商洛 工业强市挺脊梁 绿色智造添动能

本报通讯员 王浩 宋杨杨 屈睿

产业强则经济强，实体兴则城市兴。五年来，商洛坚决摒弃粗放发展模式，深耕绿色低碳发展路径，聚焦新材料、生物医药、绿色食品、清洁能源等优势产业，大抓项目、抓大项目，推动产业迭代升级、集群发展，工业经济底盘持续夯实。

项目赋能 产业集群蓄势待发

前不久，商洛经开区卫洛乳业乳制品加工厂正式投产。智能化车间内，常温奶生产线有序运转，一盒盒产品陆续下线装箱。该项目是苏陕协作陕南唯一乳制品全产业链示范工程，也是百年民族企业南京卫岗乳业布局西部的首个落地项目。

商洛卫洛乳业有限公司乳制品加工厂负责人储鹏介绍：“目前我们的生产品类主要是200ml的纯牛奶和200ml的调制乳，可实现日处理30吨牛奶的生产能力，满产以后处理牛奶可以达到100吨，实现月销售300万元，项目全面达产以后，预计可实现年产值1.5亿元。”

五年来，全市累计谋划工业项目超600个、总投资超1500亿元，建成工业项目200多个、新增产值超200亿元。2025年，全市工业投资同比增长37.9%，居全省第一；制造业投资同比增长34.4%，居全省第二。

绿色升级 产业优势持续放大

在陕西达沃鑫智能装备有限公司生产车间，生产线高速运转，工人们抓紧赶制订单。这家企业主营智能控制系统、工业机器人制造。企业组建市级研发中心，聚焦精密滑台国产化攻关，实施数字化改造，累计获得专利20余项，打破行业技术垄断，先后获评国家高新技术企业、省级专精特新企业、绿色工厂、先进级智能工厂，顺利完成智能制造转型。

陕西达沃鑫智能装备有限公司负责人刘洪伟说：“智能化改造落地之后，生产运行更稳定、生产能耗持续下降，我们成功获评省级绿色工厂，产品市场竞争力得到明显提升。5月份我们新增两条生产线，研发了6种型号的新产品，在半导体、具身智能、光通信等行业开拓了新的市场份额，今年1—10月份总产值达到5504万元，同比增长82%。”

五年来，全市累计创建省级以上绿色工厂13家，省级先进级智能工厂13家，培育入库省制造业单项冠军企业5家。商洛高新区、山阳高新区获批省级绿色工业园区，商洛经开区被纳入省级零碳园区建设名单。高新技术企业、绿色工厂企业分别以28.5%和4.2%的规上企业占比，贡献了全市28.2%和20.5%的规上产值，工业“含绿量”“含新量”持续提升。

布局优化 园区承载能力不断增强

园区平台提标扩容，让企业实现“拎包入驻”。在山阳县电子信息产业园标准化厂房内，入驻电子信息企业生产线满负荷运转，园区服务专班主动上门对接企业用工、融资等需求。

山阳县高新区管委会副主任崔瑾殇介绍：“目前我们园区已建成标准化厂房32万平方米、人才公寓及公租房460多套，实现水、电、气、视、信等全域覆盖。我们配备了全套生产生活设施，包括厂房、宿舍、餐厅等，企业可以轻资产拎包入住。”

五年来，全市工业园区空间布局持续优化，承载能力和服务效能全面提升，被认定为陕南唯一省级化工园区，实现省级开发区县域全覆盖，形成由“3个省级高新区、3个省级经开区、2个省级工业园区和1个化工园区”构成的集聚化、集约化、专业化园区矩阵。累计建成标准化厂房超240万平方米，入驻率稳定在85%以上，新招引入园企业250户以上。园区作为全市工业经济发展主阵地、主战场、主引擎的作用更加凸显。

商洛市工业和信息化局局长焦荣煜表示：“我们始终坚持工业强市战略，规上工业增加值增速连续3年位居全省前列。2025年工业占GDP比重14.9%，对GDP贡献率达28%，工业税收占全市税收的32.9%。下一步，我们将加快构建‘4+4+N’现代化工业产业体系，坚持固本强基，狠抓项目建设，聚链成群，提标园区，推动工业经济量质齐升，为全市高质量发展提供坚强支撑。”

数字赋能“菌丝经济”

——商南县推动食用菌产业高质量发展

本报通讯员 代绪刚



航拍商南县智慧农业食用菌产业园，园区以智能生产赋能食用菌全产业链发展。

初冬时节，寒意渐浓，商南县智慧农业食用菌产业园内却是一派热气腾腾的生产景象。智能生产线高速运转，物联网系统实时监测调控棚内温湿度、通风、光照等环境参数，全程数字化、标准化作业，彻底告别传统种菇“看天吃饭、凭经验管护”的粗放模式。

