

## 大横琴 Super Star“超级星”园区正式启动

# 激发楼宇经济活力 助力合作区产业发展

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：10月18日，大横琴 Super Star“超级星”园区启动仪式在横琴粤澳深度合作区（以下简称“合作区”）举行。珠海大横琴发展有限公司（以下简称“大横琴发展公司”）与南方金融传媒大厦、中交汇通横琴广场、国家食品安全创新中心、金源国际广场、百家达国际广场5家楼宇达成合作关系，携手打造超级星园区生态圈，进一步激发合作区楼宇经济活力，助力合作区产业发展。

大横琴集团党委副书记、大横琴发展公司总经理邓峰表示，大横琴将携手合作伙伴，通过打造全生命周期的空间载体，为合作区产业发展提供涵盖孵化加速、研发办公、生产加工、仓储物流的全产业管线的空间，利用产

业投资和全生命周期的产业服务体系，集聚产业资源，激活产业活力，构建“产业投资+产业招商+产业园区运营+产业服务”的“大横琴 Super Star 超级星园区”生态，助力合作区产业发展。

大横琴发展公司引进的芯动科技、镓未来、迪奇孚瑞等重点企业，在此次仪式上签约入驻“超级星园区”。在接下来的“优享服务管家”进百企环节，重点企业代表接过“优享服务管家”钥匙，开启“超级星”园区办公新体验。大横琴发展公司为每家人驻的企业配置“三位一体”的企业服务管家、园区服务管家、人才服务管家，今后，入驻“超级星园区”的企业和人才，均可享受到大横琴发展公司提供的“专业、贴心、温暖”全新产业服务。



启动仪式现场 受访者供图

## 为企业发展赋能 珠海举办专场培训

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：近日，“2021年珠海市民营及中小企业培训班——市内专题培训班信息化融合(5G技术创新融合发展新模式专题)培训专场”在珠海举办。

据悉，珠海市民营及中小企业培训班重点围绕中小企业、特色产业的数字化赋能、工业互联网、品牌建设、质量管理、工业化和信息化融合、数字经济和数字化转型等具体内容，对企业经营管理者开展培训，为中小企业创新提升与高质量发展助力赋能。

中国电信研究院行业应用研究所研究员闻磊作“5G技术创新融合发展新模式及落地场景”主题分享，围绕5G技术的发展历程和企业在5G技术创新、模式创新和应用创新的案例进行了深度剖析。西门子数字化专家彭磊亦做了主题分享。

会上，华发产业园招商副总监刘雪梅就华发产业园的概况及为入驻企业提供的全生命周期综合性创新型服务进行了介绍。参会企业参观了鲲鹏展厅，了解珠海鲲鹏生态创新中心的概况和应用现状，随后参观了市网络安全和信息化教育培训基地深刻意识到网络安全的重要性，进一步提高了网络安全防护意识。

主办方称，希望通过本次培训为企业提高应用5G等新一代信息技术的信息能力和能力，把握好5G技术发展的历史机遇，进一步提升中小企业数字化、网络化、智能化水平。据悉，本次活动由珠海市委网信办、珠海市工业和信息化局指导，珠海市中小企业服务中心主办，珠海市工业互联网协会承办。

## 世界新古典主义建筑鼻祖将“操刀”横琴口岸广场建筑物外立面 围绕两地特色 打造地标典范

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：10月18日，横琴口岸广场营销展示中心开放。据介绍，位于琴澳交汇点的横琴口岸，不仅是连接双城交通枢纽，更将打造为集商务办公、酒店公寓、休闲购物为一体的城市综合体，成为琴澳融合趋势下合作区重要的城市地标。

开放仪式上，大横琴集团党委书记田伟提到，横琴口岸广场是横琴口岸综合交通枢纽项目“超级工程”中的“黄金点位”，也是粤港澳大湾区“超级通道”上的“近水楼台”。大横琴集团将由珠海市委网信办、珠海市工业和信息化局指导，珠海市中小企业服务中心主办，珠海市工业互联网协会承办。

晚报全媒体记者了解到，世界新古典主义建筑鼻祖、前耶鲁大学建筑学院院长罗伯特·斯特恩，将为横琴口岸广场建筑物外立面进行设计，围绕琴澳两地特色，打造地标典范。

横琴口岸及综合交通枢纽是粤港澳大湾区基础设施“硬联通”和规则对接“软联通”的标志项目，对于珠海乃至粤港澳大湾区有着里程碑式意义。横琴口岸每日可接纳通关人员22万人次、车辆7000辆次，设计年通关量可达8000万人次，是国内最先进智能便捷的现代化口岸之一。“合作查验、一次放行”的创新通关模式进一步丰富了“一国两制”的内涵，通关旅客只需排一次队就可完成出入境手续，

