

抢抓 AI 发展机遇

徐汇开展人工智能专题培训

为全力建设国家知识产权保护示范区,积极打造数字经济知识产权保护先行区,近日,一场以“人工智能相关发明专利申请指引”为主题的专题培训会在徐汇区举办。本次培训由上海市知识产权局指导,徐汇区市场监管局(知识产权局)、上海市人工智能知识产权保护专业委员会主办,漕河泾开发区科创中心支

持举办。会议邀请了国家知识产权局专利局电学发明审查部专家前来授课,就最新发布的《人工智能相关发明专利申请指引(试行)》进行详细解读。

在全球人工智能技术迅猛发展的浪潮下,知识产权保护已成为推动技术落地、保障产业可持续发展的关键议题。2024年12月31日,国家知识产权局发

布《人工智能相关发明专利申请指引(试行)》,全面深入诠释了现行专利法律制度框架下的人工智能领域专利审查政策,受到普遍关注。徐汇依托丰厚的科创资源,积极抢抓人工智能发展机遇,持续探索新领域新业态知识产权保护举措。本次培训是继去年徐汇设立人工智能知识产权保护专业委员会后,以专委会名

义举办的首次专题培训,也是国家知识产权局专家在北京以外地区的首场授课。

培训会报名阶段就吸引了广大人工智能企业和知识产权服务机构的积极参与。当天,近200人的会场座无虚席,专家围绕指引制定背景及框架、人工智能专利申请类型及法律问题等展开论述,并结合实际申请案例详细解

析。现场反响热烈,与会人员纷纷表示,此次专题培训既是对理论框架的系统梳理,又是对实践痛点难点的精准回应,培训内容丰富、案例鲜活,具有很强的指导性和可操作性,能够帮助企业进一步理解和应用专利审查政策,提升专利申请质效,从而保护好企业自身知识产权,赋能人工智能产业创新发展,特别期待今后举办更多此类培训和活动。

市知识产权局保护处、市知识产权保护中心、各区知识产权局相关负责人,人工智能知识产权保护领域专家代表参加会议。(来源:徐汇市场监管)

赏兰正当时,春日共赴“花事雅集”

□ 记者 张旺 陈文卿

兰花作为我国传统名花,端庄素雅,姿态飘逸,素有“王者之香”的美称。眼下,随着申城的气温逐渐回暖,上海植物园内已是暗香浮动,绿意盎然。3月1日,以“空谷足音香如故”为主题的第二届上海春兰展正式启幕。一场春兰的视觉盛会,打开了传统文化与现代生活的“聊天窗”。

走进上海植物园兰室,300余盆春兰精品正以绰约风姿迎接八方来客。从“宋梅”“汪字”等传统名种,到植物园自主培育的新优品种,

100余个春兰品类次第绽放,纤长的叶片如墨笔勾勒。据上海植物园兰室工作人员楼凯琳介绍,此次春兰展联合了江浙沪各大专业的养兰机构进行展出,同时展区现场特别融入全新制作的兰花山石盆景,嶙峋怪石与幽兰相映成趣,尽显“空谷幽兰”的意境之美,供市民参观。

近年来,上海植物园以推动长三角地区兰花栽培技术协同发展为目标,“以兰为媒”,积极搭建长三角一体化发展交流合作平台,通过技术交流、学术讨论、展览展示、科

学普及等方式,持续开展兰花资源、科技成果、兰文化的传播和交流,不断提高兰花栽培技术水平,推动艺兰事业蓬勃发展。

“今天来到植物园的兰室看展,有很多品种都是以前没见过的,感觉特别好,特别芬芳。”有市民表示。据悉,本届展览首次汇聚长三角多地兰文化精髓。杭州西湖的“西子兰韵”、苏州拙政园的“园林兰影”等特色展区,与上海本土海派兰艺同台竞秀,展现江南文化的共通与交融。此外,展览延续了“1+2”模

式,青浦曲水园与松江醉白池两大古典园林分会场同步开放。曲水回廊间,兰花与园林建筑相得益彰;醉白池畔,游客可品茗听琴,感受“蔚兰逸韵”的文人雅趣。

本次展览由上海市绿化和市容管理局、上海市花卉协会共同主办,上海植物园承办。自3月1日至3月10日,展览期间,上海植物园选育的具有良好观赏性和适应性的山茶精品也将于兰室展出,市民还可参与以传统非遗为主题的体验类科普活动,亲手触摸千年兰文化的温度。

春寒料峭之际,各类春菜破土而出,茁壮成长。对于喜欢“抢鲜”时蔬的上海人来说,春天是可以用来品尝的,菜场里备受欢迎的春菜便是最好的证明。

一大早,正值买菜高峰期,凌陇市集蔬菜摊位前人头攒动。记者在春菜专区看到,马兰头、枸杞头、香椿头、荠菜头、豌豆头、草头等“头部”春菜在此码放整齐,清新翠绿的叶面上还带着尚未干透的水珠,不少顾客闻“鲜”而动,在此驻足挑选。“我今天买了荠菜和马兰头,因为前两天视频刷到给宝宝吃这两样春菜很好。”送完孩子上幼儿园的李女士告诉记者,她计划用荠菜包馄饨,马兰头则与豆腐干一起炒,既营养又美味。

