

加强知识产权保护 激发市场活力

我市今年发明专利拥有量已达4.078件/万人

本报讯 笔者近日获悉,今年我市知识产权创造增量提质,每万人发明专利拥有量已达4078件,创建市以来最高纪录,提前完成市政府制定的全年达到每万人3.6件的目标任务。

市市场监管局(知识产权局)党组成员、副局长张江波介绍,今年以来,该局深入贯彻落实市十次党代会精神,结合开展“万人助万企”活动,狠抓知识产权创造保护和运用整改提升攻坚工作,扎实推进市委、市政府知识产权强市战

略部署,开展了“知识产权服务万里行”“知识产权惠企入园”“知识产权政策宣讲”等多种形式的宣传普及活动,不断深化“放管服”改革,优化审查程序,压缩专利审批时间,提高审批效率,支撑我市产业布局,促进营商环境知识产权指标不断提升。截至目前,我市有效发明专利达到2031件,有效注册商标量为39966件,同比分别增长17.86%、22.52%。

今年,我市出台了《平顶

山市知识产权奖补资金管理办法》《平顶山市关于强化知识产权保护的实施意见》,建立起“平顶山市知识产权战略实施工作联席会议”机制,构建了司法、行政多方参与的知识产权立体保护网络,加强了部门间的工作沟通和衔接,知识产权“严保护、大保护、快保护、同保护”格局逐步健全。另外,我市还从严从重查处了一批商标、专利侵权假冒违法案件。截至目前,全市今年已开展知识产权行政、刑事保护

专项行动6次,行政执法查处知识产权侵权、假冒案件90起,较去年全年增长30%。全市各县(市、区)已成立10家知识产权维权服务中心,覆盖面达到100%。

我市还建立健全知识产权质押融资风险补偿机制和奖补机制,市市场监管局(知识产权局)与市财政局联合出台了《平顶山市知识产权质押融资风险补

偿及奖补资金管理办法(试行)》,对全市拥有专利的500家企业进行逐一走访,筛选出54家有质押融资需求的企业,组织召开银企对接会3次,帮助其解决知识产权质押融资1.265亿元。

(李爱仙 孙建峰)

维护市场秩序 服务高质量发展

鹰城市场监管在行动

平顶山市市场监督管理局主办
中国联通平顶山市分公司协办

解析奶酪的营养密码

“浓缩的都是精华”,这句话用在奶酪身上真的是再合适不过了。奶酪不仅营养丰富,而且香糯的口感深受小孩子的喜欢,也成了很多妈妈给孩子选零食的优先选择。奶酪这小小的身体里浓缩了多少有益健康的营养成分?今天,咱们就一起来解析奶酪的营养密码。

奶酪又名芝士,是生鲜乳在发酵剂与凝乳酶作用下发生凝固并经一段时间成熟而制成的乳制品,大约10kg的牛奶才可以浓缩为1kg奶酪。

奶酪属富钙食品

牛奶是人体钙的主要食物来源,浓缩的奶酪同样也是富钙食品。查阅《中国食物成分表》,可以发现每100g软乳酪含钙110mg,每100g干奶酪中钙含量为799mg。

大家都知道,钙对健康非常重要,是构成骨骼和牙齿的主要成分,摄入适量的钙有助于骨骼健康。青少年儿童在发育过程中,体格的生长是非常

重要的,对钙的需求也因年龄而异。

按照我国营养居民膳食营养素参考摄入量(2013版)的推荐,7岁至17岁的青少年儿童如果能保证每天摄入1000mg至1200mg钙,那么发生钙缺乏的可能性就很低了。按照青少年儿童的膳食指南,每日喝上300ml纯牛奶再配上一些奶酪,对提升钙的摄入量是非常有意义的。

奶酪中的蛋白质 几乎完全可以被人体消化吸收

蛋白质是一切生命的物质基础,构成人体蛋白质的氨基酸有21种,其中9种必需氨基酸人体不能合成或合成速度不能满足机体需要,必须由食物提供。必需氨基酸种类齐全且配比符合人体需要的蛋白质被称为完全蛋白质,也就是我们常说的优质蛋白质,它既能促进儿童的生长发育,又

能维持我们的身体健康。

在奶酪生产的成熟阶段,部分酪蛋白逐渐被分解为肽和游离氨基酸。许多生物活性肽因为通过蛋白质水解作用从母体蛋白释放后,才具有抗氧化、抗微生物、免疫调节等生物活性,因此奶酪中的蛋白质几乎完全可以被人体消化吸收。

尽管脂肪含量高 但奶酪的益处大于风险

奶源的类型和奶酪的制作方法都会影响到奶酪中脂肪的含量。不同奶酪品种中脂肪的消化率也不相同,在88%-94%之间,消化率还是比较高的。当然高脂肪含量的奶酪容易让人联想到高能量、肥胖。其实一般肥胖最本质的原因是摄入能量高于人体消耗能量,与油炸食品、含糖饮料等高能量食物相比,奶酪的营养价值是远远高出很多的。

一般而言,奶酪脂肪中含有66%的饱和脂肪酸、30%的单不饱和脂肪酸。硬脂酸是奶酪饱和脂肪酸的重要成分,可迅速转化为单不饱和脂肪酸油酸。此外,共轭油酸也是奶酪脂肪中的有益成分,具有抗癌、抗脂肪形成、抗动脉粥样硬化、抗糖尿病、抗炎等多种生物活性,适量摄入对人体健康有益。因此,适量摄入奶酪对健康带来的益处远大于其带来的风险要大。

奶酪成熟过程中 会合成B族维生素

奶酪在制作过程中,浓缩了牛奶中大部分的脂溶性维生素,部分水溶性维生素如维生素B₂、维生素B₁₂、烟酸、叶酸等会随着乳清的损失而损失。但奶酪在成熟过程中,由于微生物的合成也会在在一定程度上弥补某些B族维生素的损失,如丙酸细菌在硬质奶酪中会合成大量维生素B₁₂。

奶酪中还含有较同量牛奶更高的钙、锌、磷、镁等矿物质营养素。一小块奶酪可同时补充多种儿童生长必需的维生素、矿物质,方便快捷,营养又美味。

(徐维盛)



第3252期

小广告 大市场 小投入 高回报

分类广告

广告热线: 13183330295

地址: 市区建设路路西段268号(鹰城广场对面)

本栏目在微信公众平台同步刊登

微信公众平台: ycqueqiaohui

相亲报名热线: 4940520

出租出售

出租 西体育场体育局高层门面房上下二层305平方米。

出售 电话: 13903759918

保安物业

- 专业保安省厅资质 13503413333
- 五星物业免费试用 13783266331

健康美容

假发、补发

市区联盟路中段(联盟鑫城院内一楼)

电话: 13849583359

助听器

- 耳聋请配助听器 13087062226

殡葬服务

龙山公墓

龙门大道 电话: 2078631

搬家服务

- 喜庆搬家公司 13803750375

老年公寓

- 康乐居老年公寓 13937585159
- 弘福祥老年公寓 15937568881
- 晚晴老年公寓 15516017081

特色美食

- 鹰城名吃-四不腻猪蹄 3413983

景观设计施工

- 河南迈景园林 17603753837

本地老酒回收

- 回收名酒老酒 13137762626

友情提示: 使用本栏目信息请核对双方有效证件, 投资汇款请谨慎。本栏目信息不作为承担法律责任的依据。