

2022中国(南京)文化和科技融合成果展览交易会开幕 “元宇宙世界”里沉浸式逛展

“元宇宙”体验空间、3D裸眼全息影像、AR艺术作品……11月24日,2022中国(南京)文化和科技融合成果展览交易会(简称“融交会”)在线上“元宇宙”空间和线下南京国际展览中心同时开幕。本届融交会围绕广播影视、动漫游戏、演艺娱乐、文化旅游等行业数字化转型需求,聚焦“元宇宙”等行业热点,通过展会贡献解决方案,让融交会进一步成为推动文化产业数字化的引领性平台。

通讯员 章宇虹 现代快报+记者 杜雪迎 王新月/文 顾炜/摄



元宇宙展厅



常州展区元宇宙视频体验

元宇宙体验空间、AR合影打卡……推动文化产业数字化

本届融交会汇聚线上线下各类参展主体共675家,聚焦文化数字化战略,充分运用数字化技术实现线上线下“双线”融合。展会现场设置了文化数字化综合展区、“文化元宇宙”数字体验新场景展区,以及展示头部标杆示范的国家文化和科技融合示范基地展区等板块。

开幕当天,线下展区吸引了不少企业、观众前来打卡。依托数字技术服务,展会也在线上打造了“元宇宙”体验空间,实现360度线上看展。在“元宇宙”展厅入口,观众通过扫描二维码就可以进入线上“元宇宙”空间,还可以根据自己的个人喜好选择虚拟人物形象,然

后便可以实现线上沉浸式“云逛展”。进入“元宇宙”体验空间后,就像现实中正常逛展一样,走到相应展区可以获取企业介绍、主打产品、联系方式等,还可以与附近的人聊天、交流等。

用普通摄像头完成面部动作捕捉,像做PPT一样制作AR内容……在“文化元宇宙”数字体验新场景展区,观众可以看到元宇宙趋势下的先进技术,了解到行业领先的轻量化数字孪生引擎、全息投影、虚拟仿真模拟平台、元宇宙“数字人”以及可应用于多场景的元宇宙直播方案。

“这个好有趣,快帮我拍一张

和小猴子的互动照片!”在江苏省文化产业协会展区,可以互动的“元宇宙”AR艺术画作吸引不少观众拍照打卡。手机下载“视网AR”应用软件后,扫描画作旁的二维码,就可以看到一只调皮的小猴子在绿色的藤蔓上荡来荡去,观众还可以与小猴子有趣互动,拍照捕捉精彩瞬间。

在凤凰出版传媒集团的展区,记者看到,“数字中国·大运河文化数字资源库”是国内首个“运河”主题的新型数据库,它涵盖运河历史文献、研究著述、新闻资讯、专业论文、地图、图片、遗产管理监测数据、音频、视频等各类资源。

制造数字化平台成果。此外,展区还设置“数字直播间”,带来线上线下融合互动的消费新场景。

据悉,常州国家文科融合基地以推动文化产业数字化为抓手,着力增强文化领域的科技应用和自主创新的能力,加快文化和科技融合产业成果转化,培育形成一批数字文旅、数字展陈、数字制造和数字消费等领域的龙头企业。通过建立“市委市政府领导+主管部门+特色园区+领军企业”的四级穿透管理机制,提升资源整合效率,高效推进基地各项建设工作。基地以常州国家高新区为核心主体,布局“一核多园”的产业载体,“一核”即以常州创意产业园区为核心,“多园”即为环球恐龙城、中以常州创新园、常州数字经济产业园、网络视听游戏产业园、灵通绿色会展产业园、捷成“视听元宇宙”科技创新园等特色产业园区,形成东进西延、南北协同发展格局。

