

# 定了！2018年，微信这么玩

本报记者 钱力

还要玩出哪些新花样？

**做减法，还是做加法？**

去年，张小龙以“用完就走”介绍小程序的便捷性，今年在现场，他加了一句：走了还回来。“小程序会尽量帮助用户在最短的时间内完成任务，然后离开小程序。这样用户才会更愿意回来再次使用。”在张小龙看来，作为“减法”的小程序代表的是未来，未来万事万物可能都包含信息，而小程序刚好是这样一种信息载体和表达方式。“小程序并不会取代传统的APP，相反会去丰富APP的很多场景。小程序也不会有中心化的导流入口，会保持即点即用、用完即走的访问方式，这

种高效而便捷的体验也自然地让用户用完再回来。”

与小程序并行开发的，是微信公众号APP，“过去一直没有发布，是因为没有达到微信团队的预期。”张小龙讲到，公众号内容发布的平台在PC端，微信要出手移动端，目前一直在考虑的是把电脑端的内容移植过来，还是创立一个全新的内容，在经过完善后，公众号APP今年将很快发布。

微信团队将要做的另一项“加法”是，通过连接微信生态，帮助企业连接客户、合作方、供应链条，打造企业“专属连接器”。“目前团队正在推动让微信和企业微信之间的消息可以互通。”张小龙

表示，这意味着企业员工将不必再用个人微信号去添加一些商业伙伴和客户，用企业微信就可以实现。这是团队下一步的展望。

**做平台，还是做工具？**

对于普通用户来说，张小龙表示，平台、生态是什么，大家或许并不关心，重要的是如何做好为用户服务的工具。“我们需要明确，每天做的选择是对的还是错的，而非从利益最大化的角度去衡量。”

张小龙讲到，对普通用户，微信希望更多地去尊重他们，不会去看用户的聊天记录，不去做任何的推送，也不允许第三方诱导行为。对于作者，未来对他们会更加

重视。不仅将恢复微信的赞赏功能，还会对作者本人进行赞赏。张小龙畅想，将来在公众平台里，作者将是一个独立的栏目，每个人的介绍、曾发表过的文章都会被看到，作者可以对不同的号投稿，作者体系将会完全被重构。

做好工具的同时，张小龙还在不断思考微信的未来模样。在他看来，早期互联网向往的“线上生活”，现在大家越来越怀疑。被手机绑架的生活让上网从时尚的“冲浪”一词转为不置可否的“沉迷”。他透露，2018年微信将去做与线上截然相反的事情，就是探索线下的精彩生活。

## 扬州大学获奖项目筑牢食品安全防线

大学生科技报讯（通讯员吴锡平）在日前召开的2017年度国家科学技术奖励大会上，扬州大学焦新安教授领衔完成的项目“重要食源性人兽共患病原菌的传播生态规律及其防控技术”荣获国家科技进步二等奖。

焦新安教授领衔的项目组在国家“863”计划和科技支撑计划等10余项国家级项目的支持下，历经14年深入研究，形成了覆盖全产业链的重要食源性人兽共患病原菌集成防控创新技术成果。该项目揭示了重要食源性人兽共患病原菌在全产业链的定量流行病学新特征，创建了定性、定量快速检测新技术及定量风险评估方法，构建了重要的种质资源菌种库，在国内首次开展了禽肉弯曲菌污染对人群风险的定量评估，探明了风险防控的关键点，建立了覆盖生猪养



殖至冷鲜肉终端销售全产业链的产品质量安全溯源系统，实现产品病原菌全程

追溯。该项目研发了重要食源性人兽共患病原菌有效干预技术，制造出在国际

上最先批准上市的癸甲溴铵碘复合型消毒药，广谱高效、低毒环保、无残留，有效

降低了畜禽饲养环境中弯曲菌和沙门菌等90%以上载量。开发有机酸、低温减菌技术，有效降低肉品生产过程中的带菌量90%-98%。

此外，该项目为生产安全的动物源性食品提供了重在源头防控、覆盖全产业链的新知识、新技术、新产品。获批国家兽药产品2个、发明专利7项、发表SCI论文85篇，培训基层骨干和核心技术人员1500余人。项目推广至江苏、浙江、上海等11个省、市、自治区，第一人焦新安教授两次应邀参加WHO、FAO相关病原菌技术专家联席会议，第四完成单位浙江青莲食品股份有限公司在上海世博会、世界互联网大会、乌镇峰会等重大活动中被指定为肉类提供商。在取得显著社会效益、生态效益的同时，近3年累计新增利润1.41亿元，节支6125万元。