据商户介绍,目前市集上绿叶春菜多以本地菜为主,前一天晚上采摘,第二天一早就能送到顾客的餐桌上,最大程度保证了蔬菜的新鲜度。“虽然近期气温有所波动,但菜价整体保持稳定,甚至有所下降,预计今年春菜的销售可以持续到五月份左右。”商户翟女士介绍道。

线下菜场争“鲜”斗艳,线上各大生鲜平台春季也已拉开序幕。以叮咚买菜为例,目前平台已上架了30余款春菜。

今年叮咚买菜上的春菜不仅种类齐全,还为消费者提供了差异化选择。以韭菜为例,平台上有有机、太白、普通韭菜三款可选,满足不同消费者的需求。

此外,为满足年轻群体“懒人下厨”需求,叮咚买菜自有品牌蔡长青还推出了“荠菜肉馅饺子套装”。

无论是线下菜场的“鲜”气十足,还是线上平台的便捷服务,鲜美的春菜不仅满足着人们的味蕾需求,也承载着大家对于季节变化的独特记忆。今年的第一口春菜,你 pick 哪一款?

快
来
尝
『
鲜
』
今
年
的
第
一
口
春
菜
你
pick
哪
一
款

□ 记者 康家辉 王薇

“咬”春需适量,小心被“春”咬

春菜近期大量上市,有人“吃”进了急诊室

每年二三月,时令春菜开始成为菜场、商超摊位上的“主角”。你,尝过春天的鲜嫩了吗?不过,春菜上市季,有些人把自己“吃”进了急诊室。

杭州一市民晚餐食用大量春笋、香椿后突发晕厥,送医确诊为消化道出血;另一人也是晚饭吃了不少春笋,夜间出现呕血、便血症状;去年此时,宁波一医院连续数日接诊了5例因食用春笋导致消化道出血的患者……

春菜还能吃出病来?龙华医院营养科主任蔡骏解释,春笋、香椿等虽为“春季限定”,但含草酸、粗纤维、亚硝酸盐等成分,过量食用可能从“尝鲜”变“尝险”。

为啥吃个笋就消化道出血?

春菜为何暗藏健康风险?龙华医院钱辰主管营养师向新民晚报记者展示了一份危险成分“黑名单”。

春笋、香椿含有草酸,在

人体内易与钙结合,或引起结石;还会刺激胃黏膜引发出血。春笋、蕨菜含粗纤维,难消化,可能划伤消化道黏膜。

香椿中的亚硝酸盐含量较高,过量摄入可引起头晕等急性中毒症状。蕨菜中含原蕨苷,长期大量食用会增加患癌风险。

钱辰说,有四类人在品尝春菜时要当心:其一是消化疾病患者,春笋中的粗纤维就如同“钢丝球”,而胃溃疡患者食用过多春笋可能直接划破创面;其二是结石患者,春笋中的草酸可加重肾结石,医院曾收治过一名患者,其连吃三天春笋后诱发肾绞痛至急诊就诊;再有就是老年人和儿童,老年人消化功能退化,儿童肠道屏障未健全,食用过多易引发肠梗阻;还有一类是过敏体质者,香椿含特异性蛋白,严重过敏可致喉头水肿。

怎样吃“春菜”更健康?

钱辰说,品尝春菜,要记得“三步避险法”。

第一步是预处理“排毒”:像春笋应纵向剖开,用沸水煮10分钟,可去除80%草酸;香椿的话,嫩芽焯水30秒,亚硝酸盐含量可从30毫克/千克降至3毫克/千克;而对于蕨菜,焯水1分钟后,冷水浸泡24小时,原蕨苷去除率超90%。

第二步是避雷“危险吃法”:不可空腹猛吃,因为这样胃酸会直接侵蚀黏膜,建议先喝半碗温粥再吃春菜;不可“冰火两重天”,类似春笋配冰啤酒、香椿拌冷食,可能引发急性胃肠炎;不可长期囤货,香椿冷藏超过48小时,亚硝酸盐会激增,建议现买现吃。

第三步是量化安全线:健康人群春笋每日食用量不超过200克(约半根),香椿不超过50克(约一小把);儿童

食用量减半;孕妇或结石患者咨询医生后食用。

钱辰补充说,还有一类特殊的“春菜”——野菜,采摘须遵循“三不原则”:不认识的、颜色艳丽的、有异味的坚决不采。

出现这些症状要引起重视

蔡骏指出,春笋、蕨菜等春菜虽然好吃,但不能贪多。出现这些症状须立即就医:呕咖啡色液体、拉柏油样黑便,这是消化道“报警”,提示上消化道出血;头晕目眩+出冷汗,可能为急性失血或亚硝酸盐中毒;嘴唇麻木、皮疹扩散则是过敏的信号。

在蔡骏看来,“咬春”习俗承载文化记忆,但现代人可以科学改良,比如春笋炖肉时加木耳,香椿配豆腐;或者家庭聚餐实行“春菜拼盘制”,每人限量尝鲜。

“春菜不是‘药膳’,尝鲜不等于狂吃。特殊人群更需牢记‘浅尝辄止’,出现不适切勿硬扛,早诊早治是关键。”蔡骏表示。

(来源:上观新闻)