

珠海市促进境内外科技成果转移转化系列活动横琴专场举办

# 13个合作项目签约落地

产业第一，科技赋能。日前，珠海市促进境内外科技成果转移转化系列活动之横琴粤澳深度合作区专场举办。本次活动以推动澳产学研创新联盟成立为契机，邀请了珠澳等地具备科研领先优势、产业前景良好的优秀团队项目进行路演，促成一批优质产业项目落地签约，吸引了来自粤港澳大湾区多家高校、科研机构、企业近百名代表参与。



13个合作项目签约落地 受访者供图

## 向优质项目伸出“橄榄枝”

澳门经济及科技发展局科技厅厅长谢永强在致辞中表示，澳门将继续发挥其中葡平台的独特优势，配合四家国家重点实验室的科研基础，以及珠江口两岸领先的学术研究产出，结合珠

海及横琴的科技产业及市场能量，在中医药大健康、集成电路以及智慧交通物流等产业进行产学研方面深度合作，促进境内

外科技成果转移转化。

本次活动上，珠海市科技创新局、香洲区科技和工业信息化局、高新技术创新创业服务中心有关负责人分别就珠海“创新十条”等科技创新政策、各区创新

创业环境进行了主题推介，向优质项目伸出“橄榄枝”。

随后，13个合作项目分别与珠海深圳清华大学研究院创新中心、华发产业园、珠海科技创新投资有限公司签约，项目涵盖智能硬件、芯片设计服务、物联网和移动互联网、光伏、储能、氢能、新能源制造等重点产业领域，签约后将为合作项目提供产学研对接、

产业载体及投融资支持等。

本次活动还特别设置了圆桌会议，来自创投机构、科研平台、企业的特邀嘉宾们围绕珠澳创业投资环境、产学研合作、企业成长与发展的经验分享等话题深入交流。嘉宾们一致认为，要找准澳门与珠海科技创新资源与产业的结合点，加速促进港澳高端科技资源在珠海落地转化，共同营造创新基础扎实、创新氛围浓厚、成果转化顺畅的协同创新环境。

## 优质创新创业项目同台亮相

项目路演环节，八家优质创新创业项目同台亮相，展示了多项来自新能源、新材料领先技术成果。活动邀请了技术专家、金融财务专家、风投专家，围绕项目技术水准、落地可行性等进行全方位点评。经过激烈角逐，“非特兰医疗科技”项目斩获“最佳路演”，“高性能半导体测试设备专用测量控制芯片”“新一代一体化污水处理设备”两个项目获“最具投资潜力奖”，“连续氧化铝晶

纤维的国产化及其先端应用”等五个项目获得优秀路演奖。

据悉，对于获奖优质项目，主办方将提供项目咨询与评估、创业资助辅导、政策对接及投融资对接服务等全方位的精准支持。落地措施方面，华发·科创产业园针对优质路演项目发放“向日葵计划”VIP卡，提供“1元租金”孵化空间优惠，以及工商、财税、科技咨询免费1对1服务礼包。

“借助本次活动搭建的桥梁，我们集中展示了横琴的税收政策优势以及珠海的产业政策，希望推动一批港澳优质科技成果在珠海落地转化，吸引更多澳门青年人才在珠海创新创业。”珠海市科技创新局局长王雷表示，接下来该局还将在高新区、香洲区举办珠海市促进境内外科技成果转移转化系列活动，并针对珠海“4+3”支柱产业集群举办科技成果转移转化专场活动。与此同时，该局还将积极“走出去”，通过设立异地创新中心，对接北京、上海、深圳、成都、西安等城市的创新资源，为珠海科技创

（何叶舟）

# 广发卡支招防范非法集资

## 拆解非法集资常见“套路”

根据《防范和处置非法集资条例》规定，非法集资是指未经国务院金融管理部门依法许可或者违反国家金融管理规定，以许诺还本付息或者给予实物等其他回报等方式，向不特定对象吸收资金的行为。