今年以来，商南县立足秦岭优良生态资源，把食用菌产业作为富民兴村、强县提质的特色支柱产业，大力推行数字化、标准化、品牌化发展路径，以“数字造菌、全域布菇、品牌兴菇”构建全链条产业体系，持续推动食用菌产业规模化提质、精细化升级、品牌化增值，让小小菌菇成为助力乡村振兴、赋能县域高质量发展的绿色富民产业。

商南县聚力打造现代化智慧食用菌产业园，建成自动化菌棒智能生产线，创新推行“智能工厂集中制菌、分布式菌房就近出菇”的新型运营模式，实现菌种培育、菌棒生产、菇品培育全流程集约化、智能化管控。园区配套建成智能养菌棚16座、智能出菇棚28座，依托数字化传感设备与智能控制系统，对棚内各类生长环境因子实现全自动精准调控，为菌类生长营造恒温恒湿、通风适宜的最优环境，有效降低病虫害发生率，大幅提升菌菇产量与品质。智能化生产模式夯实产业发展根基，目前产业园日均生产菌棒5万棒，自主选育的优质“秦岭三号”菌种年供应量达600万公斤，在保障县域种植基地需求的同时，辐射带动周边县区产业发展。数字化、标准化生产筑牢产业源头根基，推动食用菌产业从传统粗放种植向现代智慧农业迭代升级。

立足县域山地资源丰富、生态环境优良的禀赋优势，商南县科学规划食用菌产业布局，因地制宜、分类施策推进特色品类规模化种植，形成全域覆盖、错位发展、互补联动的食用菌产业发展格局。全县重点培育扶持陕西祥瑞源琪、汀味融等本土龙头企业，依托企业技术、市场、渠道优势，深耕食用菌精深加工，持续研发香菇脆、木耳酱等即食休闲产品、预制食品，有效延伸产业链条、提升产品附加值。同时，商南县持续完善食用菌全产业链，统筹推进菌种培育、基地种植、废料循环利用、精深加工、仓储物流等工作，全力打造业态完善、功能齐全的食用菌产业融合综合体，推动一二三产深度融合、协同发展。规模化、集约化、链条化发展持续壮大产业体量，目前全县食用菌年种植规模稳定在1.2亿袋，鲜菇产量突破5万吨，产业总产值超12亿元，食用菌产业已成为县域特色农林经济的重要增长极。

商南县坚持以品牌建设引领产业提质增效，持续擦亮“商南香菇”“秦岭恒基木耳”两大区域特色公共品牌，严格落实标准化种植、数字化管控、规范化监测，从源头守住食用菌绿色、有机、优质的品质底色。该县积极搭建对外展销平台，组织龙头企业踊跃参与国内外农产品博览会、特色产业推介会，主动对接国际市场，持续畅通“有机种植+数字智造+全球营销”的全链条增值路径。依托数字化赋能生产、品牌化开拓市场，商南县食用菌产业逐步摆脱“只卖初级产品”的低端发展模式，实现从“产品输出”向“品牌输出”转型，市场影响力和核心竞争力持续提升。截至目前，全县培育食用菌各类市场主体38家，打造特色食用菌产品品牌12个。凭借稳定优良的品质，商南菌棒出口优势持续稳固，出口量占陕西省四成以上，已连续4年稳定出口韩国，秦岭深山的优质菌菇走出国门、远销海外。

小小菌菇扎根山野、联结市场、富裕群众。如今，数字化赋能推动商南食用菌产业提质增效、迭代升级，全域化布局促进产业集群成势、体量倍增，品牌化发展助力商南特色产品走出深山、走向世界。

山阳加快园区经济向新向优

本报讯（通讯员 张俊 夏建玲 曹骁）今年以来，山阳县高新区通过完善配套、创新服务、强化保障，推动园区经济稳中有进。

初冬时节，山阳县电子信息产业园内各车间一派繁忙景象，工人们在岗位上有序作业。园区聚焦电子信息、新材料、大健康三大主导产业，持续补齐配套短板、提升产业承载能力，已建成标准化厂房32万平方米、人才公寓及公租房460多套，实现水、电、气、视、信等全域覆盖。齐全的厂房、宿舍、餐厅等生产生活配套，让企业能够轻资产“拎包入住”。

在夯实硬件配套的基础上，山阳县高新区坚持以项目建设统揽发展，动态优化项目库，加快基础设施提档升级，深化工业“标准地”改革，聚力打造宜业宜居产业新城。山阳县高新区管委会副主任崔瑾殇表示，园区将以项目建设统揽发展全局，一方面谋深谋实项目库，持续推进基础设施和环境改造提升，围绕宜业宜居产业新城建设集聚资源、招引项目，积蓄发展后劲；另一方面抓实招商引资，编制产业链项目图谱，开展精准招商，围绕电源制造、新型显示、新材料等产业链方向，不断完善配套，做好延链、补链、强链文章，推动产业链与创新链深度融合。

