

糖酒会首次设立人工智能设备专区

当美食拥抱算法

麻婆豆腐 宫保鸡丁 咖啡拉花

毫米级复刻 机器人=老师傅



3月25日，第112届全国糖酒商品交易会(以下简称糖酒会)在成都开幕。历史悠久的糖酒会，是中国食品行业的“晴雨表”。今年，成都糖酒会打破常规，引入了人工智能热潮——首次在展会中设立了人工智能设备专区，吸引了众多顶尖科技公司参与，向公众展示人工智能领域最新技术在食品产业中的应用实例。值得一提的是，不少人工智能产品、机器人来到现场为糖酒会助阵。

美食拥抱算法：餐馆多了一位发挥稳定的“大厨”

自动炒菜、自助调料……这是你想象中未来厨房的样子吗？近两天，糖酒会上热议的焦点之一就是“机器人‘炒’起来了！”展会的开放式厨房中，当配好的豆腐块、牛肉末放入指定料盒，AI炒菜机器人“掌勺”，开始烹饪麻婆豆腐。以毫米级精度，在观众注视下，它不断地复刻出麻婆豆腐、宫保鸡丁、回锅肉等非遗名菜。有趣的是，从热油爆炒到勾芡收汁的完整流程，大家通过透明玻璃可以清晰看见。川菜的麻辣鲜香与人工智能的精密算法相遇，既重塑了传统餐饮的后厨生态，更让人看到了川菜非遗数字化传承的可能性。

“过去，川菜烹饪的技艺口耳相传，更依赖于师傅的‘手艺’。现在，我们用AI机器人记录每一道工序物理参数，出品更稳定。”橡鹿机器人联合创始人、董事长杨建成告诉记者，“炒菜机器人化身‘老师傅’，让后厨人力成本降低60%，出餐效率提升3倍。过去，用餐高峰期要5个厨师同时作业，现在只需1人操作3台机器。”

在展馆的另一边，成都海科机械设备制造有限公司营销工程师何兵一天就加了300个微信好友。“我们可以实现280℃高温爆炒的炒菜机器人，目前有不少餐饮门店和学校在使用。”根据何兵的介绍，对于团餐需求较大的餐饮消费场景，机器人的使用在保证出品稳定的情况下，更能在出餐效率和人力成本等方面，达到降本增效的显著效果。



炒菜机器人。



咖啡拉花机器人。

同样成为人气焦点的，还有从成都科创生态岛来“出差”的咖啡拉花机器人。“它可以通过精准复刻专业咖啡师的冲泡手法，还能通过自研的机器学习与轨迹算法

系统，实现亚毫米级别的拉花技艺。”现场工作人员介绍，短短几分钟就能流畅完成一系列动作，为参观者呈上一杯色香味俱佳的咖啡。



机器人炒的麻婆豆腐。

AI想尝“甜头”：通过糖酒会窗口为机器人找场景

除了有关美食咖啡的机器人外，其他的“成都造”机器人也来现场助阵。其中，同样来自科创生态岛的巡逻机器人也在展区内忙碌穿梭。记者了解到，这款机器人能全天候、全时段实时监控展区内安全态势，对检测到的异常行为和潜在风险能迅速向管理中心发送警报，并自动记录现场情况，为展会的安全有序运行提供坚实保障。

前进、后退、左移、右移、灵活摆动……当然，这样的大会自然少不了来自四川具身人形机器人科技有限公司的“显眼包”机器狗。“这款四足机器人叫灵瞳L3，它可以完成复杂地形的行走、跳跃及奔跑。还可以搭载7公斤重物快速移动，在本次糖酒会现场，也担任着展会宣传、样品分发的重要职责。”记者与该公司宣传部部长程卿苗谈话间，机器狗正在与来往的市民游客“热情”互动。

“我们一方面期待通过动态演示，向到会场的人直观传递‘机器人能做什么’，进而吸引人流，加强潜在合作伙伴的关注；另一方面，则是在复杂的环境中不断检验机器狗的运用，得到市场的反馈讯息，持续升级产品，为未来进一步商用积累经验。”程卿苗说。

很多新技术、新产品与日常生活相关，和消费需求紧密结合，但这些新技术、新产品需要场景来提供验证空间，而糖酒会为他们“提供了丰富的场景。”

程卿苗认为，食品行业藏着大量机器人可切入的“隐形痛点”，这些都是潜在的“场景”。“我们在食品行业相关设备检测、温度检测等场景进行一些探索。不仅如此，很多展商对‘展销会智能助手’的功能感兴趣，并反馈期待机器人既能在复杂地形搬运货品，又可以运用语音交互向大家讲解产品。”

成都日报锦观新闻记者 孟浩 黄雪松 制图 江蕊松 四川天府新区融媒体中心供图

双城联动发展 成都—汕头 文化创意产业孵化中心成立

本报讯（成都日报锦观新闻记者 吴雅婷）3月26日，以“赋能IP‘创’领未来”为主题的成都文化IP衍生品供需对接会在天府国际动漫城举办。该活动聚焦成都文化IP衍生品以及设计生产双城联动发展新模式，搭建成都—汕头文化创意产业孵化中心，聚力为成都打造高质量、低价格的原生供应链，吸引更多文创产品生产企业来蓉落地，推动成都文创产业高质量发展。

