

隔空挥手看试衣效果

感受2020年服贸会上无处不在的智能化

新华社北京9月7日电 你还在因为记不住垃圾分类而困扰吗？这台机器人可能会帮到你。在2020年服贸会综合展区，ABB与华为合作的AI垃圾分类工作站吸引了不少人的注意。矿泉水瓶、易拉罐、纸杯、面包……只见一台负责分拣的双臂协作机器人，灵巧地抓取传送带上的垃圾，熟练分类，丢进不同的垃圾桶。

它是如何识别垃圾的？ABB（中国）有限公司工程师崔恒峰介绍，整套系统默契配合的背后是边缘计算、云计算、机器人自动化等前沿技术的综合应用。机器人经过训练后，可以对垃圾进行准确的分类，从而实现整个垃圾识别和分拣过程的自动化和自主化，准确率可以达到98%以上。

穿行在服贸会各展馆，智能化元素扑面而来。

国家会议中心内，不时可见四处“巡视”的智能小机器人，与它们交流互动，可以了解服贸会的相关介绍。此外，有需求的观众拦下机器人，向它说出“请带我去某某

展区”，就能获得引路服务。

作为本届服贸会机器人服务商的猎户星空公司工作人员告诉记者，会上共有约30台这样的小机器人。

在综合展区的服务台前，“掌上服贸”的小册子摆放整齐，供观众取阅。记者翻开一本，发现每页都有可以扫描的二维码。在“此刻正在进行的重要活动”栏目下，扫一扫二维码，服贸会上举行的各大论坛视频回放，即刻呈现在眼前，让“云参会”成为可能。

本届服贸会上，由国务院发展研究中心对外经济研究部牵头完成的《服务贸易：开放合作与创新发展》一书正式发布。其中提到，在全球经济向数字化、网络化、智能化转型的进程中，新技术对产业和生活带来颠覆性、革命性改变，也将带来前所未有的发展空间。

顺应服务贸易数字化进程，加强互联网、大数据等技术与服务贸易的融合发展，在本届服贸会上，不少企业“亮”出了智能化“黑科技”应用。

站在屏幕前，隔空挥一挥手就

能看到试衣效果；机械臂从一堆散放的拼图中挑选需要的形状，摆出预定的图案；还有5G全连接工厂沙盘、安防巡检机器人等多种应用……记者了解到，聚焦生产性服务和消费性服务，中国联通在本次服贸会上围绕5G应用设立了新消费展区、综合展区及教育展区，30余项展品全面展现“万物智联”的美好生活。

在中国移动咪咕展位，观众不仅能体验5G云游博物馆、5G云游戏，还能体验“5G新拍法”。利用实时的三维渲染技术，记者站到屏幕前几秒钟后，就拥有了自己专属的3D虚拟形象。随着记者做出不同的表情和动作，屏幕里的虚拟形象也随之生动变化。

行走在各个展区，记者看到，许多展台的互动项目，吸引了不少观众参观体验。云计算、大数据、人工智能……“高大上”的科技概念，在服贸会上化为日常生活、生产中实实在在的应用，让观众在体验中感受到数字让生活更智慧、科技让生活更美好。

高分十一号02星成功发射

新华社太原9月7日电 9月7日13时57分，我国在太原卫星发射中心用长征四号乙运载火箭，成功将高分十一号02星送入预定轨道，发射获得圆满成功。

高分十一号02星是一颗光学遥感卫星，地面像元分辨率最高可达亚米级，主要用于国土普查、城市规划、土地确权、路网设计、农作物估产和防灾减灾等领域，可为“一带一路”建设等提供信息保障。

这次任务是长征系列运载火箭的第345次飞行。

新发地市场全面复市 预计中秋国庆前恢复历史供应水平

新华社北京9月7日电 6日，北京新发地市场铁路以北区域开放营业，标志着新发地批发市场全面复市。预计在中秋节、国庆节双节来临之前，将恢复历史供应水平。

此次开放营业的区域为新发地市场主市场内的原蔬菜经营区，整个蔬菜市场约640亩，共安排玉米、豆角类、花生、大白菜等40余个蔬菜品类。全面复市后，新发地市场按照经营品类重新划分区域，形成以蔬菜水果为主，其他农产品为辅的供应格局。

据介绍，自8月15日新发地市场铁路以南区域正式复市以来，市场的交易量逐步攀升。复市当日有1000多辆货车，1.3万吨蔬菜水果进场，售卖商品涉及蔬菜18个品类，水果16个品类。9月5日，市场交易量上升至2.3万吨。

