越来越具体,独居青年追求一人食的精致与便捷,新手父母更注重安全与多功能。企



工人在包装产品

业响应需求,也不仅是增加颜色或型号,而是深入到材料、结构、功能的系统性创新,开启了一场围绕需求侧的价值升级战。

近年来,随着健康环保理念深入人心,无涂层炊具成为新焦点。南龙集团有限公司(以下简称 南龙集团)敏锐把握这一趋势,持续研发健康环保材料,构建起多元产品矩阵。今年,该公司通过创新设计,推出了新一代无涂层不粘锅。

南龙集团炊具事业部总经理江志飞介绍:它除了这个表面的无涂层,还有一些功能上的创新。比如设计方面,

其手柄可拆卸,锅体既能直接放入烤箱,也能作为餐具使用。我们产品上市后,整个市场反响非常好。

从价格竞争迈向品牌、技术与体验的综合角逐,离不开产业协同能力的整体进化。近年来,我市进一步强化企业创新主体地位,推动企业研究院、高企研发中心梯队化布局、体系化建设,以技术攻关为牵引,以科产贸融合为关键,以科创平台为支撑,着力构建高校+平台+企业+产业链,结对合作机制,推动我市民营经济发展不断迈上新台阶。

融媒记者 李一正

## 烟火气里赶工忙 番薯粉丝 加工正酣

本报讯(融媒记者 曹润鑫 程卓一)秋冬时节,象珠镇峡源村弥漫着淡淡的薯香,番薯粉丝加工进入旺季。

12月15日一大早,村民金香婷家已排起长队,番薯粉丝加工场面十分热闹。灶台旁,金香婷正娴熟地操控着整套加工流程,将调配好的番薯粉浆舀入五层蒸屉,按照每15分钟加一次粉浆、每格浇满11层的标准反复操作,直至蒸屉全部填满。

一笼番薯粉丝做下来需要两个多小时,耗时虽久但品质不含糊。金香婷一边忙活一边介绍,加工一笼番薯粉丝需要消耗30公斤番薯粉,最终能制作27.5公斤左右的成品。加工有几步工序,每一步都藏着老手工艺的讲究。

前来委托加工的村民也主动搭手帮忙,加柴烧火、调整火候,分工协作配合完成蒸煮工序。今天我带了120公斤番薯粉,能做4笼,晒干后差不多有110公斤番薯粉丝。村民吕中秋笑着说。

经过两个小时的精心蒸煮,厚实饱满的番薯粉块新鲜出炉,需要在阴凉处静置两天,才能进入后续开抽、晾晒环节。

番薯粉丝加工高峰期,需求旺盛且工序耗时,金香婷开启了连轴转的忙碌模式。每天凌晨2点多起床开工,一直干到晚上10点多。谈及近期的忙碌,金香婷直言,虽然辛苦,但是看到手艺被大家认可,感觉很值得。

据了解,峡源村的番薯粉丝制作手艺已传承数十年,村民们始终坚守老手工艺的初心,从粉浆调配到蒸制晾晒,每一道工序都严格遵循传统标准,让粉丝口感始终保持地道风味。每年秋冬加工季,不仅本地村民会前来加工,不少周边乡镇的市民也会慕名上门,只为带走这份带着烟火气的传统美味。

这里的番薯粉丝制作是一辈辈传下来的老技艺,制作出来的番薯粉丝口感地道,深受大家欢迎。吕中秋的话道出了峡源村村民对传统手艺的珍视。

如今,这门承载着乡村记忆的番薯粉丝制作手艺,不仅成为峡源村的特色标识,更成了村民冬日增收的“金钥匙”,在传承与坚守中,让乡村传统技艺焕发出持久的生机与活力。



番薯粉丝成品



村民在晒番薯粉丝

## 各大店铺频上新 淀粉之王 木薯成今冬糖水市场新宠

本报讯(融媒记者 张曼欣)连日来,我市气温逐渐走低,各类暖身糖水迎来销售旺季。其中,木薯糖水凭借软糯Q弹的口感、香甜温润的滋味,成为今冬糖水市场的新晋明星。

这个就是木薯,可以作为小料加进甜汤里。我们也有卖专门的木薯糖水。12月18日下午,在步行街的一家甜汤店,店主钱女士一边麻利地往碗里舀熬煮过的木薯块,一边向记者介绍。淡黄色的木薯浸泡在淡棕色的糖水里,表面光滑,质地软糯,看上去很有食欲。

木薯糖水10元一碗,汤底可以选木薯汤,也可以选银耳汤。一天能卖几十碗,周末卖得更多。来购买的基本上

是年轻人,还有的顾客是专门找过来买。最近天气冷,大多数顾客都点热的,暖乎乎地喝一碗很舒服。钱女士介绍,木薯主要流行于两广地区,是珍珠、芋圆的主要原料。

傍晚时分,位于万达广场的一家连锁糖水店内座无虚席,点单处的木薯大满贯稳居销量榜首。这款糖水将木薯、桃胶、莲子、红豆、芋圆搭配在一起,并浇上牛奶,口感层次丰富,成为不少年轻人的糖水首选。

木薯的口感像是板栗、红薯和芋圆融合在一起,软糯中带有嚼劲,还有淡淡的回甘,很有特色,和鲜奶汤底很搭。正在店里品尝木薯大满贯的市

民何佳卉告诉记者,之前在广西旅游时偶然吃到过木薯糖水,我对它一直念念不忘。但以前木薯在我们这边不流行,平时想吃都吃不到。现在永康很多糖水店也推出了木薯糖水。何佳卉说。

不仅仅是风靡糖水店,木薯也为今冬饮品市场打开了新的风味空间。各大茶饮品牌敏锐地捕捉到这一商机,纷纷跟上新含有木薯的产品。譬如,古茗、新时沏等奶茶店推出桃胶木薯炖奶,煲珠公推出麻木薯薯和木薯牛奶。

巴黎商街一家奶茶店店员介绍:木薯产品上架以来就很受顾客欢迎,木薯小料也经常卖断货,问的人特别多。

木薯的走红并非偶然。从事饮品行业多年的业内人士姚先生认为,相比香芋、红薯等冬季常见的糯感食材,木薯新鲜感十足。其次,木薯常搭配桃胶、银耳、莲子等食材,自带天然滋补标签,踩中了消费者对健康、手作食材的追求趋势。

不过,美味背后的安全问题也不容忽视。木薯被称为“淀粉之王”,如果配以糖水熬煮,食用后容易引起血糖快速升高。此外,木薯含有一种叫氰苷的天然毒素,生吃或未充分煮熟会引发不适。市民若想自制木薯糖水,一定要购买可食用品种,确保去皮干净、浸泡过夜、彻底煮熟。如果出现身体不适,务必及时就医。



店员在制作木薯糖水