

本市3个市级大学生创业园孵化创业团队超300支 研发光子人工智能芯片

本报记者 安京京 文并摄

大学生创业园区内的工作人员为大学生提供法律咨询等服务。

体验者尝试使用电子RF脑波仪进行脑波测试。



用意念控制四驱车、炸爆米花、研发光子芯片……这些听起来很神奇的事情都是北京高校大学生创业园的创业项目。记者日前从北京市教委获悉,本市已建成“一街三园多点”的创业孵化体系,包括3个市级创业园和16个校级创业园,累计孵化大学生创业团队300余支,在园团队270支。

“你有持续的专注力,可以运用理性分析完成交付任务,特别擅长解决复杂问题,在团队里适合担任运营官的角色。”头部佩戴RF脑波仪不到2分钟,一份体验者的“脑波量测结果”就清晰地呈现在测试者眼前的屏幕上。这是北京高校大学生创业园(理工园)在园团队“北京宇观”的研发项目——脑波特质评测系统。团队负责人、北京科技大学毕业生李妮蔚介绍,该产品主要通过搜集和分析脑波数据,预测使用者的性格类型,以辅助公司进行人才招聘等工作。“北京宇观”主做脑波

算法和脑波产品的研发,团队成员主要来自北京科技大学、北京林业大学等高校。

位于创业园10层的光子算数团队新引进了一台“光学平台”,标志着光子人工智能芯片的设计和测试工作都可在大创园完成。“要在传统芯片领域追赶国外太难了,但在适应人工智能场景的光子芯片等领域,我们与国外在同一起跑线上。”团队创始人、北京交通大学电子工程系博士白冰说,这种技术不是弯道超车,而是换道超车。他们研发的光子人工智能芯片拥有国内唯一、国际领先的技术,与传统电子人工智能芯片相比,具有低延迟、抗电磁干扰等优势,算力是其三个数量级,功耗是其百分之一。

北京高校大学生创业园包括位于北京理工大学国防科技园的“理工园”、位于中关村软件园“软件园”和位于房山区良乡高教园区的“良乡园”,总面积20000余平方米。市教委遴选的一批承载力强、特色

突出、辐射周边的校级分园,包括北京大学全球大学生创新创业中心、中国人民大学大学生创业园、北京工业大学大学生创业园(G星系创客空间)、北京财贸职业学院创业孵化中心等共16个高校创业园。

北京高校毕业生就业指导中心主任匡校震介绍,截至目前,市级“三园”累计孵化大学生创业团队300余支,在园孵化团队270支,195支团队完成工商注册,其中,72支团队获得专利合计276项,52支团队完成社会融资,152支团队近一年营业额合计31136.2万元。

北京高校大学生创业园主要面向北京地区普通高校在校生及毕业2年内的大学毕业生,提供创业孵化、创新创业实践教育等一站式、全方位服务。园区为创业团队免费提供2年场地支持,基本减免水、电、物业、网络等费用,还提供政策咨询、工商注册、专业培训等十一大类服务,扶持大学生创业。

冬季进补因人而异

中国农业大学食品科学与营养工程学院 高崇 章萌 颜婷婷

上周六正值冬至节气,进入一年最寒冷的一段时间。对于高三生而言,岁末年初之际,是高考备考的关键期。很多家长为了提高孩子的御寒能力,会准备大鱼大肉等高热量、高蛋白的食物,殊不知营养过剩会对孩子身体造成负担。因此,针对高考生的冬季进补更要因人而异。

寒冷引起身体变化

气温下降对身体造成的影响主要有三方面:一是低温会使体热散失加速,提高人体基础代谢率,增加能量消耗量,因此考生要摄入更多富含碳水化合物、脂肪及蛋白质的热源食

物,以维持日常活动;二是低温会刺激人体甲状腺素、肾上腺素等产能激素的分泌增加,使物质氧化过程加速,机体散热和产热能力明显增强,需要摄入更多热源食物维持体能;三是北方冬季气候

寒冷干燥,若饮水不足、过多食用浓咸辛辣干燥的食物,或维生素A缺乏等,都会加重皮肤干燥,甚至出现口干舌燥、嗓子疼等身体不适症状,影响考生备考的心情与效率。

冬季考生饮食策略

针对冬天气候特点可能会对身体造成的影响,家长可从以下几方面为孩子提供饮食:

