



金融巨头送来“巨礼”

我市401家企业获137亿元贷款

本报讯 (记者镇强 通讯员潘熙)昨日,在金融支持咸宁发展政银企对接推进会上,12家金融机构与401家企业签订137.6亿元的贷款协议,为我市推进工业崛起注入强劲动力。

此次活动由省政府主办,人民银行武汉分行、省政府金融办和市政府承办,副省长张通带领省直金融监管部门、16家金融机构负责人来到我市,就如何支持咸宁发展提出很多好的意见和建议。市委副书记、市长丁小强主持活动。

据了解,2012年,我市生产总值达760.99亿元,同比增长12.2%;全市各项存款

余额643.5亿元,同比增长20%;各项贷款余额357.7亿元,同比增长30.9%,增幅居全省市州第一位;全市金融机构新增贷存比达到78.7%,比去年同期提高31个百分点,高出全省24个百分点。

会上,中国银行湖北省分行、武汉农村商业银行分别与市政府签订了战略合作协议。市直12家金融机构与401家企业签订137.6亿元的贷款协议,与92家企业签订了信用培植协议。其中,建设银行与咸宁经济开发区管委会签约15亿元,中国银行与中交咸通高速有限公司签约6亿元,湖北银行与奥瑞金制

罐有限公司签约5亿元。

副省长张通要求,咸宁各级政府要致力增强地方经济对金融资源的吸附能力,推进“工业崛起”战略,促进以旅游业为主体的第三产业发展,推进农业产业和现代农业、特色农业的发展,确保省级战略在咸宁实施好。他强调,金融部门要解放思想,正确处理好风险与效益、企业与银行、银行与政府的关系,围绕咸宁实施工业崛起战略和推进幕阜山区扶贫综合开发主线,加大签约资金落实力度,以信贷的调整促进咸宁科学发展,努力增加咸宁经济发展的贡献份额。

我市投资近6亿元新建高标准基本农田

力争到2015年,全市年增产粮食达到12万吨

本报讯 (记者庞贊 实习生张敏 通讯员胡放明)今年,我市将大力优化土地利用结构,投资5.9亿元,新建29.5万亩高标准基本农田,助力粮食增产。

近年来,我市积极争取土地整治资金43.5亿元,先后实施了嘉鱼潘家湾、咸安向阳湖、赤壁黄盖湖等高标准基本农田建设工程,

改造面积达216万亩,有力促进了农业生产。去年6月份,贯彻实施《全国土地整治规划》加快建设高标准基本农田现场会在我市召开,我市建设高标准基本农田经验得到了国土资源部的肯定。

今年,我市将投入5.9亿元资金,新建高标准基本农田29.5万亩,力争到2015年实

现全市高标准基本农田建设全覆盖,为省级战略咸宁实施提供资源保障。

同时,我市将本着“一县一品,南北统筹,协调发展”的原则,大力实施土地整治与产业结合整治工程,促进区域经济发展,建成一批高标准基本农田,力争到2015年,全市年增产粮食达到12万吨。



雷王体育

运动装备、场馆设施专业供应商

雷王体育专业承接学校及单位塑胶跑道、塑胶球场、健身路径、健身房等工程设计建设安装。专业销售篮球架、乒乓球台、健身器材、体育运动装备、麻将机等。

电话:82636899 18907249913

地址:潜山商业街(中商百货广场右侧)

网址:www.lww.com



奥星燃气站

长期销售中石化长岭分公司优质液化气
优质佳能气(蓝色封口)120元/瓶(14.5kg)
普通液化气(黄色封口)110元/瓶(14.5kg)
进站灌气每瓶优惠5-15元

电话:8335352

地址:咸宁师专前(西河桥)150米戴家岭

咸宁市第一人民医院医讯

为提高肿瘤疾病诊治水平,更好地服务广大患者,咸宁市第一人民医院(原咸安区人民医院)与湖北省肿瘤医院建立长期的医疗技术协作关系,并定于5月11日上午九时,在咸宁市第一人民医院门诊大楼前举行“医疗技术协作医院”揭牌仪式暨大型义诊活动。届时,

省肿瘤医院将派出一批知名专家教授来我院开展义诊活动,欢迎广大患者来院咨询就诊。

特此敬告

咸宁市第一人民医院
2013年5月4日



昨日下午,在湖北瑞仁生物科技有限公司生产车间,工人师傅们正忙碌地安装设备。据悉,该公司是一家集研发、生产、销售为一体的新型高科技企业,项目总投资1.5亿元,预计今年5月投产后,可年产400吨DHA、ARA产品,年产值达5亿元。

赵忠志 周阳/摄

樨香宴“亲民餐厅”亮点(二)

夏季正是海鲜的高产季节,让人们大快朵颐。但是对于美味海鲜,我们在进食的同时,也要注意它在饮食上的细节,这样才能够真正做到吃得美味,吃得放心,吃得健康。下面就跟着樨香宴酒店的海鲜专家一同来学习和了解如何吃海鲜吧!

