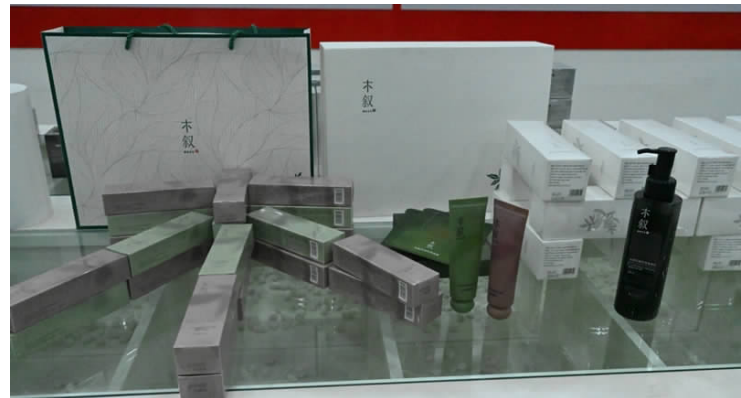


重庆

花椒面膜如此多“椒”



产品展示。

200克江津九叶青花椒萃取生成一盒面膜，比一顿火锅的花椒用量还要多，再加上定制真蚕丝膜布，15分钟快速滋润，让肌肤保湿镇静……日前，重庆枢纽港产业园（江津片区）露珠生物科技（重庆）有限公司（以下简称“露珠生物”）今年新上市的产品——花椒面膜在国内外市场掀起了消费热潮，自4月上市以来，该款面膜备受年轻消费者的喜爱，已累计销售超50000片。

露珠生物是韩国露珠集团在中国建立的第三个研发生产基地，2020年作为重庆市重点招商引资项目之一，与江津综合保税区签约，并将江苏生产线全线转移至重

庆，2022年正式投产运营。露珠生物拥有5000+化妆品成熟配方，10个以上专利成分，擅长化妆品中例如美白、祛斑、强效保湿、去黑眼圈等基础护肤与功效护肤，是目前重庆规模最大且唯一一家全品类护肤品生产公司，国家高新技术企业。

从餐桌到化妆桌，花椒面膜是如何诞生的？

“首先是确定花椒能不能做化妆品。我们查询了相关规定和目录，发现花椒中富含山椒素、生物碱、黄酮、柠檬烯等成分，对人体皮肤有除鳞、消炎、抗氧化等诸多功效，可以用于化妆品。”露珠生物总经理何盼说。在确定花椒可以

用于化妆品后，露珠生物立刻从全国各地购买了数十种花椒进行实验室测试，经过测试，最终发现江津区李市镇的九叶青花椒，其中的微量元素和有效成分具有很高的配适度，可以从中萃取花椒面膜的主要成分——花椒果皮提取物。

“数据显示，100公斤花椒可萃取3至5公斤花椒果皮提取物和8至10公斤花椒精油，经过独特的工艺配方深加工可生产约500盒面膜。这也就是说，一盒面膜的花椒用量可以到200克以上，比一顿火锅的花椒用量还要多。”何盼说。为了更好地发挥花椒面膜的功效，露珠生物还针对性地研发出了定制“真蚕丝膜布”，该膜布轻盈、柔软、服帖，可充分释放面膜精华。目前，该款膜布已获实用型专利。

自2023年2月开始研发，至2024年4月上市，露珠生物共投入科研经费超200万元，并以“木叙”为名，推出系列产品，除花椒面膜外，还推出了花椒沐浴露、身体乳、护手霜等。而将花椒应用于化妆品中，也进一步提升了花椒等农产品的经济附加值，有益于助农增收。

接下来，露珠生物还将进一步拓展消费市场，加大“木叙”系列产品的研发和推广，将“江津造”花椒面膜打造成为区域名片，进一步推动企业发展，助力乡村振兴。

（据江津融媒体中心）

成果

一颗苹果里的新质生产力

冬日，陕北高原的土塬塬、山窝窝里，飘来浓浓的苹果香。

延安的苹果“红”了。不仅坐着中欧班列，驰骋“一带一路”；还香气“冲天”，搭乘天舟五号抵达中国空间站。

2022年10月，习近平总书记到延安南沟村的苹果园里称赞乡亲们，“这就是农业现代化，你们找到了合适的产业发展方向。”作为农业现代化的“硕果”，苹果还是那个苹果，苹果也已不再只是那个苹果。

