

上交所在珠海举办首期“科创资本班”

帮助企业早日登陆科创板 借力资本市场做大做强

近日,第一期“珠海科创资本班”在香山海洋科技港成功举办。活动由珠海市金融工作局联合上海证券交易所南方中心主办,珠海上市挂牌企业协会承办,旨在支持珠海市优质科创企业深入了解科创板及IPO重点事项,做好顶层设计、源头规划和规范治理。珠海市42家科创板上市储备企业高管,各区金融服务中心负责人及珠海市部分创投机构负责人90余人参加了培训班。

理论实际结合 资深专家“手把手”带班

上交所南方中心总经理万建强对上交所基本情况以及科创板的设立背景、战略定位等进行了介绍。万建强表示,上交所所在广东省设立南方中心,重点服务广东、福建、海南三省企业在上交所挂牌上市融资,体现了广东省经济实力和创新能力在全国的重要地位,旨在通过服务前置,支持更多优质广东企业利用上交所、科创板发展壮大。珠海高端产业基础扎实,企业创新能力突出,是不可忽视的科创重镇,未来上交所南方中心将进一步加强与珠海市金融工作局的合作,深入服务珠海科创企业,通过提升服务效率和质量,帮助企业早日登陆科创板,借力资本市场做大做强。

在一天的培训期间,“珠海科创资本班”特邀上交所及头部中介机构5位资深专家分别就科创板制度和上市条件、申

报注意事项、IPO重点财务问题、企业改制、股权激励等科创板上市理论和实务内容进行了深入、细致和生动的讲解。

上交所南方中心组长、区域主任张冯彬以企业上市形势与策略为主题,对中国多层次资本市场体系、注册制改革、科创板制度设计及上市条件等内容进行了高屋建瓴地解读分享。

上交所发行上市服务中心IPO专业组组长冯晴以企业上市申报注意事项和审核要点解读为主题,对科创板申报注意事项、问询式审核的注意事项、信息披露要点、科创属性认定,尤其是企业高度关注且在上市过程中常见的实际控制人的认定、同业竞争、申报前后新增股东、“三类”股东、对赌协议、核心技术重大纠纷、客户集中等问题,结合IPO审核实践案例进行了

生动深入的剖析解读。

天健会计师事务所合伙人肖莹以IPO重点财务问题为主题,分别就重组过程、股权激励、对赌安排、新收入准则影响、研发费用、财务内控及专项核查等IPO财务核查关注重点进行了详细解读。

中信建投执行董事温家明以注册制下企业IPO改制实务为主题,结合其十余年的保荐上市工作经验和体会,深入浅出地分享了企业改制、注册制下IPO上市标准及审核规则、注册制下企业IPO改制主要关注点等内容。

上海荣正咨询总经理王丹丹以拟上市企业股权激励整体规划与实务为主题,通过引入大量上市公司和拟上市企业股权激励案例,对股权激励的政策、体系、工具和模式、拟上市企业股权激励方案设计要点等内容进行了系统讲解。



第一期“珠海科创资本班”在香山海洋科技港举办 受访者供图

找准战略定位 助力新兴产业快速成长

据珠海市金融工作局相关负责人介绍,近年来,珠海市大力发展战略性新兴产业,加快培育千亿级新兴产业集群,目前已聚集了超过2100家高新技术企业,形成了以新材料、新能源、新一代半导体、生物医药、高端打印设备和智能制造为支柱,产业聚集、业态丰富、创新能力强、科技成色足的产业版图。2019年6月科创板正式开板以来,该局大力推动珠海企业由“小而美”向“大而强”转型,通过两年的积累,目前已有3家珠海企业在科

创板排队,4家拟申报科创板并在广东证监局辅导备案,11家科创板上市储备企业。

此前,上交所的专家现场走访调研了鼎泰芯源、英诺赛科、上富电技、纳睿雷达、博雅科技等5家珠海拟在科创板上市的企业。上交所的专家表示,珠海科创企业业态丰富、创新能力强、科技成色足,符合科创板服务符合国家战略、突破关键核心技术、市场认可度高的科技创新企业的战略定位,看好珠海企业在资本市场的长期发展前景。(何叶舟)

工行珠海分行“银政通智能服务一体机”全面投入运行

开办企业便利度进一步提升



“银政通智能服务一体机”在工行营业网点上线运行

“不排队,智能化,原来3至4天才能完成的企业开办业务,现在1天就可以完成,开办企业和打印营业执照的新途径受到越来越多人的欢迎。”日前,工商银行珠海分行共11台“银证通智能服务一体机”(以下简称“银政一体机”)在全市各营业网点正式上线运行。

什么是“银政一体机”?它又有什么功能呢?据介绍,“银证一体机”是指涵盖商事主体开办设立全流程一体化的智能服务终端。一体机上线后,实现了商事主体从名称自主申报、个体户及内资有限公司设立登记、营业执照打印、商事登记簿查询打印、刻章申请到银行开户预约等一站式的商事主体开办全流程自助服务,进一步提升了开办企业的便利度。

