

横琴国际知识产权保护联盟召开第四届成员大会 联盟吸收港澳成员达31家

日前，横琴国际知识产权保护联盟第四届成员大会在珠海横琴长隆会展中心顺利举行，广东省知识产权保护中心副主任谢红、工商总局商标审查协作广州中心主任熊培新、横琴新区管委会副主任顾广新、澳门经济局产业发展厅促进营商处处长刘杰麟出席会议，珠海市、横琴新区各有关部门主要负责人，联盟成员单位代表、专家委员会成员等共160余人参加了会议。

一年来，联盟充分发挥横琴自贸片区制度创新优势，联手港

澳努力打造区域性知识产权发展和保护新高地，本次大会新吸收了来自澳门、香港以及内地的25家社会团体、专业机构和企业为联盟成员，其中澳门5家、香港4家，港澳机构在联盟的比重进一步提高；新聘任知识产权领域权威专家3人为联盟专家委员会成员，其中澳门专家2人，内地专家1人。截至目前，该联盟成员单位已发展到126家，其中香港、澳门机构共31家；专家委员会共聘任专家12名，其中香港和澳门专家共4名。

横琴新区管委会副主任顾

广新指出，联盟要牢牢抓住粤港澳大湾区建设重大历史机遇，充分发挥横琴与香港、澳门联系紧密及自贸区“先行先试”的政策优势，推动知识产权保护与发展工作再上一个新台阶，更好地服务澳门经济适度多元化发展。

广东省知识产权保护中心副主任谢红表示，依托联盟平台构建的知识产权“五环节一平台”保护与发展机制，为全省加强与港澳知识产权交流合作提供了宝贵经验，值得其他地区学习和借鉴。



会上，联盟理事长单位横琴新区工商局局长苟冰作联盟2019年工作总结，提出2020年工作计划，并为本年度获得横琴新区商标注册扶持的部分企业代表颁发了扶持资金。2019年，横琴新区认真落实《横琴新区促进知识产权工作暂行办法》，共扶持企业43家，扶持注册商标506件，其中，国际注册商标3件，港澳台注册商标1件，扶持资金42.06万元。

据了解，横琴国际知识产权保护联盟自2016年成立至今，在全体联盟成员的共同努力下，充分发挥专家委员会的作用，依托联盟平台，强化知识产权注册、培育、使用和交易、保护、法制保障五个环节，构建知识产权发展和保护“五环节一平台”新机制，基本形成知识产权全链条式培育和保护监管体系，打造高水平、统一协调的港澳三地知识产权融合发展的跨境合作平台，并于今年4月入选广东省自贸区四年制度创新最佳案例，为大湾区探索跨境知识产权合作提供了可复制的经验。

(文/图 何叶舟 钱瑜)

第五届横琴金融沙龙活动举办

日前，第五届横琴金融沙龙活动在珠海长隆横琴湾酒店成功举办。本次活动聚集银行机构，吸引全区24家银行机构代表共聚一堂，为银行同业间分享金融创新亮点业务、提出诉求事项提供了平台。

横琴新区金融服务局局长池腾辉出席并主持了会议。他在介绍了横琴金融发展状况时提到，横琴目前受到各界极大的关注，横琴金融产业发展任重道远。如何促进澳门产业多元化发展，做好对澳门特色金融服务，是政府和金融机构都需要思考的课题，区内银行机构要拓宽思路、敢于创新。他谈到，未来希望进一步依托横琴新区金融行业协会这个平台，发挥协会专业委员会作用，围绕最新的最前沿的一些课题，召集业内相关人士、专业人士坐下来研究探讨，真正解决金融机构的实际问题。

