



一客一消杀 免费提供试剂盒 哈市堂食客流量逐步恢复

□本报记者 李佳琪

“堂食开放后，客流量还在恢复中，目前店内就餐桌数恢复至平时的三成左右。”哈尔滨市应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作指挥部第75号公告发布后，哈市餐饮行业陆续开放堂食。连日来，记者从各餐饮门店了解到，堂食开放后，餐饮店更加注重日常消杀，保障食客健康。

一客一消杀 保障食客用餐安全

“堂食开放前，我们对门店做了全面消杀。”小蝌蚪牛蛙专门店中央大街店徐经理告诉记者，尤其是后厨等关键位置，确保堂食开放后食客的健康。

记者了解到，除了全面消杀，餐饮店对顾客就餐后的消杀工作也很重视。食鱼者激情椒麻鱼孙经理介绍，店内采取“一客一消杀”措施，客人完成就餐后，店内除了对该位置进行打扫外，还会对餐桌、餐椅、就餐区域等进行消杀。

另外，哈市部分餐饮店采购了核酸抗原检测试剂盒，记者在道里区工程街晟添福私房菜店内看到，该店向食客金先生免费提供了核酸抗原检测试剂盒。金先生告诉记者，他从沈阳来到哈尔滨出差，饭店能够提供检测试剂盒很贴心。

部分餐饮店客流量 恢复平时二三成

记者从哈市部分饭店了解到，堂食开放后，到店客流量在逐步恢复。道里区群力一餐饮店赵经理介绍，堂食开放第一天，到店的顾客很少，从第二天开始陆陆续续有食客到店就餐，食客到店量恢复至平时的两成左右。

“平时就餐高峰期，店内能有30多桌客人，此次堂食开放后，店内最多时有20桌左右。”食鱼者激情椒麻鱼孙经

理称，从目前到店的客人来看，以年轻人居多。记者采访了解到，堂食开放后，多数到店就餐市民以家人享受美食、朋友见面就餐为主，自助餐、烧烤、火锅堂食受到市民欢迎。

“堂食刚开放时到客量能恢复至平时的一半，近几天客流量有所下降，达到平日的三分之一左右。”小蝌蚪牛蛙专门店中央大街店徐经理称，近段时间堂食到客量较多的时间段在17时之后，一般20时左右，堂食客人陆陆续续结账离店。

消费者注重餐品养生 外卖配送加强消杀

“最近，市民点外卖时不仅注重饭菜味道，餐品营养也成为关注点之一。”记者从美团外卖了解到，养生粥品、黄桃罐头成为近期该平台的热门搜索词。

美团外卖数据显示，与上周相比，本周餐饮外卖订单量增加较快的品类是麻辣烫、粉面、奶茶、东北菜、炸鸡炸串。最爱点外卖的区域包括群力、哈西大街附近、国际会展中心周边、中央大街索菲亚广场区域等。从外卖订单内容看，用户注重养生、健康、驱寒去火，养生粥品、热饮、黄桃罐头的订单增长显著。

美团平台要求骑手确保健康状态下上岗，配送站点设置健康台账、消杀台账，要求一天多次餐箱消毒。同时，外卖平台倡导无接触配送，骑手与用户提前沟通取餐位置。

机场航班量快速回升 较11月30日增长300%

本报讯(仇建 记者 孙莹)14日，哈尔滨机场航班量达236班次，较11月30日的77班次，增长超过300%；当日运送旅客近2.9万人次，相比11月30日增长209%。这是自暑运后，哈尔滨机场航班量受疫情反复影响持续陷入低谷后迎来的快速回升期。随着元旦和春运的到来，机场客流将呈现上涨态势。

据介绍，随着高校学生放假，尤其是防疫“新十条”发布后，多地解除临时静态管理，航空客流持续回暖。哈尔滨机场积极协调南航、川航、深航、海航、龙江航等航空公司恢复了西安、郑州、广州、重庆、武汉、青岛、贵阳、汕头等城市的航班，加密了海口、三亚、重庆、成都、深圳等城市的航班。同时，对接各高校实际需求增开了长沙、武汉、石家庄、济南、成都、贵阳、呼和浩特等城市的包机航线。目前，每日哈尔滨至北京、上海均为16班，至深圳、三亚均为11班，至广州9班，至成都8班，为广大旅客出行提供了便利。

