总量超600家

四川新增80家国家级专精特新“小巨人”企业

11月3日，记者从四川省经济和信息化厅获悉，近日，全国第八批国家级专精特新“小巨人”企业名单公布，四川共有80家企业入选，申报通过率位居全国第三。目前，全省有效期内专精特新“小巨人”企业总量已达604家。

新认定的“小巨人”企业
主要分布在电子信息等重点产业

专精特新“小巨人”企业位于产业基础核心领域、产业链关键环节，创新能力突出、掌握核心技术、细分市场占有率高、质量效益优，是专精特新企业里的行业“排头兵”。本批新认定的专精特新“小巨人”企业主要分布在电子信息、新型材料、生物医药等重点产业，深耕集成电路配套、航空航天零部件、创新药等细分领域，为四川省产业链补短板、锻长板、填“空白”提供有力支撑。

比如，成都辰显光电有限公司凭借在Micro-LED新型显示领域的创新能力和技术优势成功入选。依托自研核心技术，该公司于业内率先点亮中国大陆首条TFT基Micro-LED量产线并实现量产出货，构建起多元产品矩阵，先后推出多个“全球首款”，覆盖指挥调度、展览展示、家庭影院、智能穿戴等应用场景，逐渐完成从大尺寸商显到微显示的产品布局，同时持续拓展政企、文旅、行业集成商等客户，加速产品项目落地与批量交付，稳步推进Micro-LED产业化落地。

同样获得认定的成都越凡创新科技有限公司则是深耕机器人末端配送的科技企业，其机器人产品已进入北京、上海、成都等60余座城市，累计服务消费者超过6500万人次，社区末端配送领域市占率全国第一。越凡创新相关负责人介绍，面向社区、公寓、园区等不同场景的末端配送需求，公司构建了覆盖室内外、楼上楼下的完整产品矩阵，“越凡路宝Pro”更进一步实现自动卸货，让配送直达家门口。

将继续围绕四大方向
助推更多专精特新企业跃升发展

近年来，四川着力破解中小微企业面临的创新投入不足、数字化改造成本偏高、融资供需匹配不够、融入产业链渠道不多等现实难题，努力促进企业高质量发展。比如，持续优化营商环境，打造“企业之家”综合服务体系；聚焦“15+N”重点产业链赋能，推行“1链主+N配套”对接机制，推动中小企业深度融入产业链、供应链、创新链；针对中小企业“不愿转、不敢转、不会转”堵点难点，通过发布“小快轻准”数字化工具等精准施策，以数字化赋能企业提质增效。同时，坚持梯度培育、分类施策、精准赋能，推动中小企业量质齐升、迭代成长。

四川省经济和信息化厅中小企业服务处相关负责人表示，下一步，他们将继续围绕“数智诊断+要素赋能”“产业创新+金融驱动”“链群布局+企业培育”“生态联动+新型服务”四大方向，持续深化优质中小企业梯度培育工作，助推更多专精特新企业跃升发展。

川观新闻记者 文露敏

一根“缩水”的猪尾巴，背后是规模化养猪的经济账

11月2日，成都市锦江区冻青树农贸市场的肉摊前，老买主陈淑慧翻拣了半天，最终还是放下了那根短粗的猪尾巴。“以前那种长长的、一节节卷起来的猪尾巴，现在跑几个摊摊都找不到。”她说。

近日，“为什么猪尾巴越来越短、越来越少见”登上热搜，勾起了不少“好吃嘴”的念想。不少四川消费者逛菜市场时发现，过去那种打着卷、肉质饱满的长猪尾越来越难寻，偶尔能买到的也多是短粗的尾根部位。

长猪尾去哪里了？猪尾“缩水”的背后，藏着四川作为全国生猪出栏大省养殖模式转型的一本账。

走访

菜市场难寻长猪尾，短尾成主流

走访中，记者发现冻青树农贸市场内十余家猪肉摊位中，仅3家售卖猪尾巴。“不好卖，价格高，行情好的话，一天可能卖得出去一根。”其中一家摊主王炜说，长条的鲜货猪尾售价为每斤60至70元，短的猪尾售价为每斤20至30元，“售卖的基本都是短尾，进货量也不固定。”