非法集资骗局一般通过如下套路来骗取公众钱财。首先编造虚假项目。不法分子通过编造产业园、投资养老、炒虚拟币、私募股权等项目吸引眼球。该类公司往往会在重点装点公司门面、邀请社会名流站台

宣传、夸大项目盈利规模，营造一种项目前景好、公司实力雄厚的假象，并在宣传时夸大或混淆投资概念来迷惑公众。随后，不法分子会编造一夜暴富的“神话”，许诺高额回报来欺骗公众投入资金。通常，在非法集资骗局初期，不法分子会以小利引诱，按时足额承诺本息，吸引参与人投入更多资金，但骗取资金达到一定规模后，便秘密转移资金携款潜逃。而此时投资者已被骗局套牢，造成大量财产损失。

鉴于非法集资诈骗种类繁多、手段隐蔽、严重影响社会和谐稳定，广发信用卡反欺诈专家提醒消费者一定要选择合法合规的投资理财渠道，防范非法集资陷阱。在投资时消费者务必做到“四看”：

一看融资合法性，即融资主体是否取得企业营业执照，是否取得相关金融牌照或是经金融管理部门批准的正规金融机构；二看宣传内容，即宣传中是否含有或暗示“有担保、无风险、高收益、稳赚不赔”等夸大宣传内容；三看经营模式，即融资主体有没有实体项目，项目真实性、资金去向、获利方式等；四看参与集资主体，即融资是不是主要面向老年人等金融风险防范意识薄弱的特定群体。

除了做到“四看”外，消费者在投资前还要“三思”。首先思考自己是否真正了解该融资产品、项目和市场行情，其次思考该产品或项目是否符合市场规律，最后考虑自身经济实力是否具备抗风险能力。若在仔细考察后仍然发现所投项目涉嫌非法集资，或已被公安机关立案侦查的，应当及时携带相关证据材料主动向公安机关进行报案，等候公安机关的调查和处理，维护自身合法权益。（刘其）

别让“养老金”成为骗子的零花钱

# 广发卡支招防范非法集资

## 拆解非法集资常见“套路”

根据《防范和处置非法集资条例》规定，非法集资是指未经国务院金融管理部门依法许可或者违反国家金融管理规定，以许诺还本付息或者给予实物等其他回报等方式，向不特定对象吸收资金的行为。

非法集资骗局一般通过如下套路来骗取公众钱财。首先编造虚假项目。不法分子通过编造产业园、投资养老、炒虚拟币、私募股权等项目吸引眼球。该类公司往往会在重点装点公司门面、邀请社会名流站台

宣传、夸大项目盈利规模，营造一种项目前景好、公司实力雄厚的假象，并在宣传时夸大或混淆投资概念来迷惑公众。随后，不法分子会编造一夜暴富的“神话”，许诺高额回报来欺骗公众投入资金。通常，在非法集资骗局初期，不法分子会以小利引诱，按时足额承诺本息，吸引参与人投入更多资金，但骗取资金达到一定规模后，便秘密转移资金携款潜逃。而此时投资者已被骗局套牢，造成大量财产损失。

鉴于非法集资诈骗种类繁多、手段隐蔽、严重影响社会和谐稳定，广发信用卡反欺诈专家提醒消费者一定要选择合法合规的投资理财渠道，防范非法集资陷阱。在投资时消费者务必做到“四看”：

一看融资合法性，即融资主体是否取得企业营业执照，是否取得相关金融牌照或是经金融管理部门批准的正规金融机构；二看宣传内容，即宣传中是否含有或暗示“有担保、无风险、高收益、稳赚不赔”等夸大宣传内容；三看经营模式，即融资主体有没有实体项目，项目真实性、资金去向、获利方式等；四看参与集资主体，即融资是不是主要面向老年人等金融风险防范意识薄弱的特定群体。

除了做到“四看”外，消费者在投资前还要“三思”。首先思考自己是否真正了解该融资产品、项目和市场行情，其次思考该产品或项目是否符合市场规律，最后考虑自身经济实力是否具备抗风险能力。若在仔细考察后仍然发现所投项目涉嫌非法集资，或已被公安机关立案侦查的，应当及时携带相关证据材料主动向公安机关进行报案，等候公安机关的调查和处理，维护自身合法权益。（刘其）

