

集中签约15个项目 总投资额45.15亿元

余杭经开区“双招双引”成果丰硕

本报讯（余杭经开区融媒体中心 杨旭晓 王婷宇 记者 吴怡倩）日前，余杭区召开双招双引暨奋进2025城市中轴线推进大会。会上，浙江余杭经济开发区以高质量发展为引领，集中签约了15个优质项目，总投资额达45.15亿元；集中开工项目1个，总投资1.02亿元。

此次签约项目覆盖智能物联、高端装备、绿色能源、低空经济等多个新兴产业领域，其中亿元以上项目8个、10亿元以上项目2个，为余杭经开区产业结构优化升级注入强劲动力。

在签约项目中，两个专精特新“小巨人”企业投资项目格外引人瞩目。其中，商用车发动机零部件项目拟在余杭经开区打造区域总部并建设智能制造生产基地；无人矿卡生产基地项目计划将总部迁入余杭经开区并同步打造研发中心、无人矿卡核心部件生产基地等。

“这两个项目入驻，将进一步提升余杭经开区在智能制造和高端装备制造领域的核心竞争力，为产业链上下游协同发展提供关键支撑。”余杭经开区相关负责人表示。

值得一提的是，在此次签约项目中，余杭经开区还成功引进了高校产学研转化项目。该项目由高校教授领衔，致力于通过革



年产30000套智能定制家具及数字家居项目(效果图)

新铜烧结制备工艺，实现高耐热、高导电、高导热、高可靠的芯片烧结连接材料，并提供定制化封装材料解决方案。

此外，新签约的半导体检测设备生产项目同样备受瞩目。该项目拟将总部迁入余杭经开区，建设高标准实验室及高端探针台生产智造基地。据悉，该公司核心团队由中日顶尖技术专家组成，专注于高端半导体检测设备

的研发、生产和销售。

作为余杭区工业经济主平台，近年来，余杭经开区紧扣“一智三新”（智能制造、新能源、新装备、新材料）产业发展方向，持续细化招商赛道，重点布局“芯机能”（芯片、泛机器人、数字能源）等前沿细分领域。今年以来，余杭经开区招商小组赴北京、上海、深圳等创新资源集聚地招商考察，累计走访企业34家，接待客

商120余批次，并通过举办沪杭协同创新招商推介会等专题活动，持续吸引行业龙头企业落户。

“签约只是合作的开始，接下来我们将持续关注新签约企业的项目落地情况，确保项目早开工早投产。”相关负责人表示，余杭经开区将提供全方位的服务和支持，包括政策支持、空间保障、产线规划等各个方面，确保企业能够安心落户、快速发展。

记者走基层

将服务触角延伸至每个角落

余杭经开区开展“健康关爱暖人才”义诊



本报讯（余杭经开区融媒体中心 杨旭晓 王婷宇 记者 吴怡倩）“最近身体有不舒服吗？”“睡眠有没有规律？”近日，一场别开生面的“健康关爱暖人才”义诊活动在浙江余杭经济开发区的茶锦公寓热闹开启，吸引了众多青年人才前来参与。

活动现场，仁和街道社区卫生服务中心的医生团队准时来到了茶锦公寓。他们身着白大褂，面带微笑，为每一位前来咨询的青年人才提供细致入微的问诊和脉诊服务。医生们耐心地询问患者的既往病史，对常见病、慢性病进行初步诊断，并根据每个人的身体状况给予合理的健康调理建议。此外，活动现场还设置了中医项目体验区，拔罐、中医推拿、康复理疗等中医特色疗法吸引了众多青年人才驻足体验。

茶锦公寓作为余杭区首个新建的人才专项租赁住房项目，自去

年公开配租以来，已吸引大量青年人才入住，入住率超85%。余杭经开区相关负责人表示：“我们希望通过举办这样的活动，让青年人才感受到余杭经开区的关怀和温暖，让他们在这里安心工作、舒心生活。”