面对即将来临的元旦假期和春运，哈尔滨机场已做好多项准备，T2航站楼的A、B、C、E值机岛已全部开放，现场自助值机设备、哈尔滨机场微信小程序也已全面开放办理功能。目前，哈尔滨机场正加紧与各航空公司对接，及时研判风险，不断优化措施，高效统筹疫情防控、运行安全和行业恢复发展。

曾差评如潮，科技加持后年销260万袋

拼多多助力科技美味从实验室走向大市场

□本报记者 李佳琪

如今，因润肠通便、健胃和中、有助降低胆固醇，玉米糊深受减肥减脂人士的喜爱，逐渐成为年轻人的粗粮代餐粥。江西丰城“95后”新农人江国栋是这一“赛道”上的探路者，他销售的玉米糊，从最开始的差评如潮到如今成为爆款，长期在拼多多热销榜霸榜前三，目前年售260万袋。

从遭差评到破解结坨密码 玉米糊要打“翻身仗”

近些年，由于玉米糊热量低，饱腹感强，深受减肥减脂人士的追捧，江国栋瞅准了这一商机。这个江西丰城小伙看准了农产品电商的发展势头，开始专售玉米糊。深入调查后，他发现纯玉米做的零添加玉米糊，市场反馈不错，正准备与合作伙伴大干一场时，差评却如潮涌来。

在拼多多上，有个消费者留下差评——冲泡他销售的玉米糊，搅拌十多分钟，还是会出现一个个非常大的疙瘩。“差评一方面指出了产品的问题，另一方面则会影响销量。”江国栋认为这个关键难题不解决，就不会有销量突破。他找到了在杂粮营养粉开发领域钻研多年的南京农业大学食品科技学院教授韩永斌。深入研究后，韩永斌认为导致结坨的关键环节在于膨化。而他解决结坨问题的灵感，来自一款大家熟悉的童年美食——爆米花。

韩永斌介绍，玉米粉碎的细度，与颗粒和颗粒之间的连接存在关系。粉碎够细，表面才会够大，分子与分子之间撞击的概率就大，这样水分容易吸附。

韩永斌带领团队一遍遍试验、调试，寻找加工时间、温度等参数的最优解。最终，他们研制的玉米糊，不管热水还是冷



在拼多多运营人员的推荐及帮助下，江国栋开始尝试直播带货。 丰轩 摄

水冲泡，都非常丝滑。

数据库里寻配方 借电商年销百万袋

既不结坨，又营养美味，江国栋的玉

米糊如何脱颖而出？韩永斌教授认为，光有加工技术的突破还不够，还得从原料上进行改变，而技术核心是玉米的品种。于是，江国栋的工作重心又转移到寻找符合要求的优质玉米上。他要求农户采收玉米必须要快，成熟后的两三天内完

成采摘，最迟不能超过一周，否则玉米粒中的水分就会流失。不仅如此，掰玉米过程中还不能损坏外面的玉米皮。江国栋解释，这些玉米皮既可以增加玉米的香气，也能锁住玉米中的水分和养分，是玉米耐储存的关键。

此后，江国栋又根据拼多多后台消费端的需求大数据，研究相关行业最火最热产品，发现玉米糊养胃小袋装颇受欢迎，便将自己的玉米糊进行小包装。2020年，拼多多小二联系江国栋推荐站内达人作为其直播带货。结果，一场直播的成交量就达到5000多单。见识到直播的威力，江国栋开始自己招聘主播，目前一年订单量飙升至9万单，年销玉米糊260万袋。

今年以来，为帮助农业科技成果有效对接国内大市场，拼多多增大投入，加快农业科研成果从样品到产品到爆品的转化，这款南农大低脂玉米糊成为重点扶持的对象之一。

为助力农业科研走出实验室，进入生产一线，鼓励农户、农企向精深加工要附加值，向科技创新要效益，目前，拼多多筛选了一批国内农科院及农业高校研发的科技农产品，对相应的平台商家倾斜资源，在助力广大消费者享受健康的科技美味的同时以销量反哺科研，助力供给侧升级。