上述说法得到了市场内其他猪肉摊贩们的认可。“猪尾价格高，货源不稳定，最近几年都没怎么卖。”猪肉摊主李霞说，现在长条猪尾只能在散户那里收购，货源不好找。

随后，记者又走访了几家连锁商超，均无鲜货猪尾售卖，仅盒马线上平台可下单，产地为安徽安庆，需快递邮寄，商品24小时内发货。

零售端销量较小，批发端情况又如何？

在海吉星·成都双流市场（成都农产品中心批发市场），仅少量店铺售卖猪尾。“货源少，主要随白条猪肉配套进入市场，但目前进入市场的白条猪肉大部分是无尾或者短尾，因此销售量不固定。”市场内，成都市萧洋食品有限公司负责人肖红根说，完整长条的鲜货猪尾每斤价格在60元左右，冻货长条猪尾大概40元，短粗猪尾基本与尾巴骨搭配售卖，价格在每斤7至8元。

调查

小猪出生几天就“挨一刀”为哪般？

猪尾巴变短，并非猪的品种导致。四川省畜牧科学研究院养猪科学研究所副所长陶璇介绍，我省作为生猪养殖和消费大省，规模化程度持续提升。目前，出栏的生猪大多为企业规模化饲养的瘦肉型猪，生长速度快，但对环境温度、湿度和空气质量要求更高，本身应激敏感性更强。“仔猪之间因营养不均衡、应激或环境单调，容易互相啃咬晃动的尾巴，造成受伤、发炎，影响正常生长。因此，技术员会在小猪出生后对其断尾，仅保留部分尾根。





▲目前在规模化猪场里，给猪仔做断尾处理早已成标准流程。 四川省畜牧科学研究院供图

◀成都市场上售卖的大多是短粗猪尾。 陈秋吉 摄

屠宰上市后，就是大家如今看到的短粗尾根。”他说。

“这一操作在规模化猪场里，早已是标准流程。”乐山巨星农牧股份有限公司去年生猪出栏量为458.08万头，该公司相关负责人段波介绍，仔猪出生后3至5天内就要做断尾处理。“咬尾一旦发生，血腥味甚至会引发整栏猪跟着咬，断尾是最直接有效的预防手段。”

那有不断尾规模化养殖的生猪吗？答案是有的。“黑猪品种一般不断尾，但黑猪在我省出栏量中只占到7%左右。”陶璇说。

四川铁骑力士实业集团有限公司年均生猪出栏量在200多万头，该公司相关负责人朱淋说，其中20%左右为黑猪品种，黑猪生长周期长，对环境适应性更好，更不容易应激，也就降低了咬尾的概率。“所以黑猪可以不断尾。”朱淋说，一头没断尾的黑猪比断了尾的，价格要高十几二十块钱。

展望

双管齐下有望让猪尾巴“长”回来

猪尾巴的“缩水”，正在消费端和养殖端激起不同的涟漪。

“卤猪尾75元一斤，用的是短猪尾，以前那种细长的价格太贵，加工后每斤售卖可能要接近100元。”在成都从事卤菜生意20多年的王浩说，他们家卤猪尾的销量不错，每天基本都能卖完。

相比之下，盘飧市腌卤店售卖的多为细长条的猪尾，价格也更高。“基本每天下午4点过就售罄了。”门店工作人员说，近期门店搞活动，每斤卤猪尾的价格降了10元，现在售价为98元。

猪尾巴还能“长”回来？

陶璇介绍，我省是全国地方猪品种资源大省，拥有成华猪、雅南猪、藏猪等7个品种9个资源类群。“目前我省正不断加强新品种的培育，目标就是兼顾生长效率、环境适应性和肉质风味，减少对断尾这类被动手段的依赖。”

同时，广大饲养者也在环境控制、精准饲喂、健康管护等环节加强精细把控。环境丰容、优化通风温控、精准配方饲喂、动态调整存栏密度……受访的养猪企业代表们纷纷表示，近年来在环控设备上投入不小，未来部分规模化猪场有望逐步减少断尾。

《四川省加快农业农村现代化“十五五”规划》中提出，要实施规模化生猪场全流程智能化管理，到2030年实现生猪养殖规模化率80%、出栏稳定在6000万头以上。

在陶璇看来，现在猪尾巴变短变少，本质上是四川生猪产业从传统散养向标准化、规模化、精细化升级过程中出现的阶段性现象。未来随着育种与精细化管理双管齐下，既保障生猪生产效率，又能保留完整猪尾的养殖方式会越来越多，也会有更多长长卷卷的软糯猪尾巴重新回到老百姓的餐盘。

川观新闻记者 兰楠 陈秋吉