数字文物柜、元宇宙光影秀……常州国家文科融合基地精彩亮相

通过数字文物柜全方位观赏文物细节、戴上MR眼镜感受元宇宙光影秀……11月24日,常州国家文化和科技融合示范基地(简称“常州国家文科融合基地”)亮相2022中国(南京)文化和科技融合成果展览交易会。现代快报记者了解到,常州国家文科融合基地的展览聚焦数字为城市赋能,以“数字携手制造,数字遇见文旅”为主题,构建数字文旅、数字智造、数字消费、数字展陈四大应用场景。环球恐龙城、印象乾图、卓谨信息、有维文科等13家常州文化和科技融合领域代表企业参与了线下展览。

11月24日,现代快报记者打卡了常州国家文科融合基地的线下展区。在一块大屏上,精美的文物呈现其中,不少观众在此驻足,触摸屏幕,欣赏文物细节。“这是我们打造的魔屏5.0——数字文物柜,是以大量超高清文物3D模型为主的交互式展示大屏,还加入了网页、

微信等多端展示功能。用极高的精度和光影细节展示文物魅力,也解锁了文物研究、修复、还原和保护的新方式。”江苏印象乾图文化科技有限公司营销负责人金先生告诉现代快报记者。

观众戴上MR眼镜,眼前的拈花塔微缩模型周围出现了炫酷的光影效果,可以看到一只凤凰和一条龙上下围绕着拈花塔盘旋,一朵莲花在塔顶盛开。江苏有维文化科技有限公司总经理沈达介绍,这是利用混合现实技术在古塔模型基础上打造的古建筑元宇宙光影秀,景点和科技融合,带给游客不同的视觉体验。

在展区的参展企业中,卓谨信息打造的“聚动”运动平台,将沉浸感知软件、智能健身硬件与在线社交平台融合,让观众足不出户与世界各地用户一起运动。新视界展示了利用工业仿真演示、ARVR交互演示、数字孪生等技术搭建的智能

大咖云聚“元宇宙大厅”,共话文化和科技融合新未来

本届融交会包含多场行业论坛活动,还全面升级打造了“元宇宙大厅”,不能到现场的嘉宾可云端讲演,观众也可以云端参会。11月24日下午,融交会组委会指导,中国人民大学创意产业技术研究院、文化品牌评测技术文化和旅游部重点实验室、江苏文创文化发展有限公司主办的2022第五届文化和科技融合热点和趋势论坛举办。

北京作为此次论坛分会场,也同步进行实时连线直播,共话文化和科技融合新未来。

本届论坛邀请了来自中国文物保护基金会等单位代表、行业大咖,围绕文化科技领域热点话题进行了主题演讲,分享新观念、新应用,推动文化科技深度融合。闪耀现实副总裁呼昱龙在线上发表主题为“AR技术赋能文旅元宇宙新

场景新模式”的演讲。

在报告发布环节,来自中国人民大学的相关专家发布并解读《中国文化和科技融合发展战略研究报告(2022)》。

在圆桌对话环节,业内专家、大咖,针对文化科技发展现状、产业情况及企业文化科技成果案例进行分享,现场探讨文化科技融合发展趋势。

长三角预制菜有团体标准啦

预制菜企业应建立食品安全事故应急处置预案

近几年,预制菜成了很多消费者变身烹饪高手的“秘密武器”。不过,针对预制菜的投诉也很多。为了规范预制菜制作加工,保证质量及服务,11月24日,江苏省消保委举行《长三角预制菜点质量及服务评价规范》团体标准(以下简称“团体标准”)发布会。据悉,团体标准从原材料、加工、还原度等多方面,对预制菜产品提出了明确要求。

通讯员 省消董 现代快报+记者 江楠

预制菜存在菜品变质腐败、标识信息标注不全等问题

发布会现场,江苏省餐饮行业协会会长于学荣表示,预制菜作为一种方便快捷的消费产品,已“飞入寻常百姓家”。这一产业的兴起,一方面迎合消费者对“懒人经济”的追捧,另一方面也是餐饮企业在疫情常态化下积极开辟新产业、寻求新赛道的重要举措。据统计,上海、江苏、浙江、安徽的预制菜产业发展水平平均排在全国前列,长三角地区已形成规模性预制菜发展市场和产业优势。