# 两个中医药研究中心在横琴揭牌

羊城晚报讯 记者钱瑜

报道：近日，国家中药现代化工程技术研究中心、广东省疾病易感性及中药研发工程技术研发中心在横琴粤澳深度合作区成立分中心，依托单位均为嘉亨（珠海横琴）医药科技有限公司（以下简称嘉亨医药）。

据介绍，国家中药现代化工程技术研究中心是经国家科技部批准，旨在推动国家《中药现代化科技产业行动计划》而成立的中药行业骨干研究中心。广东省疾病易感性及中药研发工程技术研发中心是经广东省科技厅批准，暨南大学设立的省级实验室。依托两个中心，将改善嘉亨医药在产业方面过度依赖单一品种的问题，一方面嘉亨医药计划将公司的理气类独家品种培育成为中药大品种；另一方面，将推动公司与高校产学研合作，加速新的科技成果转化。嘉亨医药总裁曹智铭称：“这些国家级和省级研究平台的落地，有利于更多澳门中医药科技成果在合作区转化和产业化，打造澳门中药创新发

展新示范。”

据了解，嘉亨医药于2021年10月在横琴粤澳合作区成立首个入驻产业园并正式运营的中医药研发平台，主要定位为中药创新药与中药二次开发、化药原料药及制剂、轻医美类产品和大健康产品等的研发及科技成果

转化。在搭建上述国家级、省级科研平台的同时，嘉亨医药也和澳门大学、澳门科技大学、暨南大学、中国中医科学院等知名高校及科研单位建立了深度合作关系。今年6月初，公司获批《药品生产许可证》（委托生产），是合作区成立后首张药品上市许可证的持有人。

近期，嘉亨医药还获批设立横琴博士后科研工作站分站，首个澳门籍中医博士高嘉莹已进站，开始科研工作。高嘉莹表示：“支持中医药产业发展，联合横琴发展大健康产业已迈进澳门二五计划，在横琴可以参与更多的项目，成为大湾区发展的建设者和见证者。”



揭牌仪式现场 受访者供图

# 珠中江新闻·美食 A14

## 3 100%米面包背后的材料学

细腻的烘焙用米粉让米面包成为可能，但因其不含麸质，依然不能摆脱对小麦制品的依赖。难道仅使用大米就不能制作出面包了吗？这个究极问题已经超出农学家与美食家的学科范畴，进入了化学家们的专业领域。

2001年，日本山形大学高分子有机材料系，参考塑料发泡成型的原理，在普通米粉中添加了高黏度的预糊化米粉，以更好地将气泡锁在面团内部，制得了世界上第一枚100%米面包，自此开启了全米面包时代。只用米粉制作出的米面包，因不含小麦成分，真正实现了面包零麸质的突破。而千禧年前后，恰逢欧美无麸质饮食概念大流行，

在这股热潮的影响下，制作和贩售各类米面包的店铺逐年增加，米面包的制作技巧得到不断发展，品质也得以大幅提升。

2016年，日本农研机构与广岛大学联合研究发现，使用淀粉损伤度更低的米粉，经米曲发酵后可以形成由固体淀粉微粒包裹气体的皮克林气室，并通过维持稳定的乳化状态使面团有效膨胀。这意味着米面包不再需要添加如明胶、多糖、纤维素等增稠剂作为辅助材料，同时也让米面包的家庭烘焙成为可能。次年，专营保温杯及各类厨电的虎牌，就利用这一技术开发出家庭面包机，与专用的米粉配合使用，就可以让普通家庭轻松制作出100%米粉面包。

## 4 国内米面包对米比例没要求

虽然米面包在日本已经火了这么多年，可进入国内市场却只是近两三年的事。由于国内尚无相关行业标准，米面包的定义非常宽泛，选择粳米籼米糯米皆可，使用米粉或保留米粒都行，大米的比例也没有要求，哪怕含米量仅有1%也可以被叫做米面包。