延安的果园里转转，红彤彤、黄澄澄、绿油油，背后是“秦脆”“瑞雪”等新品种实现规模化种植，苹果装上了农业“芯片”。

矮化密植栽培实现量质齐升，水肥一体化滴灌技术省水省肥，除草布代替除草剂、杀虫灯取代了杀虫剂……果园“现代范儿”十足，涵养着苹果内在品质。

墒情靠物联网，采摘有机器人；全自动化防霉网收放自如应对极端天气；智能选果线1秒钟能给苹果拍72张照片……数字技术悄然之间重塑了苹果产业形态。

科技创新，已贯穿苹果产业的整个生命周期，传统农业开辟出了新领域、新赛道，激发出新动能、新优势。

如果说“科技感”让苹果种出了团团“新意”，那么“产业经”则让小苹果接入了大市场——产业创新，正推动苹果产业链不断延伸，全产业链挖掘苹果的附加值。

“上下游”连接更紧密：苹果酒、苹果醋、苹果脆片等新品迭出，生产纸箱、冷气贮藏等配套产业兴起，“苹果+”长出更多“增值芽”，新产品花样迭出。

“一二三”融合更高效。果园变公园、农房变客房、劳作变体验，实现卖风景、卖体验，围绕一颗苹果，三产不断融合，新业态层出不穷。

“果园到餐桌”对接更便捷。村民在田间地头架起三脚架，对着果园开启“直播带货”，“苹果早晨在树上，中午在路上，晚上在餐桌上”。苹果触网、电商下沉，新模式不断涌现。

小小一颗苹果，不仅“跨界出圈”，还能“左右逢源”，衍生出上下游完整产业链，体现出高科技、高效能、高质量特征，生动诠释传统产业也能发展新质生产力。

苹果是如何实现嬗变的？靠的是把科技创新成果及时转化为现实生产力，从种子到种植，从防护到加工，科技创新渗透到苹果产业链的各个环节，产生了“化学反应”；靠的是创新链产业链人才链深度融合，从发挥龙头企业带动作用，到加强高校与地方合作，再到培养乡土技术人才，不断实现苹果产业劳动者、劳动资料、劳动对象及其优化组合的跃升；靠的是有为政府和有效市场的有机结合，从做好苹果产业规划，到培育“延安苹果”“洛川苹果”品牌优势，再到优化扶持政策、搭建创新平台，政策组合拳为苹果产业保驾护航。

从一颗苹果，可以看到一颗荔枝、一篮石榴、一根甘蔗、一棚蔬菜……全面建设社会主义现代化国家，最艰巨最繁重的任务仍然在农村。乘着农业科技现代化的东风，那些历经岁月沉淀的农作物，同样可以建现代化生产体系、产业体系、经营体系，实现华丽转身，在农业农村现代化中崭露头角。

放眼神州大地，新意正在蔓延、生长。千万万工厂开启数字化、智能化升级，新能源汽车跨越年产1000万辆里程碑……传统产业“大象”起舞，新兴产业“狮虎”竞逐，未来产业“瞪羚”跳跃，万类霜天竞自由。

这正是我们对中国经济充满信心的底气所在。在充满希望的大地上，各行各业向“新”求变、因“新”进阶，新质生产力拔节生长，汇聚起推动高质量发展的强大合力。

（据《人民日报》）

吃掉600斤小龙虾 他们研究出结果了

小龙虾能“治”微塑料？今年5月至11月，武汉大学资源与环境科学学院邓红兵教授团队有关小龙虾和微塑料治理方面的研究成果，连续3次登上国际权威期刊。小龙虾产业是湖北省乡村振兴的示范性产业，但虾壳常被视为废弃物。过去，武汉市每年产生近十万吨虾壳剩余，曾造成了环境污染问题。

于是，邓红兵带领着武汉大学“生物质资源绿色高效转化与高值化研发科技创新”团队，将目标锁定在虾壳素对微塑料的捕获性能上。

“一只小龙虾能吃的肉只占两成，大部分壳以往都浪费了。”邓红兵介绍，将虾壳用机器破碎后，先后使用酸碱去除钙质与蛋白质，冲洗至pH中性，便得到了甲壳素。这种粉末状天然物质，被证明能够有效捕获微塑料，而且不会对水体产生二次污染。

那么怎么使用它治污？邓红兵介绍，团队采用自上而下的“多级结构暴露”策略，将废弃小龙虾壳通过两步简单酸碱处理，制备成天然纤维束骨架和捕获位点双重暴露的三维多孔小龙虾壳，将这种小龙虾壳用网兜装起来投入水体中，就可以吸附水中的微塑料。而且它还是一次性的。团队研究出方法，对使用过的小龙虾壳中的微塑料进行“冲洗”，实现了小龙虾壳可持续应用。

这一成果发表在《美国化学会·



虾壳处理前后的对比。

纳米》上，刘方恬博士和博士后吴洋为论文共同第一作者，邓红兵教授和陈朝吉教授为共同通讯作者。

而为了获取这项研究所需的小龙虾壳，邓红兵团队曾2天吃掉200斤小龙虾。“根本吃不完，除了我们团队，还邀请了学院其他团队一起来吃。”邓红兵称，加上前期研究，他和学生这两年大概在学校吃掉了600斤小龙虾。

用小龙虾壳简单有效，其他甲壳素会不会效果更好？邓红兵团队接着做了更多实验。他们将虾壳素和鱿鱼骨、乌贼骨的甲壳素（ α -和 β -甲壳素）的两种原生氢键网络打断重排，形成一种多级纤维框架海绵材料。

此外，他们还利用鱿鱼骨/乌贼骨来源的甲壳素纳米纤维网络和棉花来源的纤维素微纤维氢键自组装，构建了吸附位点激活且可适应复杂环境因素的全生物质多级纤维框架。

邓红兵透露，这些新材料可以通过多种形式投入到水体微塑料治理中，目前已经有企业找上门来接洽合作，“我们自己用它制作了净水器滤芯，效果非常好，不光是微塑料，对重金属、微生物都有很好的过滤效果。”

邓红兵介绍，下一步团队将从家用净水、水处理方面入手，大力推进成果市场转化和推广。

（据《农民日报》）