活动现场，成都—汕头文化创意产业孵化中心成立签约仪式举行，成都市文化创意产业商会、成都市文化金融服务中心与汕头市澄海创意文化孵化基地共同签署协议，标志着双城联动模式正式启动。据了解，该中心旨在打造“成都IP创意设计—汕头智造落地”的产业链闭环，推动两地文创产业的深度融合与双向赋能。深圳市文化旅游促进会会长、成都—汕头文化创意产业孵化中心总顾问王斌表示，孵化中心将连接成都的“创意大脑”与汕头的“制造心脏”，推动IP创意与产品落地的无缝衔接，助力成都打造全国创意设计高地。

汕头市澄海创意文化孵化基地秘书长王锡桐表示，该中心将提供从IP产品化设计到柔性化生产对接的全流程支持，并通过跨界资源整合与全球化赋能，帮助企业实现创意落地与市场拓展。例如，中心可为企业提供3D打印打样、供应链优化等服务，大幅缩短从设计到市场的周期。

另外，聚焦各项具体的支持措施，汕蓉创意设计公益伙伴计划也在现场同步发布。记者了解到，该计划将通过资金扶持、资源对接和产业合作，引导成都文创企业与汕头澄海创意文化孵化基地内企业携手开发衍生品，首批投入资金达5000万元。

一家成都本地文创企业负责人告诉记者，此前公司有意将自有IP以衍生品的方式推向市场，需依赖外地打样，效率低下，“此次活动将设计与制造深度融合，我们已与汕头方面的企业达成合作意向，大大便利了公司旗下IP衍生品的开发。”

据悉，27日—28日，汕头市澄海玩具协会还将走访系列意向合作企业，进一步深化双城产业对接与合作。

成都天府国际生物城再添1家总部企业

本报讯（唐静 成都日报锦观新闻记者 陈方耀）3月26日，记者从成都天府国际生物城获悉，日前成都永新医疗设备有限公司(以下简称“永新医疗”)总部正式在生物城加速器二期落成，为成都天府国际生物城再添1家总部企业。

据介绍，永新医疗主攻核医疗与核安保事业发展，经过多年发展，已成为核医疗影像领域创新引领者。“总部在成都天府国际生物城落成，既是里程碑，更是新征程的起点。”永新医疗董事长刘迈表示，永新医疗将继续秉持初心，不懈拼搏、永远创新，根植天府之核技术应用沃土，努力在核医疗、核安保领域取得更大的突破。除

总投资约70亿元 成华经开区签约多个机器人产业链项目

本报讯（成都日报锦观新闻记者 卢佳丽）3月26日，科创天府·智汇蓉城“机器人+”科技成果促转化暨2025年成都成华经开区“立园满园”项目集中签约仪式在成都成华经开区举办，发布了119项“机器人+”产学研用合作需求和51项科技成果转化清单，落地河宝机器人总部基地项目、国兴智能特种机器人应用研发中心项目等一批产业化项目，为千巡科技、北斗伏羲等机器人企业搭建了多项应用场景合作平台，总投资约70亿元。活动现场，四川省人工智能产业联盟机器人专委会正式揭牌成立。

多名世界冠军参赛 同步推出赛游季活动

【紧接 01 版】展示各地经济发展、文化特色和城市品牌。

在世运会巡回赛成都站举办期间，成都东部新区将同步推出“春约东山”赛游季活动，跟着赛事游新区。“春约东山”赛游季活动分为“赛”“食”“游”三大主题板块，将带来2025四川大学生定向赛、“春约东山·风华杯”校园才艺大赛、世运欢乐跑、熊猫美食市等一系列赛事活动和消费场景，让广大市民、游客在感受运动激情的同时，享受春日景象。

据介绍，2025年成都将以世运会为核心，统筹办好多项重大赛事、职业联赛及全民健身活动。开展系列活动提升赛事吸引力，实施体育消费促进行动，按“一赛一策”推动文体旅商融合，吸引市民、游客“运动过节，观赛度假”，促进文旅消费升级，力争体育消费总规模突破800亿元。

与此同时，成都将借助国际国内赛事契机，围绕现代体育服务业与新兴智能装备制造制造业开展招商，引进链主企业和重大项目。常态化服务体育企业，优化营商环境，实施企业扶持培育行动，助力企业“升规入统、上规上市”，推动体育产业总规模突破1500亿元。

成都日报锦观新闻记者 李菲菲 受访者供图

4条生产线火力全开 “成都造”饮品产业版图持续“扩容”

“今日生产176715瓶，本月生产3781.75万瓶”——这是3月26日上午10点40分，记者在位于四川都江堰经济开发区的元气森林四川有限公司生产车间看到的。作为第112届全国糖酒商品交易会都江堰展城融合促消费活动的主力参展商之一，元气森林以“天府好水”为基础，在都江堰持续加速发展，为市场提供更多的“成都造”产品。