如今我们能买到的米面包，多以如下三种不同的策略来呈现：第一种为面是面、米是米：面包中小麦和稻米作为独立的组分，发酵膨胀的部分全部交给小麦粉来完成，米则保留完整的形态，只作为果料或内馅儿给面包增添风味，比如紫米软欧或黄米面包。第二种为面粉混合米粉：在小麦粉中加入烘焙用的米粉，通常米粉的比例在20%，最高不能超过40%以免筋性过低导致面包不能成形。由于米粉的吸水性比小麦粉更强，制得的面包更湿润柔软，但麸质含量较低，虽然组织相对细软但面包体积较小，吃起来没什么咀嚼感。第三种为米粉添加麸质。在烘焙用



# 米面包

## 掀起烘焙界新潮流

文/图 梅尔



颗粒。因此即便只用米粉替代一部分面粉，发酵时面团中的麸质骨架依然负荷不起这些大颗粒的自重、进而无法顺利膨胀起来，所以传统米粉并不适合制作面包。

经过多年研发，越光米的故乡新潟县终于在20世纪90年代中期成功发明了划时代的“气流式粉碎机”，通过超高速的气流让米与米自行发生碰



面包

## 1 米面包的本质还是面包

初听到米面包的名号，总觉得一定是和传统面包有着天壤之别，极富东方韵味的食物，可事实上，在以小麦粉为主要原料烤制出面包这一基础定义上，又使用了稻米或者稻米成分的便称为米面包了。

以面粉制作的面包有着蓬松的组织，这是因为小麦中所含的特殊蛋白质麦谷蛋白（麸质）在吸水后会凝聚在一起形成面筋骨架，从而支撑住不断发酵膨胀的面团。而大米中是完全不含麸质的，通常情况下想要顺利烤出面包，必须要和小麦联手才行。所以说，常规意义的米面包，本质上首先还是面包啦。

当然，米面包也不是简单地往面包里加点儿米而已。与小麦不同，大米中的淀粉是所有谷物中颗粒最小、最细腻的，吸水

## 2 米面包的重生革新术

当然，论起对米食的开发，还得数有着悠久稻米文化的亚洲更具权威。在传统的粥、饭、糕、团方面，亚洲尤其东南亚诸国都各有所长。而稻米向烘焙进军的大旗，则是由日本一力扛起，不过其出发点并非为追逐极致的口味，而是出于和英国工业革命初期相同的：用更少的面粉烤出面包。

用大米替代小麦来烤制面包的探索从未停止过，最简单也最直接的做法就是将大米磨成米粉、直接替换掉一部分面粉，然而这样的尝试在很长一段时间内都未能成功。日本古代就有使用米粉制作团子、柏饼等食品的习俗，然而传统米粉的颗粒直径要比面粉大得多。大米与小麦有着结构性的差异，简单来说就是大米比小麦柔软而小麦则质地较硬。当稻米被研磨到一定程度后，若继续研磨，其柔软的胚乳将被过度粉碎从而出现严重的淀粉损伤；而坚硬的小麦则可承受更多研磨，所以能得到相对小的

颗粒。因此即便只用米粉替代一部分面粉，发酵时面团中的麸质骨架依然负荷不起这些大颗粒的自重、进而无法顺利膨胀起来，所以传统米粉并不适合制作面包。

经过多年的研发，越光米的故乡新潟县终于在20世纪90年代中期成功发明了划时代的“气流式粉碎机”，通过超高速的气流让米与米自行发生碰

撞、进而粉碎成更小的颗粒，同时避免了直接施加碾压、拉扯等外力所造成的淀粉损伤。

1998年，新潟制粉公司建厂投产，可以替代面粉的烘焙用“细微米粉”就此问世。而以烘焙用米粉为部分替代材料制作的米面包，也通过纳入学校餐食供应体系等政策扶持手段的推广，成功进入大众视野，成为了餐桌上的常客。

当然，米面包也不是简单地往面包里加点儿米而已。与小麦不同，大米中的淀粉是所有谷物中颗粒最小、最细腻的，吸水