

## 珠海机场举办通航三十周年庆典

**羊城晚报讯** 6月18日,珠海机场举办通航三十周年推杆仪式及“翼展长空,云载岁月”影像展,并协同文旅单位开展了互动巡演。参与嘉宾共同回顾珠海机场从城市空港到湾区门户的蜕变历程,展望高质量协同发展的未来。

据了解,珠海机场的前身是始建于20世纪30年代的三灶军用机场。1992年,国务院、中央军委批准将其改建为民用机场。

2006年,珠海机场迎来发展史上的重要转折。珠海市政府与香港机场管理局签署合作协议,开创了“珠海所有、香港运营”的托管模式。这一创新机制既

保留了机场的公共属性,又引入了市场化运营的活力。

“合作第一年,我们就实现了旅客吞吐量突破百万。”珠海机场管理有限公司相关负责人介绍,在港方管理团队入驻后,珠海机场的航班准点率提升至90%以上,年旅客吞吐量保持23.4%的复合增长率,远超行业平均水平。截至2024年,珠海机场已开通航线83条,覆盖全国97%的重点城市,在非省会地级市中排名全国第二。

随着粤港澳大湾区建设深入推进,珠海机场的定位再次升级。2024年11月,香港机场管理局与珠海交通控股集

团签署股权合作协议,将合作期限延长至2046年。同时,投资逾百亿元的T2航站楼扩建工程正全速推进,预计2026年完工后,年旅客吞吐能力将提升至2750万人次。日前,珠海机场又开通了首条全货机航线,空港国际智慧物流园的国内货站也投入使用。

值得一提的是,“经珠港飞”项目的实施,更让珠海机场成为连接内地与香港的重要节点。相关负责人表示,珠海机场将与港珠澳大桥形成“空陆联运”新格局,助力大湾区世界级机场群建设。

(杨雪薇)

江门台山推动农副产品精深加工

# 把“土特产”加工成“金宝贝”



国粮集团大米加工生产线



台山市特色农产品有丝苗米、鳙鱼、生蚝、青蟹等

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 台山宣

江门台山市农产品产量高、质量好,一直是粤港澳大湾区核心城市市民、餐饮企业的“优选”。记者近日采访时了解到,实施“百千万工程”以来,台山以增收为牵引,结合自身资源禀赋,大力推动农副产品精深加工业转方式调结构,积极挖掘农产品“附加值”,向产业链价值链中高端发展,提高“土特产”身价。目前,台山市已成功创建省级食品工业培育试点县。

台山市农业农村局相关负责人介绍,台山市特色农产品有丝苗米、鳙鱼、生蚝、青蟹、麻黄鸡、白云茶、咸鱼、神秘果、黑皮冬瓜等。2025年省委农村工作会议暨深入实施“百千万工程”推进会提出,以品质化发展做好“土特产”文章,下功夫扩规模、拓市场、增效益。如何做好这篇“文章”?台山市选择了把“土特产”做精、做细。

### 一粒米撑起大产业

位于台山市斗山镇的台山市国有粮食集团有限公司(以下简称“国粮集团”)“珍香”米业二期项目内,自动化生产线马力全开,稻谷经过脱壳、筛选、打磨等环节,变成晶莹剔透、颗粒均匀的细长大米。冠以“珍香”品牌之名,台山大米走进了大湾区千家万户的“饭碗”。国粮集团斗山分公司负责人透露,“珍香”米业品牌优质大米甚至走进了最“挑剔”的深圳市场,成为当地的畅销货。

记者了解到,国粮集团以“珍香”品牌优质大米为核心依托,构建起涵盖收购、烘干、储备、轮换,以及精深加工、品质检

测、市场销售的全链条产业化经营体系,实现大米产品优质优价的市场突破;其创新的“订单合同”模式,有效联结水稻种植户,显著带动农民增收增收,成为区域农业产业化惠农富农的标杆。