对比传统企业开办流程,“银政一体机”具备以下四大特点:更高效。注册登记、智能审批、执照打印、刻章申请、银行预约开户“一站通办”,一个工作日即可完成企业开办。

更便捷。企业名称自主申报,标准地址及经营范围智能点选,身份信息直接读取,要素信息重复项自动填充,全流程极简申报。

更贴心。全市11家工行网点任君就近选择,无须专程往市场监督管理局,设备操作简单易懂,现场同时也安排有工作人员可提供专属指导。

更安全。通过身份证件和人脸识别,实现与公安部人口信息库的自动比对,解决身份信息容易被冒用的问题。(文/图 艾琳)

珠海中行与珠海交通集团开展党建共建活动

携手服务地方经济发展
助力珠海“二次腾飞”



为庆祝中国共产党成立100周年,深入推进党史学习教育,日前,珠海中行党委与珠海交通集团联合开展了主题为“党建共建谋发展 银企共赢谱新篇”的党建共建活动,以党建结对互助互助的方式,引领银企双方实现高质量发展。

活动期间,珠海交通集团一行首先参观了珠海中行行史馆,详细了解了该行40余年的发展历程,对该行首发国内第一张信用卡、第一台ATM机以及对港珠澳大桥、横琴自由贸易区、珠海市内交通项目等授信支持表示赞赏。随后,银企双方进行党建共建签约仪式活动,双方签订

了党建共建协议、廉洁伙伴协议,互赠了党建共建合作单位牌匾,并就下一阶段双方携手推进党史学习教育,开展党员互动、活动互联、资源互享等党建共建活动进行深入的研究和讨论。

珠海交通集团党委书记、董事长陈维家详细介绍了该集团的党建工作情况和未来的发展计划。珠海中行党委书记、行长刘昕重点介绍了该行近年来对珠海重点交通项目的支持情况以及下阶段的项目部署。双方还就香海大桥西沿线、广州地铁18号线、洪湾交通枢纽等项目进行了深入的沟通和交流,为中行后续参与上述基础

设施项目的银团业务奠定了坚实基础。

最后,银企双方观看了《百炼成钢:中国共产党的100周年》纪录片,重点学习了井冈山星火、遵义会议、新中国成立等相关内容,对中国共产党的发展历程有了更清晰的了解。

通过本次党建共建活动,银企双方共同了解中国共产党100年来百折不挠、艰辛求索的伟大历程,学习了中国共产党的优良传统和作风,也为携手服务好珠海市地方经济社会发展、助力珠海市“二次腾飞”打下坚实的合作基础。(文/图 艾琳)

珠海市商务局召开服务贸易政策宣讲会
促进制造业企业转型

为贯彻落实《珠海市推动服务贸易高质量发展工作方案(2021-2025年)》,着力推进制造业服务化,日前,珠海市商务局委托珠海市制造业协会组织珠海20家重点制造业企业召开服务贸易政策宣讲会。

据介绍,本次宣讲会主要针对制造业企业,主要目的是促进制造业企业向数字化服务化转型,并重点就中央省市的服务贸易政策进行了详细解

读。参加本次宣讲会的企业代表包括格力电器、银隆新能源、摩天宇、中航通飞、中海福陆、东方重工、三一重工、珠江钢管、玉柴船舶等。

通过本次宣讲,与会的制造业企业对服务贸易有了更深刻的认识。不少企业代表表示收获良多,将把宣讲的服务贸易内容带回去深入研究,探讨如何对业务模式进行改进。(艾琳)

魔芋到底是什么?

说到魔芋,笔者感觉自己比较孤陋寡闻,还真是十几年前吃火锅和关东煮的时候才认识这样食物。魔芋到底是什么?是芋头的一种?还是人造食物呢?问了身边的朋友,大多都说来自日本,那到底是这样吗?你又真的认识魔芋吗?

文/图 梅尔



雪魔芋烤鸭



魔芋豆腐



魔芋丝



辣炒魔芋

魔芋原产于中国和东南亚

很多人以为魔芋是产自日本的,因为在关东煮里面,会发现魔芋的身影。但其实魔芋原产于中国和东南亚地区,在云南、贵州和四川等西南各省的经典名菜,如雪魔芋烧鸭、辣炒魔芋等,就是用魔芋制成,这也从侧面反映出,这些地区的人民自古以来就有制作和食用魔芋的习惯。

不过误会产自于日本也不是空穴来风,因为日本人将魔芋的美味发挥到了极致。据说日本早期是不产魔芋的,直到17世纪早期(江戸时代),日本才从中国大规模引入魔芋。很长一段时间,魔芋的种植和制造加工技术都被垄断在一些藩主手里。之后由于种植和制作技艺的成熟和突破,加上日本官方的推广,在大正时代,魔芋才慢慢从僧侣贵族独宠的一味养生药材,变成街头巷尾的平民小吃。

