

“资”养实体 “贷”动活力

——昌吉州金融服务高质量发展观察

□本报记者 刘茜 通讯员 陈国锐 赵红霞

田畴沃野，金融活水润泽乡村振兴沃土；塔吊林立，金融活水滋养项目建设；生产线上，金融活水浇灌创新之花……

金融活，经济活；金融稳，经济稳。经济兴，金融兴；经济强，金融强。2023年昌吉州统筹推进经济和金融高质量发展，金融高质量发展取得新突破、实现新跃升。

稳中求进 新潮涌动

近日，农发行昌吉州分行获批生态环境建设与保护项目贷款8亿元，用于支持昌吉市北部荒漠经济林项目，推进昌吉市北部生态安全屏障建设。目前，已投放首笔贷款7.16亿元。

“2023年昌吉州银行业聚力科技金融、绿色金融、普惠金融、养老金融、数字金融五篇文章，夯实资本基础，经营向优向好。2023年昌吉州本外币各项存款余额2584.56亿元，存款规模位居全疆第一，比年初增加256.54亿元，同比增长11.02%；本外币各项贷款余额2209.96亿元，信贷规模居全疆第二，比

年初增加290.07亿元，同比增长15.11%，高于全疆信贷增速4.41个百分点。”人民银行昌吉州分行党委委员、副行长余飞介绍。

将时间的指针拨回2023年3月16日，在昌吉州金融服务高质量发展政金企对接会上，达成固投项目融资协议89个，金额达到557.61亿元，为经济高质量发展注入金融动力。

昌吉州用足用好货币政策工具，2023年累计发放再贷款74.35亿元，同比增速达60.44%，总量与增速均创历史新高，累计为辖区实体经济领域节约融资成本约1.5亿元。

2023年，人民银行昌吉州分行联合昌吉州工商联创新打造“民营企业信贷产品直播间”，累计开展专场直播25场，助力91家企业获贷8900万元。截至2023年末，全州民营企业贷款余额701.4亿元，同比增长18.62%。

精准浇灌 产业之花

走进位于昌吉国家农业高新技术

产业示范区的新疆远航食品有限公司，肉食品加工车间里一派繁忙生产景象，切割、打包、称重、分装，工人们加紧生产各种肉制品。

“在邮储银行新疆分行贷款支持下，我们提前备足原材料。这几天的销售订单比平时增加50%左右。”新疆远航食品有限公司总经理盛夏说。

小微活，就业稳，经济兴。截至2023年末，昌吉州普惠小微企业贷款余额177.04亿元，同比增长27.23%；贷款户数2.21万户，同比增长12.97%。

新疆万通人钢结构有限公司是一家主要生产彩钢板、钢结构等产品的民营企业，也是昌吉州最早一批把产品卖到国外的企业之一。为方便产品的生产、加工和销售，5年前，企业在吉尔吉斯斯坦建立分公司并开办了加工厂。

2023年外汇管理局昌吉州分局围绕大宗商品贸易、对外承包工程等重点领域，着力推进辖区人民币跨境结算便利化和融资功能，人民币跨境使用成效

显著。2023年辖区与32个国家和地区发生人民币结算往来，新增交易对手国7个，新增8家企业使用人民币跨境结算。截至2023年末，辖区实现跨境人民币结算量26.42亿元，实体经济跨境人民币结算快速增长，贸易与投资项下跨境人民币结算规模达16.27亿元，同比增长57.6%。

金融服务 质效齐升

“农行‘畜牧e贷’很方便，申请流程简单，利率也很优惠，10分钟50万元贷款就到账了。有了这笔资金，我就可以进一步扩大养殖规模，提高生产效益。”1月31日，昌吉市阿什里乡养殖大户马兰贵说。

2023年昌吉州银行业综合施策，充分发挥金融第一支撑作用，着力提高金融服务中小微企业的质效。

资金供给上突出“增”——

开展金融服务高质量发展专项行动，建立以“金融超市”为载体的政金企常态化对接工作机制，引导辖区内各金融机构全面了解各类市场主体，发挥优势、提前介入、精准服务，实现政金企三方合作共赢。开展“金心助企”金融服务直通车活动，不断提升金融服务中小微企业的质效。