在“珍香”米业二期项目内,记者还看到一台自动售卖机,里面摆放着“珍香”品牌方便米饭。据悉,该系统已在市场铺开。国粮集团斗山分公司负责人介绍,与普通的自热米饭不同,“珍香”方便米饭采用锁鲜技术,复热后口感软糯如同现煮。“通过自动售卖机购买方便米饭,仅需几分钟,就可以吃上热腾腾、香喷喷的米饭。”

据悉,国粮集团紧盯不同消费群体需求,突破传统粮食加工边界,通过采用先进加工技术,

开发出方便米饭、方便汤水等30余款创新产品,实现了工业化生产和规模化推广,实现产业链延伸与附加值提升;同时带动农业、包装、物流、电商等配套产业协同发展,形成“一粒米撬动一条产业链”的融合发展新格局。

### 速食米粉走出国门

一粒米不仅能做成方便米饭,还能做出速食米粉。

在第137届广交会上,台山合众食品有限公司(以下简称“合众食品”)凭着速食米粉产品斩获超150万美元意向订单。

把米粉生意做“大”并非易事。合众食品生产部经理敖海文介绍,新鲜米粉保质期短、难工业化生产;而同属米粉的排

粉产品,需要煮熟才能食用,不够“方便”。公司经过持续投入资金进行研发,自主搭建生产线,增添独特生产工序,制作出品质稳定、浸泡开水即可食用的速食米粉产品。

合众食品销售经理孙琳说,以速食米粉为基础,公司通过研究目标市场消费趋势,推出不同口味、不同包装方式的产品,在海外市场上“攻城略地”。此前参加第137届广交会时,该公司的“黑蒜豚肉味高汤杯粉”用浓郁醇厚的汤底和便捷的冲泡设计“征服”了众多客商,成为展会焦点。不少客商当场表达合作意向,“我们成功吸引了来自北美、欧洲、东南亚及‘一带一路’共建国家的采购商,成功揽获超150万美元意向订单,进一步巩固了企业在国际市场的竞争力。”

### 搭建“加工”大“集群”

简单“食材”“烹饪”多样“菜谱”,台山深谙此道。

台山凭借纯净的水源以及适宜的气候、土壤,成为鳙鱼成长的“乐园”。记者了解到,经过20多年发展,台山成为全国最大的鳙鱼养殖生产基地,占全国养殖量的95%以上。2024年,台山鳙鱼出口量占全国六成以上。在养殖活鳙的同时,台山也在烤鳙、鳙鱼片等产品加工上下功夫。

在台山的一家烤鳙加工厂,宰杀好的鳙鱼通过履带进入流水线,先烤鱼皮再烤鱼肉,等上完四次料汁,美味的烤鳙鱼便新鲜出炉。工厂负责人表示:“真空冷藏包装的蒲烧鳙鱼,打开后只需微波加热两分钟即可上桌,简单方便又美味。我们还有熏鳙、冻生鳙鱼片、白烧鳙鱼等新品,在国内外市场都很受欢迎。”

围绕鳙鱼、大米、麻黄鸡等“土特产”,台山积极打造农产品加工产业。记者了解到,台山市加快推进广东省农产品加工示范区(江门台山)、江门国家骨干冷链物流基地台山片区以及台山市鳙鱼、丝苗米、麻黄鸡产业园建设。

其中,广东省农产品加工示范区(江门台山)斗山园区已成功引进22家优质企业。如国粮集团在此建设“珍香”米业二期项目,打造集收购、烘干、储备、加工为一体的现代化粮食加工

### 引来香港产业资本“觅食”

作为农产品加工产业的重要一环,冷链能力也在台山逐步完善。

在斗山园区,天业冷链物流有限公司每天都有大型冷冻车前来交接。当冷冻车把货物运到冷库门口后,工人立即驾驶叉车把货物运进零下18℃的冷库。记者了解到,这里是台山市最大的冷库项目,总储量达3万吨。台山天业冷链物流有限公司副总经理朱杰介绍说:“目前冷库库容稳定在50%以上。其中水产品所占比例最高,主要有牛蛙、鳙鱼、黑鱼等。”