为破解企业落地、生产过程中的各类难题，山阳县高新区推行惠企政策、手续办理、诉求解决、金融服务、用工招聘“五个送上门”，提供全周期一站式服务。陕西迈思普电气有限公司是园区承接东部产业转移引进的重点电子信息企业，从落地到投产，全程享受园区帮扶。该公司总经理王建军说：“企业自入驻山阳以来，得到了政府的大力支持。高新区不仅配套了标准化厂房、职工宿舍、餐厅等设施，协助我们办理项目手续、招聘员工、申报政策性补贴，还专门开通公交专线解决职工通勤问题，让我们能够暖心、安心地在山阳投资创业。”

园区已累计协助企业招工千余人，协调解决职工住房、子女就学等民生事项50多件，有力带动群众就地就近就业。崔瑾殇介绍，管委会建立重点项目、重点企业专班包抓机制，在项目手续代办领办、职工招聘培训、生产生活配套保障、企业融资服务等方面，为企业提供全方位优质服务。

2026年前三季度，山阳县高新区完成规上工业总产值30.42亿元，占全县规上工业总产值94.7%，集聚规上企业48家、高新技术企业25家，是县域工业经济发展主阵地。下一步，山阳县高新区将持续把学习成果转化为发展实效，做强主导产业、做实要素保障，深耕企业全生命周期服务，推动更多项目落地见效，以实干实绩助力“十五五”良好开局，为县域经济高质量发展注入园区动能。

匠心酿好酒 产业富乡邻

——记丹凤安森曼葡萄酒庄高级工程师王宏安

本报通讯员 王光志

自11月16日起，丹凤葡萄酒主题宣传片在CCTV-17农业农村频道播出，为期一个月，让底蕴深厚的秦岭佳酿走进全国观众视野，百年丹凤葡萄酒的独特魅力被更多人熟知。产业向好的背后，是丹凤葡萄酒产业的蓬勃发展，更离不开一代代酿酒匠人扎根乡土、坚守技艺、接续传承的初心与担当。

丹凤县山环水抱，川塬与浅山丘陵交错，光照充足、水土适宜、生态优良。得天独厚的自然禀赋奠定了丹凤县葡萄酒产业发展的基础。百余年来，丹凤县葡萄酒产业砥砺前行、迭代升级，先后历经民间小作坊起步、国有工厂规模化生产、现代化酒庄精细化运营的发展阶段。曾经单一的葡萄种植、酿酒加工产业，如今已发展为集种植、酿造、农旅融合于一体的特色富民产业，带动群众就近增收，夯实县域特色产业发展根基。百年酒香得以延续，离不开一代代匠人的接力守护，王宏安便是这项非遗技艺在当代的守护者与传承者之一。

今年61岁的王宏安，已在葡萄酒酿造行业耕耘四十余年。1984年，他进入原国营丹凤葡萄酒厂工作，自此与酿酒事业结下不解之缘。从业以来，他坚守初心、深耕本行，辗转多地钻研酿酒技术，始终扎根葡萄酒行业。在日复一日的实操淬炼中，他潜心钻研传统古法酿造精髓，精进现代标准化生产工艺，勤学善思、笃行不怠，从一名普通一线工人，逐步成长为技术扎实、经验丰富的专业酿酒高级工程师。

2015年，王宏安受聘于丹凤县安森曼葡萄酒庄有限公司，专职负责酿酒工艺管控、品质优化与技术攻关。十余年来，他坚守品质底线，紧盯酿造核心环节，精准把控发酵、陈酿、储藏等关键工序，以严谨细致的匠人标准严控产品质量，用心守护丹凤葡萄酒这块百年金字招牌。

正是依靠王宏安等老一辈匠人对品质的极致坚守、对技艺的代代守护，安森曼葡萄酒庄品牌底气持续夯实，产业发展提质增效。依托本地优越生态资源与百年产业积淀，酒庄深耕葡萄酒主导产业，延伸产业链条、补齐产业短板，构建起标准化种植、精细化酿造、沉浸式农旅融合的发展模式，搭建起稳定的助农增收平台。目前，酒庄已在商镇、棣花、武关等镇建成优质标准化葡萄种植基地1000余亩，带动当地100余户群众就近务工、稳定增收，小小的葡萄成为群众致富的“甜蜜产业”。同时，酒庄打造特色产业文化展厅，常态化展示丹凤酿酒百年发展史、非遗技艺流程和产业发展成果，成为对外展示丹凤乡土文化、推介丹凤特色产业的重要窗口。