近年来，余杭经开区积极搭建人才和服务的供求对接平台，持续深化为企业、为民服务的力度和温度。过去一年，余杭经开区充分发挥党群服务中心的阵地优势，成功举办了17场招聘会，服务企业百余家，参加应聘群众超11万人次。

此次义诊活动，正是余杭经开区人才服务工作的一个生动缩影。接下来，余杭经开区还将陆续推出招聘会、人才政策宣讲、“女性青年人才”创意手作、送服务进企业等一系列志愿服务活动，将服务“触角”延伸至重点园区的每个角落，让企业和人才都能享受到更加便捷、高效的服务。

26年50项专利，这张“膜”包进了什么？



浙江康德权技术有限公司外景图



“优普丁”产品图

专精特新余开巡礼

（余杭经开区融媒体中心 杨旭晓 王婷宇 记者 吴怡倩）近日，位于浙江余杭经济开发区的杭州康德权饲料有限公司携智能微囊包膜技术、共生驯化技术、检测服务技术三大技术以及在动物实际养殖过程中的难点、痛点解决方案，亮相亚洲（泰国）国际集约化畜牧展览会VIV ASIA 2025。

作为全球三大包膜企业之一，康德权在包膜技术领域深耕多年，其智能微囊包膜技术更是享誉全球，让其在行业内有了“包膜专家”的美誉。那么，究竟什么是包膜？这小小的一层包膜，又能释放怎样的大能量？

智能微囊技术打造“明星产品”

在农牧产业中，动物肠道的健康直接关系到饲料的利用率、动物的生长效率以及食品的安全。然而，养殖过程中有不少因素会导致动物肠道受损，影响养殖效益。

“要想获得优质的肉蛋奶，前提就是保障动物的健康，尤其是保护好动物的肠道，这为我们研发绿色、安全和高效的功能性解决方案提供了思路。”康德权相关负责人表示。

在饲料“禁抗”（禁止在饲料中添加部分抗生素）、养殖健康和食品“无抗”的背景下，如何保障饲料添加剂被肠道吸收，而不是被胃液吸收？如何让有涩味的饲料添加剂被动物“开心”食用且不伤胃？

走进康德权的产品展示区，一款名为“优普丁”的微胶囊产品吸引了记者的目光。这款从肉眼上看只有半粒米大的产品，在体视显微镜下却展现出了独特的魅力。每一颗颗粒都像是“穿”上了一件银色外衣，而这件“外衣”便是包膜。

包膜就像人们穿的衣服、墙面涂的颜料一样，是为了防止东西受破坏。它类似于胶囊药物中的胶囊，把动物饲料添加剂包起来。自1999年成立以来，康德权潜心26年专注包膜的持续微创新。

据了解，作为动物肠道首选能量来源，丁酸具有快速修复受损肠道、改善营养吸收和增强肠道免疫的功能。然而，丁酸在消化道前段极易被吸收利用，且味道奇臭。

为此，康德权通过智能微囊包膜技术研发“优普丁”，不仅解决了传统丁酸钠产品的不良气味问题，更实现了在动物肠道内的

定点定速释放，极大地提升了产品的使用效果。这一创新成果还获得了中国专利奖优秀奖和神农中华农业科技奖一等奖，让康德权走进了更多人的视野。

“康德权生产的优普丁系列产品已经是农牧产业中的‘明星产品’。”康德权相关负责人表示，“在实际落地中，优普丁系列可应用在不同动物身上时，创造了投资回报率普遍高于300%的经济效益。”

50项专利助养殖提效增收

成为全球三大专业包膜企业之一，康德权的秘诀就在于二十年如一日的创新研发。

目前，康德权每年为研发包膜技术投入总销售额的10%，并先后与全球40多所高校和科研单位开展合作，拥有50余项发明专利，发表了360篇国内外的科研文献。

实验室里的科研成果，如何更加顺利地走向市场应用？康德权给出了自己的答案。公司自建有猪场、蛋鸡场、牛场、海参养殖场，针对一种动物组建一个团队，提供相应的解决方案。

比如在肉鸭养殖中，优普丁能够有效控制传染性浆膜炎和皮炎问题，不仅确保了肉鸭的健康，还为烤鸭产品提供了更高的附加值。在生猪养殖上，优普丁则能通过母仔一体化改善母猪的泌乳

