

助力“双战双胜” 天津顺昊干细胞以科技担当圆梦

苏莉鹏

全国抗击新冠肺炎疫情表彰大会在北京召开后,弘扬抗疫精神,抓好常态化疫情防控成为全社会的共识。这场伟大的战疫给了全国人民凝聚磅礴奋斗的力量,也让曾经在战疫中作出巨大努力和贡献的天津顺昊生物公司,获得了更多前行的动力。

2020年初,中国举全国之力与新冠病毒的战役进入关键时刻,医疗专家提出,干细胞在前期浙江的几例患者治疗中“非常有效”,这无疑是一颗向疫情冲锋的信号弹。顺昊细胞生物技术(天津)股份有限公司就是一家致力于干细胞研究、生物技术服务、干细胞库建设以及细胞产品产业化开发的国家高新技术企业,在了解到干细胞可医治新冠肺炎病人后,顺昊公司董事长、天津市干细胞开发应用协会的发起人和副会长李相国坐不住了。基于多年从事干细胞产业的信心和对生命重如山的使命感,他决定马上行动。而此时,远在湖北的一家医院也正在苦苦寻找着可靠的干细胞制剂。2月22日清晨九点半,星夜

兼程1184公里,李相国带队一行三人将“救命”的干细胞制剂运抵湖北省十堰市,与早已等待在高速路口的十堰市总医院的医务人员完成干细胞制剂交接,这批干细胞在最短时间内用于新冠肺炎重症和危重症患者的救治。千里驰援,胜利完成了首次与病毒抢生命的赛跑。9天后,公司又实现了第二次向湖北的逆行,在孝感、黄冈两家医院捐助了第二批用于挽救重症和危重症患者生命的干细胞制剂。

就在顺昊第二批干细胞制剂驰援湖北孝感、黄冈的前两天,2月29日,国务院召开联防联控新闻发布会,干细胞技术作为进一步降低新冠肺炎病死率的新技术将被纳入新版(第七版)诊疗方案。3月2日下午,也就是顺昊第二批干细胞运抵湖北交界的时候,习近平总书记也在考察军事医学科学院和清华大学医学院时指出,要采取恢复期血浆、干细胞、单克隆抗体等先进治疗方式,提升重症、危重症救治水平。

作为国家高新技术企业,李相国带领的顺昊生物已在这条路上奋斗了8年。2011年,顺昊干细胞实验室成立,2014年获批准



顺昊干细胞千里驰援湖北

立院士专家工作站,2015年获批准建立博士后科研工作站。中国工程院院士、博士生导师刘昌孝教授作为院士专家工作站首席科学家,组建了多名博士及硕士在内的研发团队,核心技术人员全部为中青年技术专家,研发能力强,获得国家专利20余项。目前,顺

昊承担国家科技部重大新药创制项目“重大疾病治疗的干细胞药物品种临床实验研究及其制药工艺标准化研发”,并承担10万人份干细胞库的建设,围绕这一国家重大专项积极开展干细胞药物标准化、肿瘤生物治疗、美容抗衰老等方面的研究与应用。

“无论走多远,天津顺昊始终没有忘记为什么出发。那就是拿出硬核科技成果,圆利民报国梦想,挽救生命,为人民健康造福。”李相国说。疫情常态化下,李相国带领的这支获国家干细胞新药创制重大专项的科研团队开启了新的一页。

天津利好食品物尽其用 以“节约”助推企业生产与创新



节约从孩子做起。利好公司每周为全市4—8岁儿童提供公益游学课体验,普及粮食教育,让节约的理念根植在儿童的心中。

苏莉鹏

自习近平总书记对制止餐饮浪费作出重要指示后,全社会营造了浪费可耻、节约为荣的氛围。而在粮食节约方面,天津利好食品公司成立近20年来,始终坚持深入推进制止餐饮浪费工作,以刚性的制度约束、严格的制度执行、长期

的宣传引导,切实遏制浪费。

作为一个将“节约”作为企业文化和生产制度的食品企业,天津利好食品有限公司自成立之时,便把粮食安全当做企业发展的战略安全,以刚性制度进行约束。这家成长于天津津南区的企业,以“节约”理念助推产品创新方向和经营方向,成为当下节约、绿色、可持续

发展的鲜活企业样本。

在利好公司,无论是车间、办公室,还是他们的公益体验中心以及所属的大型超市,随处可见“厉行节约、杜绝浪费”的条幅和宣传板。这里的工作人员表示,宣传板不是近期才悬挂上去的,而是自公司成立时就有的。一项硬性宣传规定。“物尽其用、避免浪费”,就像过

马路要等红灯一样,已经成为这里所有人生活的一部分。

为何将节约作为如此重要的一项制度?公司总经理史全胜道出了缘由:利好是一家集生产、研发、销售烘焙馅料、糕点、面食产品于一体的现代化生产企业,常年为稻香村、狗不理等大型食品企业提供产品原料。“民以食为天”,作为每天都和粮食打交道的企业,他们深知一米一面的来之不易。“口腹之欲,何穷之有?每加节俭,亦是惜福延寿之道”,每一粒粮食在这里都不愿被白白浪费。

食品生产企业的节约,并不像人们吃饭不浪费粮食那么简单。每个产品的诞生都要经过数道工序,几十位工人,节约也不只是在原料的使用,还有水电等资源。利好的节约之道是“物尽其用”。坚持合理利用时间、空间、能源等资源,发挥其最大效能,从而创造一个高效、物尽其用的工作场所。

在馅料生产车间,其中的一项操作守则是在生产环节精益求精,以精准的操作确保食材和原料的投放精确不浪费,避免用料过多,用错原料。“每袋馅料要用多少小豆,我们要求工人们在操作时做得到了然于心,了然于手,收工后我们把生产线上剩下的残渣作为考核标准之一。”史全胜说。

物尽其用的另一方面是,粮食在利好公司即便不生成走向市场的产品,也不会被舍弃成为垃圾。一道生产工序下无法使用的原料(如煮绿豆的汤),进行无菌包装,以赠送、销售等方式,走向消费者,保证无一废弃;南瓜制成馅料后,剩余的部分制成南瓜饼和南瓜面条,因不使用添加剂,广受市民的好评。

在利好公司,节约不只体现在食品生产,绿色低碳的理念也被融入每一个细节中。为节约能源,史全胜自主研发了一套水循环设备,在车间的锅炉内安装了散热管道,有效实现了节能。

企业的社会责任体现在向更广泛的人群传播正确的理念。史全胜说,自己企业做到节约还不够,节约最根本的要从孩子做起。从去年起,利好公司以他们的体验中心为平台,每周为全市4—8岁儿童提供公益游学课体验,普及粮食教育,并动手制作食品,让节约的理念根植在儿童的心中。此外,作为津南区辛庄商会会长,史全胜也向商会的会员企业发起倡议,承诺制止浪费,崇尚勤俭节约。

“谁爱风流高格调,共怜时世俭梳妆”,作为食品生产企业,天津利好公司用节约践行发展,以节约赢得未来。