通关时间最快仅需30秒，更实现了24小时全天候通关，通行琴澳不受时间限制。

据悉，作为横琴的“城市运营商+产业发展商”，大横琴集团全力支持配合横琴粤澳深度合作区建设。截至目前，大横琴集团累计承担横琴建设项目约426个，总投资超2100亿元。集团总资产超过1000亿元，资产规模在珠海市属国企中排名第二。形成了城市开发运营及相关服务业、实体产业投资和运营管理两大主营业务，打造城市运营、投资建设、智慧城市三大板块；全力构建科技板块上市平台、公募 Resits 资产上市平台、财富管理平台、境内外债券一体化融资平台等四大平台。

## “收费改征信”都是骗子！

广发信用卡提醒，只有这几种情况可以改

随着我国征信平台的日益完善，征信对个人的重要性也愈加凸显，信用价值已成为可量化的个人资产，每年因为信用卡还款逾期而影响个人征信的人也不在少数。广发信用卡呼吁消费者了解征信知识、增强征信意识、理性消费，避免不合理消费导致资金链断裂从而影响个人征信。

征信到底“征”的是什么？“征信”是指专业化的、独立的第三方机构为个人建立的信用档案，依法采集、客观记录信用信息，并依法对外提供信用报告的一种活动。

征信信息主要包括：

1. “您是谁”？也就是您的基本信息，包括您的身份、姓名、家庭关系、家庭住址、联系方式等。

2. “您借了多少钱”？也就是您的整体负债情况，包括您在哪家银行贷了多少款，办了几张信用卡、每张卡的信用额度是多少等。

3. “您按约还款了吗”？就是您在什么时候还了什么钱，是不是按合同的规定按时、足额地还了款，包括各类贷款，还包括信用卡、电信等先消费后付款的各种公用事业费用等。

4. “您遵纪守法了吗”？就是您是否遵守了与经济活

动相关的法律法规，以及法院民事经济案件的判决信息、已公告的欠税信用信息等。

征信负面信息可以清除吗？负面信息是指消费者在过去的信用交易中未能按时、足额偿还贷款，未能按时、足额支付各种费用的信息，即违约信息。

如果个人有不良征信记录，会影响银行贷款，包括车贷、房贷、信用卡申请等，情况严重的会被拒贷。如果被法院加入失信被执行人名单库，将成为一名“老赖”。信用记录仅部分信用记录与事实不符、存在错误的情况下，可按照规定程序向当地人民银行征信中心或报送信用信息的金融机构提出异议申请，经过核查属实后，可以依法进行修正。

同时，负面记录从逾期还清之日起开始计算，保存期限为五年。超过保留期限，负面信息就将在个人信用报告中自然删除。

划重点！凡是声称收费就可以修改不良信用记录的铁定是诈骗无疑！

广发信用卡提醒持卡人：在使用信用卡时应量入为出，考虑个人偿还能力，避免冲动消费；产生信用消费后，持卡人应记牢还款日期，按时足月规范还款，认真履约；谨慎对待担保，减少因对方不良信用导致个人征信受损。(刘琪)

## 江门中石化：质量管理做实做细 守牢质量底线

近日，“狮子山”“圆规”双台风来袭，根据气象局持续发布台风蓝色和暴雨黄色预警信号，面对台风暴雨天气，江门中石化多措并举，夯实质量管理工作，确保油品销售质量100%合格。

江门中石化下发通知各片区、油站要密切关注气象预警信息和汛情，地势低洼内涝油站提前疏通沟渠确保排水畅通，河流、河涌等水域附近油站密切观察水位变化，及早准备防洪沙袋等防汛物资。

通知要求加强油站重点部位检查，及时检查油罐操作井，查看卸油口及计量口的密封情况是否完好，防止雨水从这两口渗入油罐影响质

量，包扎卸油口、计量口，防止油品泄漏，发现破损及时维修更换。

各油站严格执行接卸作业管理规定，规范实施油品接卸“八步法”流程，油品接卸前逐仓抽取底部油样，检查颜色、水杂、气味等质量状况，确保油品质量100%合格入罐。

大雨中，各油站不定期观察液位仪水位是否有变化，大雨过后人工测量油罐内水高，确认水位才可对外销售，防止水杂随油发出。

江门中石化履行“每一滴油都是承诺”的社会责任，让广大消费者加到“放心油”，用上“满意油”。(彭惠惠)



杨枝甘露



柚子虾沙拉



白心柚



柚子酿

# 入秋柚子吃起来

文/图 梅尔

这几天，身在珠海、中山、江门的的朋友明显感觉到天气的凉意。秋季昼夜温差加大，天气逐渐干燥。这样的季节呼吸道、肠胃疾病多发，一不小心就会上火。想要秋季润燥养肺，多吃柚子就对了。