魔芋属于天南星科魔芋属,它与芋头虽同属天南星科,但并不是

同样东西。魔芋的地面部分,看起来茎叶繁茂,亭亭玉立,其实这部分只是叶片而已。那高挺直立、带着花斑的“茎”,实际是它们的叶柄,可长到一个成年人那样高,再加上叶片是羽状复叶,不断地从叶柄分裂开来,于是就给人造成一种大树般枝繁叶茂的错觉了。

事实上魔芋的茎埋藏在地下,呈扁圆形,肉质肥厚,这就是它们的食用部位。不过要培育成可供加工食用的块茎,往往要经过3到4年的等待时间。由于魔芋不耐寒,到秋

天地上部分的叶就会衰败,此时若把地下的块茎挖出来,可见上面有一些细小的根状茎,把这些根状茎小心地掰下来,便可以当营养繁殖扩充种苗用。随后把块茎晾干几天,放入仓库贮藏,等到明年夏初再种下,这样年复一年,到约摸第四年,就能开挖品质优良的块茎,加工制作成为美味的魔芋丝了。

有人说,魔芋为什么又名蒟蒻呢?其实这与日本人有关,魔芋的日文发音就叫“蒟蒻芋”,如今中国台湾和日本都沿用了这个名字。

魔芋为中日料理的常客

有没有发现,近年来魔芋很受欢迎,它出现在餐桌上的频率也越来越高。但其实魔芋本身是没有味道的,它得靠添加咸甜酸辣来调味。如果加上果汁和糖水,就是甜甜的蒟蒻果冻;切成条,浇上麻辣汁搅拌,就是一盘爽辣的魔芋凉粉;漏成粉条,就是关东煮里鲜美的魔芋结。

中国人和日本人都挺喜欢用魔芋做菜的。比如四川地区有一道特色传统名菜就是雪魔芋烧鸭,它属于川菜系,由魔芋与鸭子烧制而成。这道菜色泽红亮,魔芋酥软细腻,鸭肉肥酥,滋味咸中带鲜,辣而有香。

日本人就喜欢将其放入关东煮、寿喜锅、烤物、刺身、面食等。在关东煮里面,魔芋最常见的形态有两种:一种是由魔芋精粉制作成丝,再打结串在竹签上,成为魔芋结。细长的魔芋丝洁白晶亮,有如清流汇聚形成缕缕瀑布的意象,因此日本人给它取了个很有意境的名字“白滝”,也就是白色瀑布的意思。魔芋结经过长时间的熬炖,吸附了味噌或者水鱼花出汁的味道,而且久煮不老,爽口弹牙,风味鲜美,是许多人的必点美味之一。

此外还有一种是三角形的魔芋豆腐,由魔芋粗粉制作而成——厚实的身段,半透明的灰色,里面还夹杂着黑色杂质。这种做法保留了魔芋更加原始的风味,而且口感比魔芋结来的粗粝,入口更有嚼劲。

制作魔芋工序繁琐复杂

魔芋好吃,但手工制作的过程却有点费劲,一般是要把块茎磨成浆,水洗后加入草木灰等碱液才能使之定形。由于魔芋含有草酸钙针晶,直接接触到粘膜或者伤口,会引发灼烧般的疼痛肿胀,徒手去处理块茎的话,也会被刺激到,如同针扎又奇痒难忍。如果你手工制作,可得小心了,最好戴上手套。

不像其它的块茎块根类作物,魔芋块茎淀粉含量很少,主要成分是魔芋葡甘聚糖,也称为“魔芋甘露聚糖”。这种成分在人的肠道中几乎不会被消化,但能促进肠道蠕动,因此,当需要限制卡路里摄入量时,魔芋是一种不错的选择。

超市里的魔芋,有人会发现有些黑色,那其实只是在制作的时候没有去皮,直接把魔芋切碎加水搅拌。精制的白色魔芋,用的则是去皮魔芋,将里面的白花花的“肉”切碎再磨成粉。机器

用旋刀把魔芋切得更细碎,魔芋从细网眼中挤出,切碎挤出的魔芋浆,在容器中进行搅拌。在保持22℃的恒温下,魔芋葡甘聚糖发挥作用,就会产生那种独特的粘稠感。

如果是制成魔芋豆腐的话,在搅拌时还会加入碱水。将魔芋糊和氢氧化钙溶液混合到一处,让魔芋迅速成团,搅拌均匀的魔芋糊,会被倒入下面的方形模具中。一边挤出魔芋糊糊,一边用力地压出空气。在90℃的高温里蒸上两小时使之固化凝结成块,然后放入水中不停地浸泡和冲洗,最后切块而成。