

# 青岛向全国发出“科技副总”英雄帖

## 2026年青岛市科技活动周启动 系列活动点燃城市科创热潮

早报5月24日讯 5月23日,由市科技局、市委宣传部、市科协、崂山区政府、中国科学院青岛生物能源与过程研究所、山东能源研究院、中国化学会联合主办的2026年青岛市科技活动周启动仪式在中国科学院青岛能源所举行,该所第十二届公众科学日同步举办。活动当天设计了一系列丰富多彩的活动,呈现了一场精彩的科技盛宴,共吸引6000余名观众前往参观体验。

启动仪式上,青岛市“科技副总”岗位需求正式发布,邀请全国高校、科研院所科研人员走进科技型企业,推动科技创新要素在企业与高校、科研院所之间双向流动。活动现场为2025年度青岛产业领军人才(团队)代表颁奖。

活动现场还设置了“智启‘十五五’科技成果荟”、中小学生科创荟、科技普法区、科学家精神主题展、科学游园会、科学加油站、科学知识竞技场、绿碳科普驿站等板块,涵盖科技政策宣介、科学精神弘扬、创新科技展示、前沿科研分享、趣味科学互动以及知识竞赛等多个方面,让公众沉浸式体验科技的魅力。其中“科技成果荟”集中展出人工智能、新一代信息技术、绿色能源、生命健康等“10+1”创新型产业体系前沿成果,吸引众多观众驻足观摩体验;中小学生的科创荟别具特色,学生们制作了科创装置模型和科创艺术作品,充分展现出孩子们丰富的想象力与对未来绿色生活的美好向往。在科技普法区,科学家精神主题展向公众讲述了17位海洋领域科学家的风采和贡献。科学游园会现场人气十足,孩子们化身碳捕手探索绿碳奥秘,自制“人造雪”解锁高分子吸水材料奥秘,参观全国重点实验室、大型科研仪器等特色平台,20余项沉浸式体验让公众近距离感受科研魅力。科学加油站里,从微生物、太阳能、锂电池到轮胎分子材料,大咖讲座轮番登场。科学知识竞技场脑力激荡,学生踊跃参与。恰逢青岛能源所成立20周年,特设时光巡礼,全面展现研究所的发展历程与科创实力。(青岛早报/观海新闻记者 杨健 摄影报道)



科技活动周打造科技盛宴吸引众多市民前来体验。

## 跟着“海星仔”开启探索之旅

### 崂山区重磅发布“科境崂山·漫游未来”十大实景

早报5月24日讯 5月23日,在2026年青岛市科技活动周启动仪式上,崂山区正式对外发布“科境崂山·漫游未来”实景漫游品牌。此举旨在将崂山区内顶尖的科技创新资源与独特的山海自然风光深度融合,为市民游客特别是青少年群体打造一条可感、可知、可及的科技旅游与研学精品路线,标志着崂山在推动科技、文化、旅游、教育跨界融合方面迈出关键一步。

本次发布的首批十大实景点位,犹如十颗璀璨的明珠,串联起崂山区从北到南的创新脉络。游客可以跟随崂山区科创文旅专属IP“海星仔”的脚步,开启一场别开生面的探索之旅:从数智产业城北端出发,在清洁能源

科普中心感受绿色科技的力量;探秘深海成就馆,领略祖国深海科考的伟大发现;于北航青岛研究院触摸芯片迭代的精密;在人形机器人训练场体验前沿科技的魅力;于崂山文化展示中心品读千年文脉;在海尔、海信展馆见证世界级企业的产业升级;走进新能源生态科技馆解锁低碳生活的密码;在博益特展厅感受海洋生物医药的神奇;最后在极地海洋公园畅游蔚蓝世界、守护海洋生态。

崂山区同步推出了“科技+教育”特色研学路线与“科技+文旅”精品线路,并面向青少年、市民游客及政企团体全面开放预约。十大点位不仅是观光景点,更是十条通往未来的赛道。