中国银行横琴分行、浦发银行横琴分行、建设银行横琴分行、工商银行横琴分行、农业银行横

琴分行、交行横琴分行、横琴村镇银行、光大银行横琴分行等八家银行负责人分别就各自银行的创新亮点业务、主要发展情况、业务开展心得以及相关诉求进行了交流。其中，中国银行横琴分行针对“粤澳共享贷”业务进行了分享，该款产品解决了粤澳信用互通的核心问题，为在横琴注册的澳门企业，度身定制政策、资产、流量三大类共9个普惠贷款产品。浦发银行横琴分行就自身如何通过整合资源扩展业务的经验、风险补偿基金在苏州的做法以及承销全国首单粤港澳大湾区科创债的相关经验做法进行了介绍。工商银行横琴分行分享了争取总行和省行支持的经验做法、对澳招商并开展融资支持方面的用心、联合澳门四所大学签署战略合作协议开展澳门金融人才培训工作方面的情况。农业银行横琴分行介绍了FT账户从筹备到在横琴上线的过程、上线后开户企业数量和业务量等具

体情况。

据悉，截至目前，落地横琴的银行业及支付机构共27家。工商银行、农业银行、中国银行、建

设银行等24家商业银行均进驻横琴。大西洋银行横琴分行成为内地首家澳门银行营业性机构。创兴银行横琴分行成为该区

CEPA框架下的第一家港资银行。交通银行、浦发银行、平安银行在横琴设立离岸金融中心。

文/图 艾琳



第五届横琴金融沙龙活动现场

【丑苹果】

什么？苹果也很丑？那是因为在市面上有一种苹果，你细看它龟裂的纹路会感觉惨不忍睹，所以被人称为“丑苹果”。但是它却用身体让人尝试了“长得不好看但超好吃是一种怎样的体验”。爆汁脆甜、清爽馥郁、丰盈肉嫩……这些优点让它的“丑”变得毫不重要。

这种苹果真的很难说它好看，不仅颜色深，脸上还全是麻子点点，跟那些又滑又红的苹果比起来，它的颜值确实是太低了。但是咬一口之后，惊天大反转就出现了：“怎么会这么甜！”

饱满汁水和清甜果味裹挟着向舌头发起进攻，就好像在浓郁的苹果大海里开心冲浪，汹涌得昏了头。在靠近果皮处的果肉的甜度就已高达16以上（普通苹果甜度约为14），整颗苹果吃起来香甜爽脆、汁水丰盈。不仅如此，这款

丑苹果与其他苹果相比，果肉还要更为细嫩，最直接的感觉就是咀嚼过后不会满嘴果渣。

据说丑苹果多产自四川省凉山彝族自治州盐源县，盐源县地处青藏高原东南缘，位于大凉山深处，海拔2600米-2800米。平均每天9小时的充足日照，让果实充分地进行着光合作用，产生大量糖类物质。夜晚降临，高山地区气温骤降，呼吸作用导致的养分消耗减弱，营养与风味物质获得了最大程度的累积。

除了得天独厚的光热条件，盐源地处高山环抱的断陷盆地，当地果农将地形优势转化成为培育优势。果园灌溉全部来自雨水和雪山融水，再加上富含有机质的土壤条件，不打农药，不打激素，不催红，不打蜡，用最简单自然的生长方式来保证苹果的原汁原味。



长得很丑 但很美味

文/图 梅尔

说起水果，大家的脑海里想到的都是一些美好的词语：酸酸甜甜、好吃、美味、营养等等。但有些水果，因为地域不同，它的外表也许长得相当难看，味道却出乎意料的一流！虽然这是一个看脸的社会，但这些水果就能凭实力将人打脸，让人知道这个世界还有一种甜叫做“丑甜丑甜”。

【诺丽果】

有一种水果，可能有很多人对它不是很了解。它的外观也不是一眼就能让人喜欢的类型，可是为什么它会被称为：“植物之后，上帝的恩赐”，是什么让人们对于它有了如此高的评价？

诺丽果是海滨木巴戟的果实，最早被发现于南太平洋印度尼西亚岛屿，是当地居民的主食之一。在当时医疗环境极差的条件下，当地居民却很少患癌症、心脏病等疾病，平均寿命也比相似地区高上一倍，达到80岁以上。经过长期的观察发现，其中诺丽果功不可没。