## 复旦大学附院与常州一院合建医疗技术合作中心

康常州”建设提供更加坚实的医疗保障。”

据了解，改善医疗服务环境，提升医疗服务能力，是常州市政府在开展“为民办实事”中确定的一项重点工作。近年来，常州卫生计生委围绕群众反映的“看病难”，突出问题导向，在加大医疗卫生设施建设投入的基础上，提出了加快打造专科共建型医联体新模式、创新分级诊疗模式、实施“互联网+医疗”等新举措，全面提

升医疗服务水平。

常州卫生计生委副主任张洪兵介绍，常州通过引进省内外优质医疗资源，已建成10个区域型、73个专科共建型、11个紧密型医联体，并建立胸痛、卒中、创伤救治、危重孕产妇和危重新生儿五大疾病协同救治中心。目前，下沉医疗专家、管理骨干、业务人员等各类人才500名到基层医疗卫生机构，重点开展医疗技术指导与服务。

常州市第一人民医院是全国卫生系统先进集体，医院始终致力于医学学科建设、人才培养、新技术运用，建成14个省级临床重点专科。近年来，各专科通过开展新技术、新项目的研究，带动了医院整体医疗水平的提升。尤其在肾移植、骨髓干细胞移植、胰十二指肠切除术、ERCP、各项血管介入治疗等方面，形成专科特色和一定区域性专科优势。

去年，在“常医专科联盟”活动中，该院与复旦大学附属中山医院签订了4个专科共建协议。此次两家医院成立医疗技术合作中心，首轮协作为期3年。复旦大学附属中山医院将发挥辐射带动作用，大力扶持常州一院优势专科业务建设，指导开展新技术、新项目课题研究，帮助医院培养临床技术骨干，建立远程教育、远程会诊、定点转诊等合作机制，全面提升常州一院医疗水平。

# 全国中小学创·造名师成都开讲

本报记者 钱力

寒冬腊月，锦官城热气腾腾，飘来的不是火锅、串串的味道，而是一群创客老师的欢声笑语。他们的集聚，给这里增添了别样的色彩。

近日，全国中小学生创·造大赛教练员及创·造教育名师培训（成都站）在四川科技馆蒲公英创客学院举办。由科技日报社、中国发明协会等单位共同主办的第二届“创·造”大赛即将启动。为了让更多学校和教师有机会学习和了解STEAM教育理念和创客教育，便于组织学生参赛，大赛组织

了多场教练员培训。成都站是此次系列的第二站。

第一届全国中小学生学习平台”覆盖教师、学生、家长总人数逾百万。

四川省科学技术协会培训中心主任江翠在开班致辞中讲到，这次培训让众多专家、教育同行有机会相聚在成都，在四川科技馆分享交流教学成果和教学理念，将助力打造高质量高素质的教师队伍，切实推进我国创新创业事业的发展。她同时还介绍了四川科技馆开放的情况，以及与魅客学院共同打

造的创客平台及课程的情况。江翠呼吁更多的科教机构和名师加入到科普队伍中来，为社会培育更多有温暖、有情怀的创造者。

大赛组委会秘书长游雪晴在开班仪式上介绍，作为一项国家级中小学生科学素养和综合技能型赛事，与以往同类活动相比，全国中小学习·造大赛有较为鲜明的特色：

首先，大赛注重引导学生关注并发现社会问题，并用自己的创意、创造来解决这些问题。每届大赛都会根据主题创设情境，让学生在

情境中发现社会问题，解决社会问题。第一届大赛围绕“未来家园之温暖的挑战”主题，创设情境：组成科考队，跟着科学家去冰川寻找气候变化的证据。参赛队员需要发现科考过程中面临的一系列困难，提出自己的解决方案，第二届将围绕科技冬奥和智慧城镇建设进行情境设置。其次，所有决赛作品都是学生在现场跨年龄、跨地域差异分组，以创客马拉松的形式完成。重点考察学生的真实水平和团队协作等综合能力，有助于切实提高学生的创新水平。再者，大赛以赛促学，注重普及与提高相结合，为学校日常的课堂教学和学生家庭自学提供大量的课程资源；大赛贴近科研和创新实践，促进大学及科研机构与中小学校有效衔接，努力建立创新型人才发现、培养的新模式。

在培训期间，专家为学员们讲授了丰富的内容，包括大赛的价值观及规则解读、创客精神与创新教育、Arduino显示与APP蓝牙智能控制、Arduino与Scratch互动编程、3D打印与3D建模、机器人与结构搭建、创客课程设计与参赛分享、开源精神与开源资源的使用等，学员们还参加了智慧城市迷你创客马拉松。

