广东吉丰能源有限公司碳循环经济及绿色化工项目在茂名开工

全国首创技术落地 锻造低碳循环新引擎

茂名晚报讯 记者 赖碧怡 黄宇彬 11月10日,广东吉丰能源有限公司碳循环经济及绿色化工项目在茂名滨海新区正式开工。该项目总投资约47亿元,以“双碳”战略为引领,通过两项“全国首创”低碳技术,将打造集资源循环、低碳生产、高效产出于一体的绿色化工标杆,锻造茂名绿色化工新引擎,实现经济效益与环境效益的深度协同。

广东吉丰能源有限公司碳循环经济及绿色化工项目落户零碳产业园,自规划之初便承载着行业的瞩目与期待。据介绍,广东吉丰能源成立于2024年8月,通过与云南云天化、贵州宜兴化工、中石化等行业巨头深度合作,已构建起覆盖全国的化工产品服务网络,为未来发展奠定了坚实的基础。

吉丰能源项目不仅投资规模大,更具显著的科技引领性。据浙江大学能源工程学院教授、博导,浙江大学青山湖能源研究基地主任方梦祥介绍,该项目充分整合了零碳产业园园区上游合成氨资源以及煤电厂尾气资源,开创性地采用国内首创的新型尿素生产路径,实现了“国内首个新型尿素生产系统”和“首个电厂低浓度二氧化碳循环利用项目”两项行业重大突破。中国工程院院士,暨南大学原党委书记、校长刘人怀认为,项目将电厂低浓度二氧化碳这一传统工业副产品,转化为尿素生产的关键原料,既破解了二氧化碳减排的行业难题,又延伸了产业链价值,真正实现了“变废为宝”的循环经济理念。这种“绿色低碳、创新驱动”的发展思路,与国家“双碳”战略同频共振,将为区域化工产业的低碳转型注入强劲动力。随着项目的建成投产,不仅能为市场提供高质量的尿素产品,更能为化工行业的低碳转型提供可复制、可推广的宝贵经验,为国家实现碳中和目标贡献重要力量。

据悉,广东吉丰能源有限公司碳循环经济及绿色化工项目总投资约47亿元,主要建设尿素生产主装置、合成氨接收装置、二氧化碳补集装置、包装贮运、厂前区及配套公用工程等项目。项目分二期建设,其中一期投资约28亿元,拟建100万吨/年尿素;二期拟建100万吨/年绿色尿素及配套公辅装置。全面开工建设后,在两年内建成,两期共200万吨产能建设完成后,年均销售收入约44亿元。

培土仪式。茂名日报社全媒体记者刘付思明 摄

扫一扫 看视频

此次广东吉丰能源碳循环经济及绿色化工项目的开工,既是茂名绿色发展的“新起点”,也是滨海新区产业升级的“新契机”。据滨海新区管理委员会经济发展局相关负责人介绍,随着各项重大项目的开工和建成投产,茂名滨海新区工业总产值将在现有的基础上翻两番,实现跨越式增长。力争到“十五五”末,努力实现千亿级的目标,让滨海新区成为茂名高质量发展的“增长极”。

茂名(高州)万洋众创城开工

打造产业集聚新引擎

秋高气爽,硕果飘香。11月10日,在高州金山工业园,茂名(高州)万洋众创城项目开工活动圆满举行,这一项目的落地既是高州实现产业能级跃升的关键举措,也是茂名深化制造业当家、推进“百千万工程”的重要实践,为茂名产业高质量发展注入强劲动能。

作为中国民营企业500强万洋集团布局粤西的重点项目,茂名(高州)万洋众创城项目以“粤西产业门户·智能制造新高地”为定位,总规划用地500亩、总投资约20亿元。其中一期规划用地100亩,总建筑面积约10万平方米,聚焦高端装备制造、汽车配套、新能源、食品加工等多领域产业,计划引进企业超100家、提供就业岗位10000个,构建集生产制造、科技研发、生活配套、金融服务于一体的智能化园区。该项目的“产业集聚 + 全周期服务”模式,既契合“大抓实体经济、抓大产业”的部署要求,也为县域承接珠三角产业有序转移搭建了优质平台,是推动城乡要素双向流动、助力县域产业向“集聚强优”跃升的创新实践。

开工活动上,中国建设银行、中国银行、中国工商银行、中国农业银行、中国邮政储蓄银行及广东高州农村商业银行6家金融机构集中为项目授信,总授信金额达30亿元。多渠道的金融合作将为入驻企业提供稳定资金保障,切实践行“产融互动”的核心发展理念,不仅为园区建设按下“加速键”,更将为企业成长注入持久动力,助力产业生态加速成型。

万洋集团相关负责人表示,集团将以扎根高州的决心推进项目建设,发挥全国布局的招商网络优势,导入符合区域产业方向的优质企业,助力茂名、高州产业向集约化、智能化、绿色化升级。项目建成后,将推动区域产业链从“分散布局”向“集群生态”转型,不仅成为产业转移的重要承接地,更将成为创新孵化的新高地和经济增长的新引擎。

此次茂名(高州)万洋众创城项目的落地开工,是茂名构建现代化产业体系的关键举措,标志着茂名县域产业升级迈出实质性步伐。随着项目的推进,将有效集聚中小企业、培育产业集群,实现“以园促产、以产兴城”的深度融合,为茂名乃至粤西产业版图书写“智造集聚”的精彩一笔。

(茂名日报社全媒体记者 林小萍)

跟着赛事寻美味 茂名与全运会同频共振

电城蚝炸鱼炸:酥香百年齿间留韵

文/图 茂名日报社全媒体记者 李茜 岑稳

在粤西茂名电城镇,有一道传承百余年的特色小吃——电城蚝炸、鱼炸。这道起源于清朝中叶的美食,如今已成为当地饮食文化的重要组成部分,不仅常见于宴席餐桌,更是街头巷尾深受欢迎的风味小吃。

作为沿海城镇,电城人善于烹饪海鲜。他们将新鲜海鱼或生蚝裹上特制米糊,经恰到好处的油温炸制,既保留了海鲜的原汁原味,又赋予了食物香脆口感。这种独特的烹饪技艺,展现了当地人对食材的深刻理解和创新精神。

电城鱼炸的制作颇有讲究。地道的鱼炸需选用当地产的花生油和碓臼舂的米粉,在米浆中加入少许啤酒发酵,这样炸出的鱼炸外皮酥脆,内里鲜嫩。根据用料不同,分为以海鱼为原料的“鱼炸”和以生蚝为原料的“蚝炸”,后者还会在米糊中加入葱花提味。

自二十世纪七十年代以来,随着粤西地区“年例”民俗的兴盛,电城鱼炸已成为宴请宾客的重要菜肴。在逢年过节时,当地人习惯用鱼炸招待宾客,配以美酒,畅叙情谊。这道小吃不仅承载着地方的饮食记忆,更成为联络感情的纽带。

如今,在电城镇的街头小店,只需花费三五元便可品尝到这一传统美味。这道历经百年传承的小吃,以其独特风味和亲民价格,继续在新时代散发着持久魅力。