

新春走基层

机声隆隆 “热辣滚烫”开新局
总投资2.5亿元的安徽宇贝高端显示材料项目投料试车

本报记者 张明星 摄影报道

新年新气象,实干开新局。位于淮河北岸的淮南煤化工园区机声隆隆,处处呈现一派火热的生产场景。1月15日上午,该园区传来喜讯,总投资2.5亿元的安徽宇贝高端显示材料项目投料试车。淮河早报、淮南网记者闻讯后,第一时间前往探访。

15日当天,冬阳暖照,碧空万里。位于淮南煤化工园区的安徽宇贝新材料科技有限公司内洋溢着喜庆的氛围。淮河早报、淮南网记者走进该公司大院,一条悬挂于公司办公楼大门上方的红色横幅映入眼帘,“热烈祝贺安徽宇贝高端显示材料项目正式投料试车”的字样十分醒目。在中控室,工作人员神情专注,盯着电脑屏幕和前方的监控大屏,查看各个车间设备运行情况。公司总经理廖愚生和副总经理胡国良也在中控室,不时拿起对讲机进行指挥调度;公司常务副总经理、显示材料行业资深专家储士红亲自在生产现场坐镇指挥。

安徽宇贝高端显示材料项目于2023年1月开工建设,历经近2年时间完成土建和机电安装施工,试生产方案于2024年12月31日通过专家论证。“经过前期大量的工

作,车间工艺设备调试完成,管道系统试压、气密、吹扫完成,自控系统联锁调试完成,均已满足试生产条件。”胡国良向记者介绍,为了确保项目投料试车顺利进行,企业制定了带料生产安全对策及应急预案,成立应急指挥部、应急办公室、救援抢险组、后勤保障组,明确应急组织、处置措施,并在试生产过程中按预案要求进行操作、总结与评估。

安徽宇贝新材料科技有限公司成立于2018年,由北京云基科技股份有限公司投资建设。该公司负责的年产100吨高端显示材料项目总投资2.5亿元,占地面积31895.3平方米,总建筑面积13909平方米,主要产品为70吨高性能液晶(含氟类液晶)、30吨有机电致发光(OLED)材料。产品应用于手机、电视、电脑、车载等显示和汽车尾灯、台灯等照明领域,主要客户为京东方、西安瑞联、江苏和成、诚志永华、八亿时空等国内一流显示行业企业。

据了解,OLED(有机发光显示器),被誉为“梦幻显示器”,也被称为第三代显示技术,凭借其更轻薄、能耗低、亮度高、发光率好以及



可弯曲折叠等优势,已成为智能手机、电视等设备的标配。不过,OLED发光材料单体市场掌控在欧美及日韩的一些企业手中,中国是目前全球主要的OLED中间体和单体粗品的生产基地,利润微薄。对于发光材料等,还依赖进口,存在一定的“卡脖子”问题。

“我们企业主要生产高性能液晶显示材料和OLED发光材料,其中OLED发光材料这一块,我们想通过自己的建设,尽企业的一份微薄之力,助力解决这一‘卡脖子’难

题。”廖愚生表示,该项目将进一步延伸煤化工园区新材料产业链条,助力打造安徽特色新材料产业基地。

“项目的正式投料试车,是企业发展过程中具有里程碑意义的一件大事。我们将以严谨的态度、高效的执行,为实现安全稳定生产奠定基础。”廖愚生表示,“企业在发展过程中,得到了市委、市政府和淮南煤化工园区的大力支持,也见证了这两年建设的一个成果,预计2025年实现产值1亿元,顺利完成企业的阶段性发展目标”。

记忆
2024一块豆腐香 宴请八方客
回眸寿县成功挑战吉尼斯世界纪录

本报记者 廖凌云 摄影报道



千人豆腐宴现场



颁发吉尼斯世界纪录官方认证证书

作为豆腐的发源地,在淮南,豆腐是深受群众喜爱的佳肴。2024年5月2日,寿县推出特色文旅活动“点豆腐”,上演了一场千人豆腐宴,成功挑战了吉尼斯世界纪录。

回忆起当天的场景,市民王静静仍开心不已。她说,在寿县古城游客中心广场,138张桌子摆设成“寿州”型餐台,20名厨师制作、20名志愿者浇汁,出品了3679份寿县鲜美独特的豆腐美食——豆花。她和“寻着味儿”赶来的游客一起,在一片欢声笑语中畅享豆腐美食,还欣赏到了舞狮、寿州锣鼓、寿州大鼓等非遗表演,留下了美好的回忆。

据了解,当天供应的豆腐数量为3679份,超越之前2500份的世界纪录,寿县因此荣获一项新的吉尼斯世界纪录称号。为何举办此次挑战活动?1月15日,淮河早报、淮南网记者采访了安徽寿州控股集团有限公司副总经理翟传乐,他介绍说,吃豆腐,是寿县人的舌尖记忆;享受一餐正宗的豆腐宴席,是游客来寿县古城游玩的主要内容。举办千人豆腐宴挑战吉尼斯世界纪录活动,旨在打造专属寿县的味觉记忆,进一步推介寿县旅游品牌,为我市全域旅游发展添砖加瓦。

桃胶慕斯豆腐、蟹肉水晶豆腐、青柠葱香豆腐……当天展示的豆腐宴让观众们大开眼界,热烈的气氛也深深感染了淮南工匠、寿州豆腐宴非遗传承人——张士宏,他现场用巧夺天工的技艺,展示了掌上制作菊花豆腐。只见

他一手捧着嫩豆腐,一手握着菜刀,上下挥舞,刀刀成丝,一分钟内便手掌中切出一朵栩栩如生的菊花豆腐,可谓是“刀刀见功夫”。顺势一滑,切好的豆腐沉入水中,化作千丝万缕,如菊花一朵盛开,让现场游客惊叹不已、连声叫好。

当天的现场,张士宏用两个字形容——震撼。他告诉淮河早报、淮南网记者,豆腐不仅丰富了中国人的味蕾,也是享誉世界的美食,游客的赞美让他感到无比自豪。受益于千人豆腐宴活动的启发,张士宏发现游客对于制作豆腐、品尝豆腐美食有着浓厚的兴趣。因此,2024年,他开始打造以自己名字命名的张士宏豆腐宴传承馆,以此为阵地弘扬豆腐文化。

如今,在寿县,有越来越多像张士宏一样的能工巧匠致力于寿州美食文化的研究和挖掘,将豆腐制作技艺与寿县历史文化完美融合。据了解,在围绕豆腐产品开发的同时,寿县在文旅融合方面进行了许多有益的探索和尝试。翟传乐介绍说,今年,寿县将继续围绕丰富的豆腐文化资源,举办形式多样的豆腐宴活动,让游客品尝地道的寿县豆腐美食。同时,努力打造豆腐文化主题旅游线路,开发豆腐制作研学课程,不断丰富豆腐“兜福”“都福”“都富”文创产品,通过线上线下展销寿县当地具有代表性的豆腐产品,让豆腐文化以新的形式展现出来。