宁波

甬产大西洋鲑“游”向全国



在进博会食品及农产品展区里，诺帝克水产（宁波）有限公司（以下简称“诺帝克水产”）的展台前围了不少人。冰鲜展柜中，一条体形饱满的大西洋鲑格外醒目，这是诺帝克水产带到现场的“第160万条鱼”。从2024年4月第一批成鱼上市至今，这家在宁波象山扎根的企业已为中国市场提供7200吨本土产大西洋鲑。

对国内消费者来说，大西洋鲑还有一个更熟悉的名字——三文鱼。过去，它大多从北大西洋远道而来；如今，这种鱼在象山有了本地“户口”——鱼卵从冰岛进口，在象山完成孵化、养殖和加工。

诺帝克水产成立于2018年，2025年底由挪威外商独资企业转型为中挪合资企业。该公司采用循环水养殖系统（RAS），在象山打造中国首个规模化陆基大西洋鲑养殖场。

“两年前首次参加进博会时，一期刚投产，二期还在建。现在，一期、二期都已投入运营。”该公司总经理童安睿说，截至今年9月底，现有养殖生物量达5662吨，今年全年预计出鱼5700吨至6000吨，到明年一期、二期满产，计划出鱼8000吨。

近年来，国内大西洋鲑消费需求持续攀升，市场对鲑鱼产品需求旺盛。然而，原产于北大西洋海域的大西洋鲑虽肉质鲜美、营养丰富，但受制于远洋长途运输和高昂保鲜成本，国内消费者要尝到新鲜的大西洋鲑，往往要经历漫长等待。

诺帝克水产在象山基地打造的陆基养殖工厂与自动化加工流水线，瞄准的正是这道难题。经现场捕捞、现场初加工，产品从养殖基地直达国内消费终端，24小时内可基本覆盖全国。

与此同时，在进博会现场，诺帝克水产与浙江海洋大学签订“陆基智慧养殖联合实验室”战略合作协议。童安睿说，双方合作已有两年多，此前围绕检测等方向开展过多个项目，“现在希望合作更深入些，培养更多懂陆基循环水养殖的专业人才”。

他透露，诺帝克水产的扩产计划还在提速。为更好服务国内消费者，该公司正积极推进三期项目落地，计划于明年开工，建成后将新增年产能1.2万吨，企业整体年产能将突破2万吨。

据甬派客户端

金华

金华永康驴友闯野路遇险 警方无人机出手救人

近日，永康三渡溪水库笔架山，一名男子擅自走陌生野路登山，在峭壁上被困，持续降雨让山路湿滑危险。永康市公安局象珠派出所联合千喜救援队，依靠无人机定位，空地配合，顺利将人救出。

当天14时02分，象珠派出所接到市民胡某报警。胡某说自己走了一条新开辟的登山路线，结果卡在峭壁上，下不了山。值班民警胡宇飞一边在电话里稳住报警人，反复叮嘱他待在原地，不要冒险挪动，一边同步联系千喜救援队，调度无人机升空搜寻。

这片山林信号不稳定，雨后陡坡极易打滑，盲目移动随时可能坠滑。无人机很快锁定被困男子位置，坐标信息同步给到地面搜救人员。胡宇飞带队先赶到峭壁处，找到胡某并安抚他的情绪。救援队随后抵达，架设绳索实施救援。民警和队员配合牵拉，将胡某转移到安全区域。

经核实，胡某登山时山林茂密，辨不清方向，偏离原定徒步路线，多次尝试折返都走不出去，只能报警求助。脱险后，胡某对救援人员连声致谢。

警方提醒，山野里不少未经开发的野路风险高，徒步登山要提前规划成熟路线，避开偏僻险段，不要单独进山。

据《金华日报》

杭州

红糖开榨

杭州人爱的那口甜 又上新了





又到一年红糖飘香时。

11月8日，走进富阳场口镇东梓关村的素云“古法红糖”作坊，清甜浓郁的蔗香扑面而来。随着几天前第一锅红糖正式开榨，这里一年一度的“甜蜜事业”已再一次拉开序幕。熬糖车间里，每组8口传统排锅一字排开，灶膛下松柴噼啪作响，锅里青绿色的蔗汁欢快地翻涌。