然而,预制菜产业快速发展的同时,也存在许多问题。今年2月,江苏省消保委发布过《预制菜消费调查报告》(以下简称“报告”)。《报告》指出,江苏省内的预制菜产业存在五个方面的问题:一是预制菜食品安全不尽如人意,部分消费者反映预制菜存在菜品变质腐败、食材不新鲜及过期现象;二是预制菜口味有待提升,未达到消费者预期;三是预制菜品标识信息标注不全,无法保障消费者的知情权;四是预制菜种类形式单一,难以满足消费者多样化的选择需求;五是线上为消费者主要购买渠道,但物流配送慢、提货问题多等影响消费者的购买体验。种种问题表明预制菜行业若想做大做强,必须制定和完善相关标准。只有制定标准,企业方可根据消费者画像、产品定位等开发产品、拓展市场;只有制定标准,才能防止出现企业参差不齐、劣币驱逐良币情况。

团体标准要求企业建立食品安全事故应急处置预案

针对消费者关注的热点和调查发现的问题,江苏省消保委在今年5月发布过全国首部《预制菜点质量评价规范》团体标准(以下简称“规范”)。

相对于《规范》,此次团体标准的起草单位更多,包括了长三角三省一市(江苏、浙江、安徽、上海)的消保委和餐饮行业协会。从内容上说,新发布的团体标准从原材料、加工、包装、标签标识、贮存配送、还原度以及食品安全指标等多方面,进行了完善和细化。

从消费者权益保护角度出发,团体标准要求经营者加强自律,畅通沟通渠道,跟踪用户诉求,健全消费纠纷解决机制及消费者评价机制,建立食品安全事故应急处置预案。从环保角度出

发,团体标准除了要求菜品包装材料和容器应符合相关国家标准外,还对单件和整体包装分情况讨论,如单件包装应封口严密、无破损,包装箱应牢固完整、不易散包,且积极响应国家关于绿色低碳循环发展的政策要求,鼓励使用环保可降解的包装材料。

从保障知情权角度出发,团体标准要求预制菜企业应当在醒目的位置标明产品名称、制作加工信息、食用方法、贮存方法、保质期及最佳品尝期、净含量及食材信息,确保消费者能够对其所购入的预制菜品基本信息有概括了解。

从运输安全保障出发,团体标准对预制菜品贮存、配送提出合理要求。贮存方面,团体标准明确了冷冻、冷藏及常温预制菜点的贮存、运输温度区间,并要求企业依照食品安全法律法规对临近保质期或者超过保质期的产品及时清理,避免流入市场;配送方面,除了对配送人员健康卫生、配送箱(包)等工具清洁消毒等提出要求外,还要求对直接入口、非直接入口、低温保存、热食配送的预制菜品,在配送过程中合理分隔,配送温度及配送时间均应符合食品安全要求。

值得注意的是,团体标准还对消费者一直关注的预制菜的还原度进行了要求。

现代快报记者了解到,团体标准中的“还原度”包含了色泽、气味、口感、形态、质感、杂质6个方面。其中,对于质感,预制菜应体现菜品应有的质感,如软、嫩、糯、脆、酥、松等;对于形态,预制菜应当具有原料加工、烹制后形态特征或符合菜品特定质量要求的形态,无明显变形、残缺或者破损现象。

长三角消保委联盟将继续细化完善标准

于学荣指出,团体标准的发布,有助于指导长三角区域内相关企业预制菜点制作加工,做到质量及服务评价有规可依,通过强化标准引领,推动预制菜产业安全、可持续发展,进而保障行业发展行稳致远。后续长三角消保委联盟也将持续关注预制菜品消费问题,做好该团体标准的宣传贯彻工作,鼓励更多企业加入团体标准,引导长三角区域内预制菜产业健康有序发展。同时,长三角消保委联盟将根据标准实施情况,对标准不断细化完善,确保标准更好服务于预制菜企业经营和产业发展需要,并适时视情将团体标准上升为地方标准,进一步守护消费者“舌尖上的安全”。