(青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁)

## 26个农产品新品亮相科技周

早报5月24日讯 5月23日,青岛市农科院参加了在崂山区举办的2026年青岛科技活动周启动仪式,自主选育的26个农产品新品种集中亮相。

活动现场,科研人员向市民详细介绍本次参展新品种的品类特点及推广应用价值,耐心细致解答群众关心的农产品种植管理、种苗选购、日常储存等问题。本次集中展出的新品种为市农科院多年持续攻关、自主选育的优质特色品种,涵盖砧木、蔬菜、特色小麦等多个品类。其中包含“青砧”系苹果砧木、“华砧”系桃砧木、“莎甜”系番茄、“青研”系大白菜、黄瓜、紫麦、蓝麦、南瓜等一批特色优势品种。(青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 阮桂丽)

## “船养”三文鱼游上餐桌

### 国信三文鱼新品发布会举办 首批3000尾三文鱼销售一空

早报5月24日讯 5月23日,“牧野深蓝 鲜启岛城”国信三文鱼新品发布会暨小象超市战略合作仪式在青岛万象城举行。活动现场,依托“国信1号”系列智慧养殖工船养殖的国信三文鱼重磅发布,同时与即时零售平台龙头美团小象达成深度合作,标志着青岛在深远海养殖成果转化和海洋消费场景创新方面迈出新步伐。

活动现场举行金刀开鱼秀,大厨现切了一条7.5公斤左右的三文鱼,并邀请现场市民免费品鉴全球首批“船载舱养”国信三文鱼刺身。

本次发布的国信三文鱼,以“国信1号”系列养殖工船为核心载体,独创“游弋式船载舱养”模式,工船如同“海上移动牧场”,可主动追逐适宜水温、躲避自然灾害;依托国内首创的深层取水系统,持续抽取水下30至50米深处的纯净冷海水,让三文鱼保持全天候“顶流野游”状态。

养殖工船从根本上杜绝了近海污染、寄生虫和病害隐患,确保了三文鱼在



国信三文鱼新品发布会上的开鱼秀。

纯净、安全的原生环境中生长,国信工船三文鱼全面达到生食级标准。国信工船三文鱼肌理规整、层次分明、色泽鲜亮自

然、脂香顺滑、营养丰盈,品质显著优于传统养殖产品。相比于进口三文鱼动辄数周的跨国冷链运输周期,“国信1号

2-2”打破了时间壁垒——它将三文鱼从深海出水到端上国人餐桌的时间压缩至极致的24至36小时。活动现场也推出了三文鱼刺身的福利价,就是让青岛市民尝尝自己家养的高品质三文鱼。

5月11日“国信1号2-2”首批“船载舱养”模式养殖的3000尾三文鱼起捕上市,如今已经通过预售和现场抢购全部销售一空。中国是全球主要的三文鱼消费市场之一,年消费量超过14万吨。消费市场对于新鲜、安全、平价三文鱼的迫切需求,在一定程度上推动了青岛国信集团开展深远海工船养殖。三文鱼是全球贸易量最大的单一鱼类品种,但长期以来,从育种到养殖技术再到全产业链发展一直是急需解决的难题。青岛国信集团用工业化思维重构渔业生产逻辑,用“国信1号”系列养殖工船,打造一座座“移动的深海牧场”,继续扩大生产规模、养殖规模,同时加强前端同科研院所的合作,使三文鱼产业从种源到生产、销售全部自主可控。

当天,国信水产与小象超市达成战略合作,围绕“深海养殖—冷链加工—即时零售”协同发力。岛城市民如今可通过“小象超市”APP一键下单,实现30分钟鲜达餐桌,让高端海洋蛋白以更便捷、更高效的方式走进日常生活。(青岛早报/观海新闻记者 杨博文 通讯员 陈晓莉 摄影报道)