

我市知识产权事业发展稳中有进稳中提质

# 去年全市专利授权 3526 件

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 李捷)1月29日,记者从市市场监管局获悉,我市知识产权事业发展稳中有进稳中提质,全面推进专利、商标、地理标志等重点领域“量质”齐升,提高知识产权创造活力。

去年,全市专利授权3526件,其中发明专利授权275件,同比增长18%,有效发明专利总量1027件,每万人有效发明专利量3.9件,同比增长32.2%,每万人高价值发明专利量0.99件,同比增长45.6%),PCT国际专利申请5件;另外,新增商标申请5777件(同比增长20.28%),新注册商标2559件,注册商标总量36220件。新增地理标志商标4件,地理标志商标总量38件,地理标志保护

产品7件,专用标志授权使用企业89家。

去年,我市持续开展知识产权质量提升专项行动,加大重点产业高价值专利布局,聚焦我市重点产业集群,开展智能机电、大健康产业专利导航服务。服务全市高新企业数量倍增计划,引导知识产权服务机构主动对接服务“专精特新”企业及上市后备金种子、银种子企业,提供创造、运用和保护全流程服务。紧抓地标示范区建设、品牌推广“两大任务”,全面促进品牌运用效益。

与此同时,我市深化跨区域跨部门协作,联合建立咸安区、赤壁市、通山县知识产权行政司法联合保护工作站,实现全市知识产权行政司法协同保护网

络全覆盖。开展知识产权保护联合执法专项行动,对涉及商标、专利、版权的违法违规行为进行专项整治。签署四省九市《知识产权跨区域保护合作协议》,深化“岳九咸”跨区域知识产权保护合作。

我市还通过打造全省首个“商标受理延伸窗口”服务模式,延伸服务窗口办理商标业务88件。通过落实免申即享奖补政策,对新注册地理标志、实施贯标给予奖励共计70万元。服务上市后备企业,争取上级支持开辟绿色通道,将企业专利申请纳入快审程序。开展知识产权保护工作站标准化建设,实现知识产权保护工作站“融站入所”全覆盖。

共享“龙腾盛世”文化盛宴

## 省博馆藏瓷器精品特展在市博物馆开展

本报讯(记者 杜培清)1月30日,“吉光华彩 湖北省博物馆馆藏瓷器精品展”在市博物馆开展,共展出元明清瓷器82套(114件),其中与“龙”相关的珍贵瓷器14件,让参观市民和游客共享“龙腾盛世”的文化盛宴。

龙,是中华民族的图腾、中国的象征、中国文化的象征,瓷器是湖北省博物馆馆藏文物的重要门类。据了解,为

扩大展览影响力,弘扬中华优秀传统文化,营造浓厚热烈的节日氛围,增强社会公众参观和体验获得感,此次展览特意挑选了元代的青花龙纹梅瓶,明代的青花云龙鱼缸、青花龙纹梅瓶、青花云龙罐,清代康熙款黄地绿釉双龙海水碗、康熙东青釉云龙罐、雍正五彩龙凤碗和乾隆红彩龙纹高足盖碗等与“龙”相关的珍贵瓷器文物,与参观市民和游

客一同迎接农历新年。

除此以外,此次展览还展出了明代青花人物笔筒、清代青花十二月花卉盘、粉彩荷花吸杯、瓷塑描金十八罗汉等文物让人一窥迷人老祖宗的生活图景和智慧。

市博物馆相关负责人表示,龙年话龙,奇趣无穷,此次展览展期将持续至3月24日,欢迎广大市民和游客到市博物馆赏文物,知年俗,品年味儿。

## 张灯结彩迎新年

春节临近,欢乐祥和的节日氛围日益浓厚。连日来,我市城区多条主干道、公园广场等地方开始固定安装大红灯笼,亮化美化城市环境,喜迎龙年春节。

记者 张仰强 陈志茹



## 这些必须焯水的食物,你可能一直都没焯对

焯水,一道做饭时的常见工序,但你真的会焯水吗?哪些食材需要焯水,需要冷水还是热水?

### 一、哪些食材需要焯水?

#### 1草酸高的蔬菜

草酸是很多蔬菜中都含有的一种抗营养成分,只是在含量上存在差异。日常饮食中草酸摄入过量,可在吸收前与钙形成不溶物,妨碍钙的吸收,吸收后又可与体内的钙及其他物质形成难溶性草酸盐,增加患结石的风险。像菠菜、空心菜、芹菜、苋菜、马齿苋等蔬菜草酸含量都比较高,吃之前需要经过一定的预处理去除草酸。

#### 2有“毒”的蔬菜

有些蔬菜生来自带毒素,如果不焯

水或者生吃可能会导致食物中毒,严重会要命。如豆角、四季豆中含有皂甙,皂甙含有能破坏红细胞的溶血素,对胃肠道黏膜有强烈的刺激作用,会引起充血、肿胀及出血性炎症,可造成恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。

#### 3可能被寄生虫污染的蔬菜

水生植物很可能被寄生虫污染,比如我们常吃的荸荠、莲藕、菱角,生吃很可能感染姜片虫,轻则腹痛腹泻、恶心发热,严重者还会引发肠梗阻,甚至死亡。

#### 4不好清洗的蔬菜

有些蔬菜表面不平整,很容易藏污纳垢,也更容易存在农药残留问题。比如西兰花、菜花、木耳都不太好清洗,缝

隙中还可能有泥土和虫卵。

#### 5有血污或特殊气味的食物

排骨、羊肉、猪大肠等动物性食物,可能会携带血污或异味,焯水能减轻它们的影响,提高菜肴的品质。焯水的同时可以加入料酒、香叶、八角等香辛料去腥增香。

#### 二、焯水前必须要知道的事儿

##### 1.肉类冷水下锅,海鲜、蔬菜热水下锅

肉类食物需要冷水下锅,有助于撇去血沫。蔬菜则需要等水开再下锅。虽然冷焯比热焯草酸去除率更高,但冷焯会导致蔬菜的物理结构受到尽可能的破坏,营养物质流失较多。

##### 2.水量要足够

水最好能淹没食材,这样能保证加

入食材后,锅里的水能在短时间内再次沸腾,缩短烹调时间,减少营养流失。

#### 3.不同食材的焯水时间不同

对于叶菜类大多只需要焯水1分钟即可,另外建议先焯水再切菜,焯好后立刻放在冷水中降温,沥干即可,不要过分挤压,避免营养流失。像竹笋、茭白这样的蔬菜,可多煮一会。

#### 4.不要重复利用焯完菜的水

草酸溶于水,焯水时间越久,汤汁中草酸含量越高。

(科普中国)

科普在身边

咸宁市科协主办