技艺贵在坚守，薪火贵在接续。在王宏安看来，非遗酿酒技艺的传承，不只是车间里师徒相授、工艺接续，更要走出厂区，把本土酿酒文化送到青少年身边。县教育和体育局立足立德树人根本任务，结合本土百年酒文化资源、全县葡萄酒产业发展方向，创新开展“小葡萄·大产业——葡萄酒文化进校园”专题巡讲，构建小学感知体验、初中探究实践、高中项目创新的分层育人体系，将百年葡萄酒非遗系统化、课程化融入校园教育，厚植学子爱乡兴乡情怀。11月17日，全县专题巡讲首站活动在棣花镇中心小学启动，安森曼葡萄酒庄高级工程师王宏安受邀主讲，以“认识丹凤百年红酒”为主题授课。讲座结合商於古道葡萄种植渊源，梳理丹凤葡萄酒百年工业化发展历程，用通俗语言讲解葡萄育苗管护、采摘压榨、发酵陈酿全链条工艺，阐释葡萄酒产业带动群众增收、助力地方发展的富民价值，为全校师生带来一堂接地气、有温度的乡土匠心实践课，也是传技艺、弘文脉、育新人的生动践行。课堂上，他避开晦涩的专业术语，用朴实生动的语言串联起葡萄种植、精细酿造、品牌发展的完整产业脉络，讲述一代代酿酒人扎根乡土、精益求精、久久为功的坚守故事，引导孩子们读懂小小葡萄背后的乡土底蕴、产业价值与时代担当，在青少年心中种下热爱家乡、尊崇匠心、踏实奋进的种子。

匠心托举产业，实干赋能发展。在推动丹凤葡萄酒产业提质升级的浪潮中，像王宏安这样的匠人还有很多。正是有他们这样一代代扎根乡土、潜心传艺的匠人，接续守护非遗文脉、赋能产业发展，让历经百年的丹凤酒香，在新时代生生不息、焕发新彩。



王宏安抽取桶储酒样，把控酿造品质，用技术赋能丹凤葡萄酒产业发展。

洛南核桃产业迈向品牌化链条化发展

本报讯（通讯员 孙杨）近年来，洛南县立足秦岭生态禀赋，大力做强核桃等优势特色产业，从林间采收、精深加工到线上线下拓销，持续补链、延链、强链，推动山货、农特产品从“原果出山”向品牌化、链条化跃迁，让好产品产得优、卖得旺。

在西北核桃物流园深加工车间内，分选、清洗、压榨等各道工序正有序作业。以往当地核桃多以原果外销，收益偏低。现在经过深加工，产出核桃仁、核桃油等产品，附加值显著提高；同时依托园区配套完善物流体系，线上线下同步拓销，订单持续增长。

西北核桃交易中心有限责任公司董事长王际锋介绍：“我们依托本地核桃资源，新建深加工生产线，改变过去只卖原果的模式，把核桃加工成烤核桃、核桃油、核桃仁以及（核桃壳）猫砂等系列产品，提升产品附加值。线上线下同步拓展销售渠道，订单稳定，产品销往省内外。”

洛南县不少核桃加工企业在产品创新上下功夫。以金麦香核桃月饼为代表的特色产品，把本地核桃资源与传统糕点加工结合起来，延伸产业链，提升产品附加值，也带动原料种植、加工生产、包装物流、营销销售等相关环节联动发展，为附近农村劳动力就近就业、稳定增收提供了支撑。

陕西金麦香食品有限公司负责人张金生表示：“我们这核桃系列产品，线上线下同步铺货，累计销售量近百万盒，产品远销省内以及周边省市，有效消化本地核桃原料，带动核桃收购量稳步上涨，有力带动企业增效、群众增收。”

告别以往零散售卖原生核桃、产品品类单一、产业附加值偏低的初级发展模式，如今洛南县立足自身秦岭生态资源优势，深耕原生核桃特色产业，持续推进产业转型升级。从单一的原果产品拓展出核桃油、烤核桃、核桃糕点等多元特色品类，全方位盘活产业资源、激活乡村特色产业内生动力，让小核桃成为带动地方经济发展、群众稳定增收的硬核支柱产业。

洛南县林业局正高级工程师郭安柱说：“洛南县是全国核桃主产区，目前全县共有核桃加工企业220家，其中规模以上加工企业16家，核桃全产业链综合产值30亿元，下一步，我们将持续围绕核桃产业延链补链强链，鼓励龙头企业发展核桃精深加工，推动核桃从原果出山向品牌化、链条化转型，不断畅通销售渠道，做强秦岭山珍特色产业。”