每秒生产出12瓶饮料

从取水口取到的源水，经过水处理工艺，在工厂进行深加工，再经过调配、杀菌、灌装等各种程序，源源不断地输入生产线……“我们的用水量平均每天2万吨，每月达60万吨。”元气森林四川有限公司总经理冉兵向记者介绍。

记者在该公司看到，智能化的生产线几乎看不到什么人。“我们这个项目引入国内行业领先的全自动无菌灌装线及无菌碳酸线8条，采用了全球先进的吹灌旋一体式设计，灌装速度达到每小时43200瓶，也就是

每秒生产出12瓶饮料。目前4条生产线火力全开，每月生产量达到300万箱以上。”

去年，元气森林产量达2600余万箱，销售额约4.4亿元，分别同比增长40%、37%。“目前我们正开足马力、全力以赴搞生产，为打造产业资源集聚、品牌全国闻名的‘天府好水涵养地’贡献力量！”公司相关负责人表示。

龙头企业集结

作为本届糖酒会展城融合活动之一的太平花开——“天府好水润好物”食品饮料消费周，昨日在都江堰市南桥广场正式启幕。这场以“水脉连文脉”为主旨的沉浸式文旅消费体验，联动起了农夫山泉、元气森林等“天府好水”龙头企业，还集结各类农特产品、特色文创等，通过三大主题展区与跨界文化的融合，将产业、文化、消费串成一场春日盛宴。

活动现场，踏入“天府好水”展销区，只见农夫山泉、元气森林等企业，巧用艺术装置，将蜀水的灵动与温婉展现得淋漓尽致。

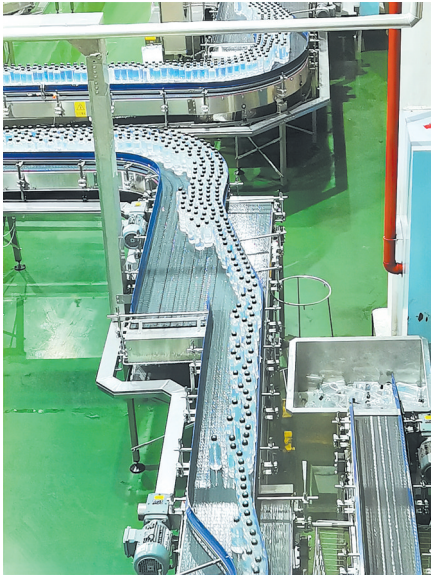
“都江堰猕猴桃是国家地理标志保护产品，可以来尝尝。”“这个茶叶是产自都江堰的，非常清香。”农丰谷物专区人头攒动，猕猴桃、茶叶等农特产品整齐陈列，摊主们热情地向大家介绍着自家产品，市民游客穿梭其中，或品尝、或购买。此外，中医药大健康产品纷纷亮相，为大家呈上一份健康之礼。

力争形成“百亿级”产业集群

记者了解到，截至目前，都江堰市围绕“饮料食品”产业链补链，先后签约引进元气森林、农夫山泉、山东大树等链主龙头项目8个，协议总投资额超100亿元。同时拥有冰源食品、玺悦饮料、长寿山泉等“天府好水”本土企业各类生产线20余条，产能不断提升，初步形成了以“天府好水”为核心的绿色食品(饮料)产业链。

数据显示，2024年，都江堰市共有绿色食品(饮料)生产制造企业60余家，其中“天府好水”产业链上下游年产值突破35亿元。

“2025年，都江堰经开区将大力推进新兴产业培育攻坚，全力培育农夫山泉、元气



元气森林生产线。

森林等重点企业，建立体系完善、节点清晰、目标明确的培育计划，培育‘镇园之宝’1个以上，2025年60余家绿色食品(饮料)企业产值力争突破50亿元，三年内加速形成百亿级‘天府好水’产业集群。”都江堰市商务和投资促进局相关负责人表示。

成都日报锦观新闻记者 袁弘 文/图

雪山生态食材+现代食品工艺 大邑美酒美食组团亮相

3月25日，全国糖酒会在成都正式开幕。作为成都市绿色食品产业链重要协同发展地，大邑县精心组织21家优质本土企业组团亮相糖酒会主会场，全力助推大邑绿色食品产业“出圈”。

在成都世纪城新国际会展中心2号馆，“中国美酒·大邑产区”主题展馆独具特色。展馆整体造型融入西岭雪山元素，

设有原酒展示区、酒企区、品鉴区等多个功能区域，全方位展示大邑美酒的产业发展和文化底蕴。蜀之源、西岭雪山青梅酒等15家大邑优质酒企齐聚于此，吸引了不少市民游客驻足了解。

展会期间，成都西岭雪山生态农业发展有限公司推出的“望青来·金山银山绿水青山系列青梅酒产品”迎来首发。该系列果酒

的青梅原料取自西岭雪山脚下的万亩生态种植基地，采用清泉酿制，凭借独特的口感受到市民游客的青睐。

大邑县酒业协会秘书长刘静透露，未来5年，协会将积极组织各类宣传活动，推广“大邑造”特色酒品，提升大邑酒类品牌的知名度。预计未来3至5年内，全县酒类产业产值将超30亿元，税收贡献超5亿