熬糖是古法红糖制作中最考验功夫的环节。师傅们穿梭在锅灶间，凭着多年练就的“手感”，反复撇沫、搅拌、看火候。随着水分在高温下蒸发，蔗汁逐渐收浓，化作琥珀般油润的糖浆，这一过程通常需耗时30至60分钟。待糖浆起锅倒入糖床，经冷却定型，一块块带着自然香的古法红糖便新鲜出炉了。

素云“古法红糖”的制糖师傅均来自义乌，个个拥有几十年的榨糖、熬糖经验。每年开榨前，作坊都会专门派车上门接师傅们前来坐镇。

“今年11月5日才正式开榨，比往年晚了一周左右。”老板娘申屠素云蹲在锅边，仔细查看着锅里红糖的成色，“往年这时候天气早就冷下来了，熬出的红糖色泽也会更漂亮些。”

她介绍，整个榨季将持续40天左右，榨糖高峰从11月中旬一直延续到12月。届时熬糖车间将满负荷运转，日产红糖约800斤。目前，今年首批红糖以及红糖麻花、红糖酥饼等系列衍生品已正式上市，喜欢这口“古法甜”的市民已经可以尝鲜。

申屠素云告诉记者，富阳当地人就好这口香甜滋味，每次作坊红糖一开榨，不少人都会专门赶来购买。今年也不例外，“朋友圈刚刚晒出图片，赶来买第一锅红糖的人就已经上门了。”

同样赶来的还有外地的经销商。“从市区过来的都有，估计不久后大家可以在杭州河坊街买到我们家的红糖。”

“我们的客户遍布全国各地，靠的就是口口相传。”申屠素云说，由于一直坚持传统古法工艺，很多吃了多年的外地老客户，已经早早下单。此外，还有不少来东梓关村打卡的游客，在村里吃过江鲜，临走时再带份红糖回家，把这份“古法甜”分享给更多人。

据潮新闻

湖州

浙江推动长护险服务向优

全省首家长护产业创新园试点在湖州投运

仅凭意念就能启动康复训练的“康复机器人”、适老化智能照护设备、成套的居家照护方案、系统化护理人才实训……近日，全省首家长护产业创新园试点——浙江（湖州）长护产业创新园投入运营，一批前沿康养产品与照护服务集中亮相，为长护服务供给拓展新空间。

“针对照护需求刚性增长、产业‘散弱杂’的实际，园区绘制上下游产业链图谱，加快长护产业规模化、标准化、数智化、品牌化发展。”园区运营方湖州城市集团下属健康集团董事长徐彬介绍，园区设平台展示中心、挂网交易中心、考试培训中心和运营服务中心，业态已覆盖康复辅具、智慧养老、医康养服务、保险金融、长护培训、交易平台等领域。

作为全国长护险先行区，我省目前已有超5852万人参保，累计34.8万名失能人员享受长护服务，为失能家庭减轻经济负担超68.1亿元。其中，仅湖州市长护险参保人数就超304万人，累计1.92万人享受相关待遇，有效缓解“一人失能、全家失衡”的困境。

数字化平台为长护险规范运行筑牢风控底座。与园区开园同步，全省长护智能辅具信息展示平台和“浙里长护在线2.0”平台上线启用。长护辅具纳入全省统一挂网、公开公示，推动辅具采购与基金支付更加规范透明，也为康复辅具企业搭建全省统一展示、交易、落地渠道，与浙江（湖州）长护产业创新园形成线上线下联动，打通创新康养产品对接长护险应用场景的通道。“浙里长护在线2.0”平台在原有全流程闭环基础上迭代升级，建立长护对象“一人一档”，让失能群众申请、享受长护服务更加便捷。

据浙江在线