融资成本上突出“降”——

持续推进利率市场化改革，严格落实再贷款利率政策，监督法人金融机构按要求执行利率加点幅度管理，引导逐

步缩小利差。2023年昌吉州新发放普惠小微企业贷款加权平均利率为5.47%，基准利率下降了21个基点，融资成本稳中有降。

产品服务上突出“新”——

2023年发放全疆首批宅基地使用权抵押贷款。设立“昌种贷”专项再贷款支持种业发展，4家金融机构创新“植物新品种权”质押融资模式，实现全国系统内植物新品种权质押贷款零突破，累计投放金额达7.92亿元。建行昌吉州分行落地全疆首批线上土地承包经营权抵押贷款产品“裕农快贷（抵押）”。昌吉农商行创新“活畜+保单”组合抵押贷款，构建金融支持畜牧业发展新模式，截至2023年末，昌吉州金融机构活体畜禽抵押贷款余额1.08亿元，同比增长64.85%。

帮扶政策上突出“实”——

深入推进“金心助企”银行业金融机构行级领导和金融辅导员帮扶机制，加强政府部门、金融机构和企业之间的沟通与合作，引导金融机构主动下沉金融服务。“2023年，全州22家金融机构91名行级领导共帮扶中小微企业452家，已对其中352家中小微企业提供融资37.46亿元。15家金融机构20名金融辅导员对接456家商会、联合会、协会企业，实地走访了298家企业和商户，为156家有融资需求的企业和商户发放贷款9.61亿元。”余飞介绍。



科技助力 戈壁滩变身“菜篮子”

↑这是3月24日拍摄的新疆阿克苏市阿依库勒镇蔬菜基地（无人机照片）。
←在新疆阿克苏市阿依库勒镇蔬菜基地，种植户操作喷淋设备为幼苗浇水（3月22日摄）。

春耕时节，在位于塔克拉玛干沙漠边缘的阿克苏市阿依库勒镇蔬菜基地，种植户在一座座现代化温室大棚里忙碌。在现代农业科技加持下，该基地已成为南疆地区的重要蔬菜产地，一年四季出产十余种新鲜蔬菜行销天山南北。

□新华社记者 丁磊摄

新疆火焰山打造“极热”环境汽车检测基地

新华社乌鲁木齐3月24日电（记者于涛）新疆吐鲁番，火焰山脚下。空旷的戈壁滩上，封闭的“高速路”正在延伸，试验厂房内机械轰鸣，一辆辆汽车在场地上整队排列。

吐鲁番市“热经济”产业园内，高温干热汽车试验场的部分建设项目已竣工投产，陆续进入运行阶段。“今年年初以来，已有多家汽车制造企业前来洽谈业务，新型样车也在陆续运抵试验场。”

中交火焰山汽车检测有限公司常务副总经理于胜利说。

汽车作为交通出行的必要交通工具，对安全、性能等方面要求非常高，必须经过严格的检测、验证环节才能面市。耐高温试验是汽车环境适应性试验中重要的组成部分，是考验新车能否适应极端苛刻环境的重要依据。

吐鲁番市全年日照时间长、太阳辐射强度大、降雨量稀少，夏季气温经常

达到40摄氏度以上，极端温度曾达49.6摄氏度。火焰山区域夏季地表温度多在70摄氏度以上。“由于特殊的地理资源优势，在全国范围内，吐鲁番市火焰山区域是进行汽车高温干热试验的理想地点。”于胜利说。

当前，高温干热汽车试验场园区内已有中国汽车技术研究中心、广汽研究院等多个检测机构，可开展包括“极热”环境试验在内的20多项测试。截至

2023年底，已有一汽集团、广汽集团、北汽集团等50多家知名车企入驻，涉及汽车品牌30多个。此外，园区还与长沙理工大学、昌吉职业技术学院等高校开展合作，建立了产学研基地。

试验场上，一家厦门车企的技术人员正在调整设备，进行检测的是一款新能源大巴型汽车。他们介绍，该款新型车辆是为进军欧洲市场打造的，未来几个月，将在这里开展安全系统检测、“极