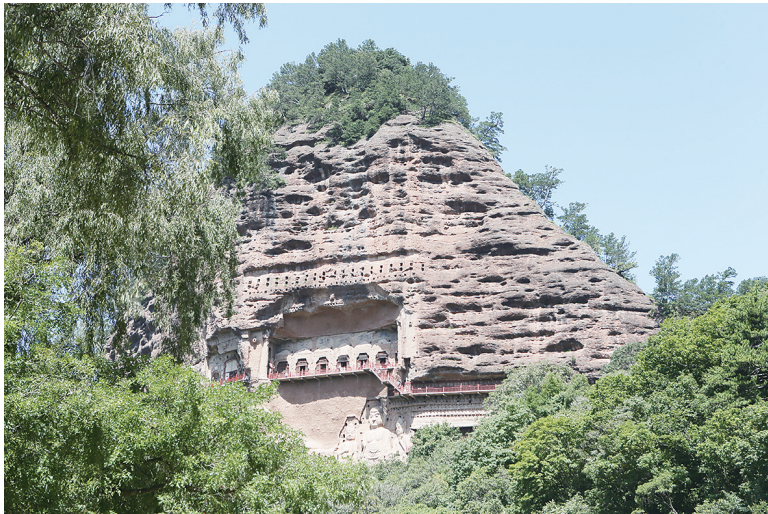
新发地批发市场常务副总经理顾兆学表示，新发地市场将坚持市场的批发属性，实现“批零分开”；此外，将加大“菜篮子”直通车和社区便民店的建设投入，增加销售渠道，为首都市民提供新鲜果蔬，满足居民需求。

全面复市后，新发地市场将实施严格准入制度，进入市场的货物车辆都需要提前报备，入场时，工作人员会根据报备信息进行核实，重点检查产地证明和检测报告，也会对即将入场的农产品进行抽样检测，如果发现食品安全问题，直接取消其进场交易的资格。

与此同时，为了方便周边社区居民对生活必需品的采买需求，新发地市场在独立于交易区外的区域建设了便民菜市场，一期主营蔬菜水果粮油主食，已于7月底开业，二期项目已经于8月28日开业投入使用，主营猪、牛、羊肉及分割鸡，全部为厂家直供。

预防监测系统 守护千年麦积石窟

这是9月6日拍摄的麦积山石窟一景。麦积山石窟位于甘肃省天水市境内，始建于距今约1600年的后秦，现存窟龕221个，各类造像一万余身，以其精美的泥塑艺术闻名，被称为“东方雕塑陈列馆”。麦积山石窟的文物系统性保护修复工作从上世纪80年代开始，目前已从抢救修复转向预防保护。近年来，麦积山石窟的工作人员运用物联网和传感技术等，创建起风险监测及提前预警的石窟保护体系。新华社发



别把剩菜“埋”锅底，带走更好！

火锅“隐形”浪费应该杜绝

新华社重庆9月7日电 吃火锅，菜剩下了怎么办？记者近日走访重庆主城区一些火锅店时发现，在全社会提倡节约光荣、拒绝浪费的大环境下，一些食客为了防止店家二次回收，将剩下的菜煮进锅底，表面上看都光盘了，其实锅里另有乾坤。一些火锅店店主告诉记者，这样的“隐形”浪费在火锅消费中并不少见。

临近傍晚，位于重庆观音桥商圈的多家火锅店前挤满了正在排队的食客。记者随机走进一些火锅店看到，店内张贴着醒目的“节约为荣”主题标语。但即便如此，总有一些客人在离去后桌上还剩

下不少菜。记者观察发现，一些“聪明”的顾客离席前，会将剩菜统统煮进锅里。表面看桌上都是空盘，但用勺子在锅底捞一捞，仍然会发现不少残留菜品，有的捞起来可以装满整整一大盘。

记者与一位刚刚“埋”菜的顾客攀谈起来，她说之所以这样做，主要是为了防止店家二次回收剩菜不卫生，其身边一些朋友也会这么做。“先煮进锅里吧，吃不完总比摆在碟子里好看些。”她说。

“火锅浪费主要体现在锅底。”店员告诉记者，虽然店里长期提供打包服务，但部分食客一没当回事、二嫌麻烦，选择打包的比例不

到5%，最后只能当作餐厨垃圾处理，令人心疼。

“卤校长”火锅观音桥店店长温成超说，火锅浓油重料的，一些顾客会觉得把剩菜煮出来打包回去不好吃。如果不煮直接打包生菜，又觉得每样也就剩一点，拿回去不好利用。

“最好的办法还是要控制点菜的量。”温成超说，通常情况下，吃火锅时人均点2到3个菜即可，人少时的浪费程度反而更严重，所以点菜时尤其要注意“手下留情”。

“把吃剩的菜‘埋’进锅里，如果用这种方法假装光盘，其实更没面子！”重庆市火锅协会相关负责人说，目前重庆共有火锅门店29500多家，是名副其实的“火锅城”。作为“火锅城”的火锅协会，他们正在号召所有喜爱吃火锅的人：别把剩菜“埋”进锅底，带走更好！