美味又多汁的柚子，是入秋后降燥养胃补气血的绝佳食品。中国柚按品种可分为沙田柚、文旦柚和杂种柚，从时间又分早熟柚(9月中旬至10月中旬成熟)、中熟柚(10月下旬到11月中旬成熟)，吃上一整个秋天不成问题。当然，柚子除了当水果进食，取其果肉和果皮做成的美食，也是具有独特风味且让人垂涎三尺的。

柚子全身上下都能吃，柚子肉味甘酸，性寒，有健胃化食、降燥润肺的功效。柚子皮味苦性温，有止咳平喘、清热化痰的功效，完全就是为秋天而生的水果。那么如何挑选一颗鲜甜多汁的柚子呢？水果店老板告诉笔者，必须记住挑柚子的“五字法则”：大、尖、黄、硬、重。

首先是看形状。柚子要尽量挑选个大的，一般个大的会成熟得更好。要选择顶部尖、颈部短，下面宽且扁平的；全身圆滚滚或顶部又大又长的果皮一般都比较厚；第二是看颜色。柚子要选择表皮颜色比较均匀的，发青发绿的柚子一般还不太成熟。但是也不要挑选颜色过于黄的柚子，这种柚子会过于成熟导致水分的流失，影响口感。

第三是摸一摸。成熟的柚子表皮摸上去较为光滑细腻，反之手感较为粗糙。还可以用手按一下柚子，如果不易按压感觉很硬实的，说明皮薄且果肉饱

## 挑选的“五字法则”

满。如果按下去软软的，则说明皮比较厚或是已经不新鲜了；最后是掂一掂。两个外形同样大小的柚子，用手掂一掂，分量重的则果肉较为饱满，水分充足。

柚子的品种之多常常令人应接不暇，高低不一的价格也让我们不知道该如何选择。其中，标榜富含多种营养素的红心柚子，深受人们的喜爱，价格也水涨船高。但红心柚的营养价值真的如它的价格一样高吗？红心柚和白心柚，我们该怎么选？

其实红心柚与白心柚最大的营养区别在于：红心柚比白心柚多了番茄红素和胡萝卜素。番茄红素具有抗氧化的作用，能够起到抗衰老的功效；而胡萝卜素在人体内能够转化成维生素A，有助于预防呼吸道系统疾病的发生。但这并不能说明红心柚的营养价值就比白心柚的高，毕竟，白心柚维生素C的含量可比红心柚高多了。

## 花式烹调柚子美味

们可以将柚子肉做成沙拉。用柠檬汁、小米辣、鱼露、砂糖、盐，调一个别具风味的沙拉汁，加入蔬菜、虾仁就可以变成柚子虾沙拉。酸辣鲜甜搭配上柚子肉肉的清香，一口让你元气满满。

柚子的吃法千千万万，永远都绕不开的就是杨枝甘露。这道清爽甘甜的港式甜品，早已成为许多人的心头至爱。其实这道甜品的并不复杂，在家也能轻松完成。先准备糖水，随后焖煮西米，最后准备好柚子颗粒，杨枝甘露的准备过程就算完成。最后来组装，西米浇上芒果汁，淋上一圈椰浆，再拿一点水果做装饰，清甜爽口的家常杨枝甘露就做好啦。

除了成品菜，用柚子制作成调料也是花式吃柚子的方式之一。喜好甜的朋友可以考虑将其做成柚子酱。将柚子黄皮切成细丝，煮沸后捞出。锅中，加入清水、冰糖、柚子皮和新鲜果肉，中火慢煮，最后加入蜂蜜拌匀就能装瓶啦。用柚子酱可以

那红心柚为什么卖得比较贵？水果店老板告诉笔者，那是因为物以稀为贵，红心柚产量小，自然也就卖得贵些了。红心柚与白心柚虽然各有各的营养价值，但是从口感方面来说的话，红心柚略胜一筹。



红心柚

抹面包也可以泡茶，维生素C含量极高，清香酸甜。

做成柚皮糖也十分有意思。因为柚子的白皮也是做柚皮糖的好材料，柚皮糖口感糯叽叽的，吃起来没有白皮的苦味，保留了柚子的清香，还有润喉止咳、清火理气的功效。具体做法就是将柚子囊切块、焯水、挤干水分。倒入柚子囊，小火翻炒，等到柚子囊外部裹满糖霜，就可以出锅。

最后我们还可以将柚子做成柚子盐。因为柚子天生就有一种独特的香气，有许多人会将剥下的柚子皮直接放在房间里闻香味儿，只要将柚子皮做成柚子盐，这种“香味”就能吃进肚子里啦。我们只要把柚子皮去除白囊，切成小块，送进烤箱去除水分。将烤干的柚子皮捣成碎片，最后加入食盐充分混合均匀，柚子盐就完成了，搭配炸鸡、炸鸡、牛排风味一绝。