力，进而提高哺乳仔猪重量。此外，在水产养殖方面，优普丁还能高效改善鱼、蟹和甲鱼的肠道问题，提高动物的抗病力。

“总之，针对不同养殖动物经常面临的肠道健康问题，康德权通过细分品类，研发出了针对不同动物的优普丁系列。这些产品均能够在肠道养护方面让动物更健康，让食品更安全、环境更友好。”康德权相关负责人表示。

近年来，康德权还通过引进日本IBI石丸研究院专家团队，在生猪领域形成了一套特色方案——《规模化生猪养殖除臭、增效和回肠炎防治的整体解决方案》。该方案通过有效控制猪的回肠炎，既实现了营养物质的高效利用，又能够减少猪粪的恶臭味，实现猪的健康快速生长。

此外，康德权还为农牧行业搭建了包膜检测、消化率检测、伺草料检测三大检测服务平台，让研发实现了闭环，也为行业提供了更为专业的检测服务。目前每天都有全球各地的客户邮寄包膜产品来到康德权检测。

“只有保障了畜牧业的动物健康，才能让消费者确保吃上‘放心肉’‘安全肉’。”康德权相关负责人表示。未来，康德权也将继续秉承“让动物更健康，让食品更安全，让环境更友好”的初心和使命，不断织就人民群众的食品安全防护网。

渔味界黑珍珠、家常菜天花板……

这家好评餐馆藏在农家小院里



风韵故事

（仁和街道融媒体中心 陈连孝 饶莉 记者 吴怡倩）在仁和街道云会村水路里17号，有一家广受好评的餐馆，号称“渔味界黑珍珠”“家常菜天花板”。开业不到两年，它凭借特色佳肴和超高人气，入选街道第二批农家乐（民宿）优秀示范店，它就是隐湖小院。

隐湖小院坐落在看似寻常的农家小院，与常见的餐馆不同，餐馆没有固定的菜单，而是将各类新鲜的食材铺陈开来，采用开放式明档点餐的模式，让宾客一目了然。“鱼、虾、黄鳝都是从三白潭、南山漾等地采购来的，鸡、鸭等禽类也都以农家散养为主，我们尽力从源头上保证菜品的品质。”餐馆老板丁潇洒表示，隐湖小院坚持新鲜采购，在处理的当天就进行烧制，只为保留食材原本的营养和鲜味。

一道菜肴的美味与否，不仅取决于食材品质，其烹饪方式的选择也至关重要。餐馆的大厨袁师傅有着30多年的丰富经验，在做菜的细节把控上颇有研究。

“就拿这道鱼头王来说，我们会在鱼头表面打上花刀，用炒勺让其均匀过油后，再加入开水烧制，这样做出来的鱼头才会外酥里嫩、色白味鲜。”袁师傅说，做菜就得耐心地把每一个步骤给做实做细，这样呈现出来的味道才能让客人满意。

除了招牌的鱼头王，餐馆的鲜肉鱼卷、藏心鱼圆、猪蹄焖鸡、白切小肠等菜品也备受诸多宾客的喜爱。

其中，鲜肉鱼卷将鱼肉的细腻、猪肉的醇厚与鸡蛋的柔滑巧妙融合，鲜香四溢、层次丰富；经过两个多小时炖煮的猪蹄焖鸡，则体现了另一种别致风味，猪蹄软烂而不失嚼劲，鸡肉润滑而不油腻，回味无穷；清理后的小肠下水煮熟，再加以独家料汁的蘸取，堪称店里下酒小菜的顶配。

除了令人垂涎的各类美食，餐馆还以古色古香的环境、萦绕身畔的花香等营造出一方静谧的天地，让到来的宾客能从繁忙的生活与工作中抽离，得到些许放松和慰藉。

“我们就是想一如既往地用心做好每道菜，让每一位顾客都吃得开心、吃得放心。”丁潇洒说。