海鲜有多少营养

鱼类、虾、蟹等脂肪含量很低,多数为1%~3%,并且多由不饱和脂肪酸组成,容易消化,不易引起动脉硬化;鱼类脂肪含有极丰富的维生素A和D,特别是鱼肝中含量更为丰富,鱼肉中还含有一定量的尼克酸、维生素B1;海带、紫菜等海中植物,还含有丰富的碘和铁。

购买海鲜须“三动”

动眼。看鱼眼,眼睛呈透明无混浊状态,表示新鲜度高;再看鱼腮是否紧贴,鱼表面是否有光泽;虾壳应完整、有弹力富光泽,壳色光亮;螃蟹及贝类海鲜外壳应富光泽,肢体硬实有弹性;鱿鱼、章鱼等则应皮肤光滑、爪弯曲,斑纹清晰。

动手。用手按海鲜肉质,若内质坚实有弹性,按着不会深陷,即表示新鲜;再看肉表面有无黏液,无黏液表示新鲜度高。

动鼻。用鼻子闻一闻,如果是一般海鲜特有的鲜味,表示新鲜;反之,若有腥臭与腐败之味则应避免购买。

食海鲜也有禁忌

药物之间有搭配禁忌,食物也是,海鲜更不例外。吃海鲜时不宜畅饮啤酒,这样容易导致血尿酸水平急剧升高,诱发痛风,以致出现痛风性肾病、痛风性关节炎等。

海鲜不宜与富含鞣酸的水果如柿子、葡萄等一起吃,如果要吃的话至少应间隔2个小时,因为鞣酸会破坏海鲜中的优质蛋白,大大降低海鲜的营养价值。

食用海鲜时最好避免与一些寒凉的食物共同食用,比如空心菜、黄瓜等蔬菜,饭后也不应该马上饮用一些像汽水、冰水、雪糕这样的冰镇饮品,还要注意少吃或者不吃西瓜、梨等性寒的水果。

海鲜专家教你如何吃海鲜

暴吃海鲜易染病

海鲜虽然营养物质丰富,但是不宜暴吃。如果大量食用海鲜容易造成脾胃受损,引发胃肠道和消化系统等疾病,出现过敏、腹胀、腹痛、呕吐、泄泻等现象,需要及时吃药进行调理,重者会发生中毒,更严重者将会导致死亡。

螺贝蟹类这些海鲜同时也存在着很高的胆固醇含量,因此对于胆固醇和血脂偏高的人,应该注意少吃或者不吃这类海鲜。还有一些患胃病、肠道疾病和对海鲜过敏的人,也要注意科学合理进食。

特殊人群少食海鲜

有些人群确实应该少吃海鲜。海鲜含汞量越来越高,孕妇和哺乳期妇女如果常吃海鲜(指每周4次以上,每次100克以上),会影响胎儿和新生儿的神经系统发育,而且某些症状要到孩子7岁甚至是14岁以后才出现。

专家们认为,孕妇和哺乳期妇女应少吃海鲜,每周最多一两次,每次100克以下,而且不要吃金枪鱼、剑鱼等含汞量高的海鱼。

患有痛风、关节炎和高尿酸血症的病人应少

我市防汛抗旱再动员再部署

本报讯 (记者周阳 通讯员陈浩)昨日,市政府召开常务会议研究部署当前防汛工作,市长丁小强对当前全市防汛抗旱工作进行了再动员再部署。

目前,我市已进入汛期,防汛抗旱工作全面进入备战阶段。丁小强要求,全市上下对防汛抗旱工作思想一定要重视,措施一定要到位,责任一定要落实;要认真做好汛前检查、防汛备料、预报预警、应急方案的制定和落实等;要高度重视中小水库防汛责任的落实;要做好城市防洪、水库防汛、山洪防御等3个方面的重点防汛工作。

湖北省人民检察院

第三届人民监督员名单出炉
我市8人获任职资格

本报讯 (通讯员李颖 记者毛亚轩)

近日,湖北省人民检察院公布湖北省人民检察院第三届人民监督员名单,咸宁市委党校纪检组组长谢全胜、香城都市报社会部主任袁立新等8名人员荣获任职资格。

据了解,人民监督员的主要职责为对人民检察院办案中有徇私舞弊、贪赃枉法、刑讯逼供、暴力取证等违纪违法行为实施监督。

樨香宴贵宾楼 订座热线:8377777

咸安区文笔大道146号(龙苑君天下)