据介绍,斗山园区布局建设国家骨干冷链物流基地核心区,目前已引进天业冷链、天源物流、南综节能三家仓储物流及配套服务企业。园区以天业冷链为牵头单位签约14家联盟企业建设国家骨干冷链物流基地,目前已建成冷库21.57万立方米。

产业的迅速发展引来香港同行关注。拥有超1万会员,涵盖31个不同食品范畴的香港食品委员会,近日在台山设立驻广东办事处。香港食品委员会主席许伟坚对台山现代农业及食品产业发展给予高度评价,认为台山食品行业相关企业的生产流程规范、产品多元且优质,具有巨大的合作空间。据悉,香港食品委员会驻广东办事处未来将推动香港食品产业资本的布局台山,促进两地食品产业的资源整合、技术交流与市场拓展,助力台山优质产品迈向更广阔的市场。

### A级“成绩单”带来企业发展“实惠”

## 中山A级纳税人占比逐年上升

羊城晚报记者 张德钢 通讯员 钟瑞轩



介绍企业前沿科技产品 梁志豪 摄

2024年度纳税信用评价结果于近期发布,记者从国家税务总局中山市税务局了解到,2024年度中山市A级纳税人数量已超37000户,占比位居全省前列,连续三年呈上升趋势。一直以来,中山税务部门积极通过“税务辅导+正向激励”方式,引导纳税人提升税法遵从度和合规意识,助力企业擦亮诚信纳税“金名片”。

### 信用加分,A级信用为企业赢得商机

在精密与智能制造浪潮中,一台台高精度衡器不仅是称重工具,更是工业智慧的“度量衡”。在中山佳维电子有限公司(以下简称“佳维电子”)的车间里,一台台精密电子秤正在接受最后的调试。这些看似普通的称重设备,实则是企业斩获两千万订单的“秘密武器”。

佳维电子财务人员揭小姐告诉记者:“这是我们最新研发的TCS-ZB07蓝牙快速秤,采用行业首创超薄高精度四点钢制传感器及一体式铸铝机身,秤体超薄、轻便、耐摔,可靠性高;而且可以无线接入快递系统,自动称重并系统计价,精准地解决了快递行业秤便携、使用便捷的痛点需求。凭借这款产品,企业顺利拿下了顺丰、京东等物流企业的订单。”

除了企业自身技术加持以外,良好的纳税信用成为企业赢得此次机会的“关键一招”。揭小姐说:“最近参加顺丰公司2025年度蓝牙快速秤年度采购项目招标时,我们的纳税信用评级等级直接转化为5分的评分优势,并最终胜出。”

### 以信换贷,A级信用为企业“贷”来生机

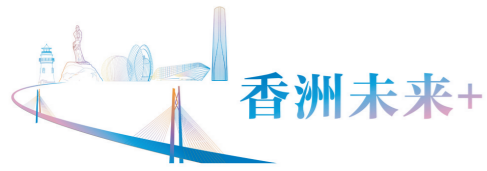
纳税信用不仅关系企业声誉、核心竞争力,还关系到企业融资授信。自2015年国家税务总局在全国推广“银税互动”守信激励措施以来,十年间纳税信用正逐步转变为企业拓展成长空间的“真金白银”。记者从中山税务部门获悉,近三年,中山市“银税互动”共促成3.4万笔、332亿元信用贷款落地,信用转化的资金为一批企业“贷”来勃勃生机。

中山市中旭建筑工程有限公司办税人员陈小姐向记者说道:“我们公司连续3年获评A级纳税人,不仅为企业树立了良好的信誉形象,也为我们在市场竞争中迎来了更多机遇。因为良好的信用资质,我们分别获得深圳前海微众银行450万元和天津金城银行300万元贷款,以及和建设银行中山分行签署了95万元的长期贷款合同,切实帮助我们解决了资金周转难题,真是实打实的‘信用变现’。”