热”环境检测等多项严格测试。

新疆吐鲁番自然环境实验研究中心主任徐伟表示，借助独特的光热资源优势，吐鲁番市多年来持续开展电子元件、建筑材料、汽车设备等方面的“极热”环境检测工作，“具有良好的科研工作基础，一些领域开创了我国极端干热环境检测工作的先河，多次参与相关领域国家标准、行业标准的制定。”

国内最大 绿电制氢加氢 一体站建成

3月20日，在长沙经开区的三一绿电制氢加氢一体站，工作人员在制氢区巡检。

近日，位于湖南长沙经开区的三一绿电制氢加氢一体站建设完成，具备基础服务能力。该站点是2000公斤级绿电制氢加氢一体站，分为制氢区、增压储存区、加氢区3大功能分区，制氢设备由三一集团自主研发，每日的制氢加氢量不少于2吨，增压储存区总储氢量超过1000公斤，可满足4台氢能车辆同时加注氢气，每天可服务氢能车辆数量超过百台。

□新华社记者 陈泽国摄



淀粉肠乱象 亟待规范管理

“315”消费者权益保护日前后，“网红零食”淀粉肠被曝光添加鸡骨泥，陷入“塌房风波”。多个知名品牌发布安全声明书，经销商和厂家“吃播”自证，就连路边售卖的阿姨也要“出示文件”安抚顾客……虽然往日的口碑部分还在，但“退货”“倒闭”声仍然不断，不少个体户和消费者在忧虑中观望。

淀粉肠到底能不能吃？专家给出的观点是：“加入骨泥并不违规，关键是确保原料安全。”从这个角度来看，安全透明，符合标准即可放心食用。安全，指的是其中成分对人体无害，加工达到食品级标准；透明，则是明确配料表和生产过程，杜绝以次充好，自觉接受公众监督。

有人喜欢淀粉的廉价与软糯，有人则觉得不放肉是“欺诈”，各有所爱，自然不能强求一致。更何况，用淀粉制肠，本就是一种较为廉价的“替代品”，是食客的情怀将其捧到了和火腿肠近似的地位。热情褪去，也必须正视被美味掩盖的粗糙。还有人坚持认为“要么就加好肉，要么就完全不加”，这显然对淀粉肠的制造工艺和成本核算提出了更高的要求，也需要行业及时调整，推动产品的迭代，以贴合消费者追求轻量化配料和高质量产品的新需求。

而谈到行业标准，正是相关媒体调查结尾真正呼吁重视的问题。作为一款现象级的市井小吃，淀粉肠事实上一直在打“擦边球”。2007年，国家质量监督检验检疫总局和国家标准化委员会联合发布了火腿肠的国家标准，将产品划分为四个等级，其中最低等级的普通肠，淀粉含量也不应超过10%，今年7月起，《火腿肠质量通则》也将正式施行。然而这些标准针对的都是“以鲜畜禽产品、水产品为主要原料”的肉类灌肠制品，“主次颠倒”的淀粉肠偏偏不被包含在内。若参考淀粉产品相关标准执行，又存在明显漏洞，无法约束较为复杂的肉类成分添加物。目前，有部分企业尝试建立了淀粉烤肠的生产细则，但全国统一的行业标准仍停留在倡议阶段。

近年来，淀粉肠的成本一降再降，水和脂肪含量不断提升，配料表中的各类添加剂确实让许多消费者感到担忧。而令人“闻风色变”的骨泥，相关标准曾将其列为婴幼儿辅食产品和营养强化剂，陆续也有国内外研究关注到添加食用骨泥在改善营养方面的帮助，但也有报道反驳称其常用作宠物食品，各方观点莫衷一是。骨泥应该取自哪些部位，用在哪里，又该添加多少？同样没有统一的国家标准作为支撑，这就为个别商家以次充好留下了漏洞。更要看到，公众的负面印象是长期积累的，“进价7毛卖4元5元”“烤制机器和油料不干净不卫生”等问题也助推了此次舆情的集中爆发，显然要接受监督的不只是配料表。

产品定位不明晰，解释全凭一张嘴，顾客的权益和安全自然得不到保障。唯有尽快厘清相关标准，促进行业健康规范发展，才能切实守护“舌尖上的安全”。

（默达）

来源：南方日报