1、多补充热源食物

原因:一是考生处于青春期,所需能量甚至超过从事轻劳动的成年人;二是冬天寒冷影响生理功能,身体需要的热量会增加。

策略:适当增加富含碳水化合物、脂肪及丰富蛋白质的热源食物的摄入,进食后会促进体表散热,起到温暖身体的作用。

2、多补充含蛋氨酸的食物

原因:寒冷可使尿液中肌酸排出量增加,脂肪代谢加快。肌酸合成和脂肪的代谢都要甲基,而蛋氨酸通过体内转化可以提供人体耐寒所需的甲基。

策略:冬季多吃芝麻、乳制品、叶类蔬菜。

3、增加铬摄入

原因:缺铬容易导致近视。对于生长发育旺盛和用眼时间较长的青少

年来说,铬的需求量比成年人要大。

策略:冬季可多食用粗粮、红糖、蔬菜及水果等。

4、增加钙和铁摄入量

原因:有实验证明,缺钙时脂肪合成会增加,产热能力下降,也会妨碍抗寒能力。铁对于产热也很重要。人体产热过程会不停消耗氧气,而铁的主要功能是与血红蛋白相结合,参与氧运输。

策略:冬季可适量增加猪肉、牛肉、羊肉等红肉和奶制品等的摄入。

5、适量补充含少量碳水化合物的水

原因:相较于纯水,含有糖、淀粉、各种植物胶等碳水化合物的水更适宜补充水分。这些物质亲水、持水,能阻止水分的快速排泄,让水分长时间贴在黏膜上,滋润嗓子

和消化道,减缓干燥带来的不适感。

策略:富含果糖的淡蜂蜜水及富含果糖和银耳多糖的雪梨银耳羹是不错的选择,但要注意适量。

6、少吃浓咸辛辣干燥食物

原因:盐有强烈的吸水作用;辣椒会使皮肤血液循环增加,加速体内水分散失;炒货类水分很少,进入人体后会增加水分的消耗。

策略:尽量避免食用过咸过辣以及油炸花生米、炒葵花籽等干燥的食物。

7、补充足量维生素

原因:由于冬季高热量食材摄入增多,考生要适当补充维生素。缺乏维生素A不仅会有干燥感,还会降低人体黏膜的抵抗力。维生素C对血管具有良好的保护作用,可提高机体对低温的耐受能力。

策略:维生素A的最有效食物来源是肝脏、鱼肝油、全脂奶、多脂海鱼等动物性食品。胡萝卜、南瓜以及绿叶蔬菜和少量油一起煮熟食用,可同时补充维生素A和维生素E。家长可为孩子准备梨、猕猴桃、柚子、苹果、橘子、山楂、大枣等新鲜水果补充维生素C。

推荐高三营养食谱

下面推荐一些具体食谱,为各位考生及家长的冬季饮食提供参考。

1、萝卜炖牛腩

做法:萝卜洗净去皮切滚刀块;牛腩横纹切片,姜切丝、蒜头切片,再和剁椒、五香粉、油、盐一起加入牛肉中抓匀腌30分钟;萝卜置砂锅底,牛肉铺面,加入适量水;大火烧开转小火慢炖30分

钟,加盐和蚝油调味,撒上葱花即可出锅。

2、杂粮粥

做法:将黑米、燕麦、薏米等材料洗净,莲子去莲心,放入砂锅中,加入8~10倍水,盖好盖子,大火煮开后关火,焖1小时;紫薯、山药去皮切小块,红枣去核切小块,核桃仁切小块;将紫薯、山药、红枣、核桃仁、葡萄干、枸杞倒入

锅中,轻微搅拌,盖上盖子,煮开后关火,焖1小时;开盖即可食用。

3、山药玉米饼

做法:将山药蒸熟后加入适量白糖打成山药泥,放入料盆;加入适量玉米面;打入鸡蛋;倒入牛奶;搅拌均匀成面糊;平底锅放油烧热,将面糊舀进平底锅;两面烙至金黄色即可出锅食用。

“不经一番风霜苦,难得腊梅吐清香。”希望在寒冷的季节,家长因人而异地适膳,因时制宜地给孩子进补,暖胃暖心,轻装上阵,助力寒窗苦读的莘莘学子顺利度过寒冬,迎来金榜题名的夏天。