### 以内控促合规,企业精细管理筑牢诚信根基

在企业发展壮大过程中,

湾区新闻部主编/责编 黄铁安 / 美编 温亮 / 校对 林霄



香洲未来+

最宜居城市更宜居

## 满城尽是“香洲蓝”



优美的环境成为香洲区的一张“名片” 于晓晓 摄

清晨,情侣路海滨公园,退休教师李伯的太极动作舒展流畅,呼吸间满是清新空气。“这空气,吸一口都像在洗肺!”他笑着说。李伯的感受背后是一组硬核数据:2025年4月珠海市空气质量综合指数为2.75,位居珠三角首位、全国168个重点城市第6位;4月全市AQI(空气质量指数)达标率为90%,与深圳、惠州并列珠三角首位,大幅高于珠三角平均水平(85.2%),“香洲蓝”已成为城市最鲜明的生态标签。

### 城市“绿肺”日夜守护

“香洲蓝”非天赐,其背后是这座城市将“公园城市”理念深植肌理的战略定力。近年来,香洲区以“山海绿廊”为骨架,编织起一张绵密的生态网络:凤凰山、将军山等大型山体公园构成天然屏障,海天驿站、城市阳台等滨海公园如珍珠串联海岸线,星罗棋布的社区公园与口袋公

园更是深入街巷,让居民真正实现“推窗见绿、出门入园”。香洲区相关负责人介绍,香洲区森林覆盖率长期稳定在39%以上。这些绿意盎然的“城市之肺”,日夜不息地吸附粉尘、释放氧气,成为守护“香洲蓝”的生态卫士。近期一组数据足以证明:香洲区空气质量指数平均值为42,等级为优,而PM2.5浓度为9μg/m³,远优于国家标准。

### “香洲蓝”激活湾区竞争力

作为粤港澳大湾区的“地理C位”,香洲区正将生态优势转化为面向未来的核心竞争力。在横琴粤澳深度合作区门户区域,前山河畔的生态长廊建设如火如荼。这里不仅将形成连接山海的景观通廊,更将打造为吸引高端人才的活力水岸。

“在湾区激烈的城市竞合中,香洲的生态魅力正成为一张

难以替代的王牌。”香洲区有关负责人说。优良的空气质量、高品质的公园体系,显著提升了城市宜居度与吸引力。越来越多的高新技术企业和研发机构,正是看中了这片山海之间的诗意栖居环境而选择落户。生态优势,正实实在在地转化为驱动香洲高质量发展发展的“绿色动能”。

### 湾区生活新坐标已然成型

傍晚的海天公园,市民在落日余晖下散步、慢跑,孩子们在草坪上嬉戏。这座曾获“国家生态文明建设示范区”殊荣的城市,用这些场景诠释着香洲区对“湾区生活2049”的具象表达:公园从单纯的休憩场所,升级为承载健康生活、智慧服务与人文交流的未来生活容器。

香洲区描绘的蓝图已然清晰:未来将持续完善“公园+”功

能,在绿意中嵌入智慧健身设施、文化驿站、便民服务站,让公园成为湾区居民享受优质公共服务的便捷入口。以绿为底,以蓝为韵,“香洲蓝”所映照的,是一座现代化滨海城市对品质生活的不懈追求。

站在香炉湾畔远眺,碧海蓝天与葱郁公园交相辉映。李伯凝望眼前美景,感叹道:“在这既

能望得见山、看得见海,又能畅快呼吸,这样的地方,整个大湾区也不多见!”当清新的空气成为日常,当满城绿意触手可及,最宜居城市的“更宜居”之路,正在每一次呼吸间、每一步绿道上扎实铺展。“香洲蓝”所定义的,正是人与自然和谐共生的现代化城市注解。

(郑达)