培训结束后，考核合格的学员获颁全国中小学习·造大赛教练员资格证书，优秀学员被授予创·造教育名师称号，并成为培训专家库成员。



出生于1983年的杭州人钱钟书，因为对传统文化的热爱，从中国美术学院毕业几年后辞去工作，在杭州南宋御街的一幢老楼里创立自己的首饰工作室。创业近9年，他的团队从3人增加到近20人，一年制作首饰300多件。钱钟书说：“我想复兴中国古典首饰。作为年轻人，我们有责任将传统的东西传承、发扬下去。”图为1月22日，一名工匠（右）在加工钱钟书设计的首饰。

新华社发

## 南方黑芝麻集团与江南大学牵手合作

大学生科技报讯（姜树明舒缓缓）日前，南方黑芝麻集团与江南大学全面战略合作签约仪式在江南大学举行。江南大学食品科学与技术国家重点实验室主任金征宇教授与南方黑芝麻集团总工程师陆振猷在全面战略合作协议书上签字，江南大学校长陈坚、南方黑芝麻集团董事长韦清文共同为“江南大学—南方黑芝麻集团黑芝麻研究院”揭牌。

据了解，南方黑芝麻集团将在未来5年，计划投入2000万元用于联合组建“江南大学——南方黑芝麻集团黑芝麻研究院”、设立食品科学与工程专业“博士后工作站”、共同制定“南方黑芝麻集团——江南大学人才交流培训计划”、建立黑芝麻技术研发试验基地。

江南大学农业科学学科进入ESI全球排名前1%。双方以黑芝麻为主体的营养方便早餐食品的成分重组、营养设计、专用配料制备、加工关键技术与新产品的研发等为合作重点，推动黑芝麻深加工系列产品不断向高端化、特色化方向发展，共同努力把我国黑芝

麻产业发展带上新台阶。中国食品科学技术学会理事长孟素荷表示，中国的食品工业已进入健康转型区，消费需求在市场，创新主体在企业，创新的成功在于科技和企业的对接。南方黑芝麻集团与江南大学的合作，为产学研合作和创新提供了良好的契机，祝愿中国食品科技在现有的高原上隆起一座又一座各具特色的高峰。

## 方太高科技助推家庭生活品质升级

大学生科技报讯（记者马震）美剧《我们常常看到西方人的做饭场景总是美丽的、干净精致，人们在厨房里谈笑风生、享受美食，但与西方烹饪过程不要求明火，也无需太高的温度的烹饪方式相比，中式烹饪崇尚重油猛火，厨房经过长年累月的“熏陶”，很快失去原本的光鲜靓丽，让做饭渐渐失去“勇气”。那么，中式厨房能不能既享受明火烹饪时爆炒所需火候，又能始终保持明亮、洁净、无油腻呢？近日，方太集团宣布最

新两款厨电产品——方太磁控电磁灶CS34BW和方太20L大流量热水器JSQ38-1513S正式上市。这两款产品在挖掘家庭烹饪和沐浴的一系列痛点基础上，通过自主研发和科技创新攻克了行业积弊已久的技术沉痾，打造了具有领先技术和体验的创新产品，给予用户全新的中式烹饪体验和更加舒适健康的沐浴享受。

此次发布的方太磁控电磁灶CS34BW给出了解决方案。它采用电磁感应加热原理，使铁质锅具本身自行快速加热，突破传统电磁灶火力极限，并率先将磁悬浮技术引入灶具，电磁灶内置磁场可随磁悬浮旋转精准调节火力大小和时长设置，宛如智能手机带来的交互感体验。方太磁控电磁灶更减少

了明火烹饪产生的多余燃烧污染，改善了厨房环境，让美味佳肴和优雅生活相得益彰。

由于燃气热水器一般安装在厨房，与浴室喷头有段距离，因此在水点和热水器之间就容易形成一个开机“冷水段”，不但等待热水时间长，同时也造成了大量浪费。方太20L大流量热水器JSQ38-1513S，通过搭载双循

环预热科技，自动循环模式下，内置智能感温引擎实时监测水温，当低于设定值时，智能即热巡航系统开启，自动将热水管中的冷水运回热水器重新加热，保证24小时即开即热。

当前中国已走到了发展的新时代，人民对美好生活的追求正处于新一轮的井喷期，要求更高品质的产品与服务供给升级。22年来，方太始终坚守在中国厨房，通过科技创新，推动产品更新迭代，推动中国家庭厨房的品质升级。