

小小少年,探寻人工智能的“踪迹”

文 / 记者 殷志军 徐喆衍 图 / 陆翔



穿上小记者采访服、拿起采访本和笔,日前,《少年日报》的小记者们来到华泾镇天华信息科技园区,一探其中企业,看看他们在当下人工智能崛起中的新探索和新进程。

首先来到的是都市建筑科技集团,从2001年成立至今,几经发展,现在集团旗下还成立了上海帮图信息科技有限公司,加入更多科技技术来辅助建筑设计、建筑施工等原有项目,公司也更名为都市建筑科技集团。

“我上次也来采访过这里,可是老师讲的内容太专业了,不是很明白。”一名小记者提出了这样的疑惑。“这次,你可以再听听我们技术部门老师讲的有关人工智能的话题,看看是否能明白。”都市建筑科技集团运营管理中心总监施焱和小记者们介绍道。

来自帮图信息科技产品业务部总监冯佩珠从“智能+”未来讲到人工智能的出现及发展、应用,特别是安防智能视频分析技术可以代替民警做的那些事,比如实时检测人和车辆;自动找到视频中的异常行为;自动判断人群的密度和人流的方向,提前发现潜在危险等,这些应用让小记者们看到人工智能在日常场景的应用普及;同时,还学到了机器学习的方法,监督学习、无监督学习与半监督学习,与自身学习中也有一定的相似度。

“这次来这里学习采访,我听得明白,而且很实用。老师讲得深入浅出,原来人工智能可以帮助设计师找到图稿中那么多错误,比老师傅花费的时间还缩短了那么多,既高效又准确。”小记者告诉冯佩珠,下次还要来看看人工智能更多的应用场景。

而在法国乐斯福公司,小记者们看到家中常备的燕子酵母,向技术人员问的第一个问题就是“为什么我外婆每次做的面包很硬,一点也不好吃,怎么做才能好吃呢?”作为一家专注发酵171年的企业,乐斯福从1981年将燕牌酵母引入中国,很多家庭都会使用燕牌酵母。应用开发技术员谢佳瑜告诉小记者,想要面包好吃,配方很重要。多少的面粉,放多少的酵母,而且因为燕牌酵母分高糖和低糖,不同酵母品种意味着需要的糖分也是不同的。“原来,做好一个面包,里面有这么多知识。”小记者不禁感慨。

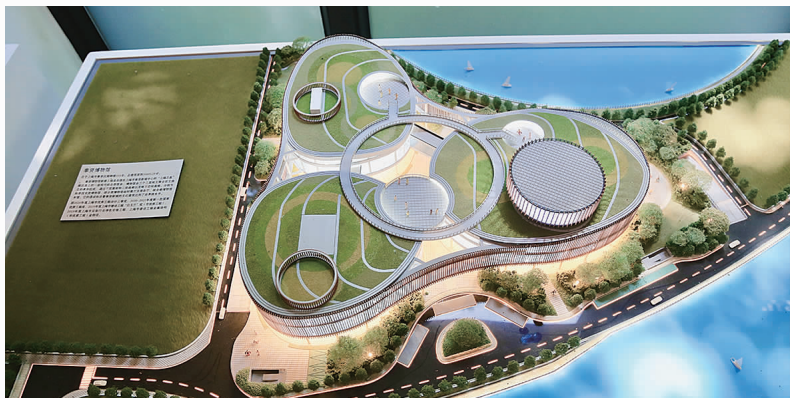
在乐斯福烘焙中心,正有学员在参加培训课程,随着面包的新鲜出炉,面包的麦香令人想大快朵颐,一尝口味如何。今年也是乐斯福烘焙中心成立50周年,这里不仅提供设施、技术援助、产品和

工艺开发援助,更有量身定制的培训。特别是乐斯福集团积极响应国家乡村振兴战略,为偏远地区有志青年提供专业的烘焙技能培训,助力实现乡村人才振兴。

“我在进博会上也看到过乐斯福展台,那里也有好看又好吃的面包。”小记者们纷纷表示。今年是乐斯福与进博会同行的第七个年头,在历届进博会上,乐斯福中国都收获了大量合作与签约,从而备受瞩目。乐斯福企业宣传经理周亚楠介绍道:“第二届进博会上,乐斯福将路易·乐斯福杯世界烘焙大赛亚太区选拔赛带到现场,当时的3名选手最终在烘焙世界杯上一举夺魁,刷新了多项中国烘焙的历史记录。”通过采访,小记者们对乐斯福的经营理念、在中国的发展历程、公司各业务板块发展等有了全面了解,更看到了作为企业的社会责任和担当。“乐斯福不仅是提供产品,更是在努力更好地滋养和保护地球。”小记者表示,“而保护地球,也是我们每个人的责任。”

此次《少年日报》小记者在华泾镇天华信息科技园区的采访圆满结束,这是小记者们暑期的一次很好实践。在人工智能崛起的时代,企业加速布局 and 探

索,让小记者们看到人工智能的影响力,大家表示要更好拥抱人工智能,学好本领,加强创造力;同时也感谢园区和企业为暑期实践提供了良好环境,增进了实践采访的技能,期待下一次的“实践之旅”。



都市建筑设计的奉贤博物馆模型



天华信息科技园外景