现代的研究证实，诺丽果含有一种很强的天然抗氧化剂，具有极强的抗氧化作用，它能够有效地清除人体内的自由基，防止自由基对人体的侵害，起到很好地增强人体免疫力的功效；还能防止自由基对皮肤细胞的伤害，延缓皮肤的衰老，具有一定的抗衰老功效；此外，它能有效地保持血液的弱碱性和肠内的细菌均衡，快速排出人体内的毒素和

有害物质，能够很好地强化细胞、提高对病原的抵抗能力，起到很好的排毒功效。不仅如此，诺丽果还有滋补脑部和活化细胞的作用，它能够有效地改善脑细胞和神经系统，能很好改善睡眠和增强记忆力，起到健脑的功效。所以在日本、中国台湾等地区，它早就被广泛地应用于生活中，在茶道、烹饪中也常可见于其身影，而用其提炼出的酵素原液更是人民生活保健的必需品。

另外，中国酒文化由来已久，以诺丽果为原料加工的诺丽果酒经过发酵、陈酿直接酿制而成，故而能较好地保留原果中的有机酸、各种维生素、含氮物微量元素、矿质元素等天然有效成分。诺丽果酒还是很好的抗氧化剂，其抗氧化的能力甚至高于葡萄籽的30%，可以有效地清除自由基，增强我们的免疫系统功能抵抗疾病和预防感染，还能调节人体的肠胃、消化系统，对肠胃炎、胃溃疡、消化不良、便秘等疾病有一定治疗作用。



2019年12月10日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编

责编 黄铁安/美编 湛晓茸/校对 朱晓明

A14

【番荔枝】

这颗形状酷似佛祖头的水果，有了一个与外形很搭的名字——“凤梨释迦”。其实它既不是凤梨，也不是释迦，它的学名叫“番荔枝”。它是一种热带水果，小时候长得特别像荔枝，表面有清晰的纹路。成熟后，因吃起来有凤梨之味，所以我们叫它“凤梨释迦”。别看它长了个绿头，好像挺酸的，其实你切开凤梨释迦，就能闻到甜腻的奶香味，乳白嫩滑的果肉露出来，让人就想一口咬下去。凤梨释迦还有一个可爱的英文名：Sugar-apple（糖苹果），看来外国友人都被它深深地爱上了。



【不知火】

台东知本以北至太麻里、以南至鹿野，全成了番荔枝生长的乐土。生在热带的番荔枝，地位不亚于芒果、菠萝，名气却远不如它的热带小伙伴，为什么呢？因为番荔枝太娇气！作为一个后熟果，因呼吸作用强，使得它后熟速度相当快，一旦开启成熟过程就无法暂停，而且一条道走到黑，直到腐烂为止。不像苹果相对温和，成熟过程是缓慢的、渐进的。如果说苹果的成熟过程是一场马拉松，比赛途中还能调节奔跑的节奏，那么番荔枝的成熟过程更像是百米冲刺，一旦起跑就没有减速的可能。加上运输难度大、不好保存，这也让许多身在北方的吃货们，见都没见过它。

很多人看到番荔枝，都不知道从何下嘴，皮能吃吗？皮要怎么削？要怎么切开？籽能吃吗？……各种问题就涌了出来。其实只要从蒂中间切一刀，然后抽出蒂芯，像吃橙子一样切成几块，绿色的皮和黑色的核不吃，其他白色肉就是美味的部分了。

番荔枝的老家在热带美洲和西印度群岛，后来被引进到台湾，从此熟，风味极好。

据悉，不知火由葡萄柚和红橘杂交而成，口感同时拥有橘子的酸甜和柚子的清香。撕下丑柑的外皮，一颗颗水嫩的橘瓣带着不知火特有的芳香，果肉瓣瓣分明，果肉间的壁囊软如薄纱，果粒细嫩一咬即破，脆嫩甜润，爽口无渣。

不知火虽然外表丑，但满腔都是饱满的果肉，果肉里充盈着水嫩的果粒，超多水分，超多VC，VC含量是柠檬的两倍。它没有芦柑的红艳，却有芦柑的嫩脆。甜度可达17，可谓甜到心窝。带有自然果香，清冽的甘甜充满口腔。