

无人机精准“体检” 桥梁安全更有保障

本报讯(记者 赵春晖 通讯员 段志月)为筑牢交通基础设施安全防线,潍坊市市政公用事业服务中心引入无人机桥梁巡检技术,借助科技手段为城市桥梁精准“体检”,全力保障交通动脉安全运行。

此次无人机巡检覆盖北海路通亭街立交桥、北海路过街天桥等桥梁设施。搭载高清摄像头与专业传感器的无人机沿预设航线精准巡航,从桥面铺装、伸缩缝到箱梁、支座,从墩柱、基础到钢结构焊缝,毫米级捕捉裂缝、剥落、锈蚀等细微病害,并实时回传高清影像。后台系统自动完成病害识别与定位,实现“发现—分析—处置”全流程闭环管理。

桥梁需定期开展排查,重点核查桥梁主体结构及附属设施的病害与损伤情况。与传统人工检测方式相比,无人机巡检具备显著优势:无需封闭道路,不影响

交通正常运行;避免人员高空作业,彻底消除安全隐患;拍摄的高清影像和结构数据经专业软件智能分析与建模后,可精准识别裂缝、剥落等损伤,隐蔽部位也在屏幕中清晰可见,检测效率与精度大幅提升,覆盖更全面,为桥梁养护决策提供了科学依据,推动桥梁管养从“被动维修”向“主动预防、精准养护”转型升级。

市市政公用事业服务中心持续深化新技术在交通基础设施管养中的应用,既是技术手段的升级,更是养护理念的革新。科技的应用,破解了人工检测“效率低、风险高、精度差”的痛点,为桥梁全生命周期管理提供了可靠的数据支撑,让市民出行更安全、更顺畅,让“品质市政·幸福民生”的为民服务品牌更有品质、更有温度。



无人机为桥梁“体检”。(视频截图)

口味造型花样翻新 新奇汤圆闹元宵



市民在城区一家超市选购汤圆。

元宵节的脚步日益临近,2月24日,记者走访城区多个商超发现,种类繁多的汤圆已占据冰柜“C位”,汤圆的口味早已突破黑芝麻、花生等传统范畴,变得愈发多元和“脑洞大开”,从茶饮到水果,甚至“重口味”创新,造型也从圆形到各种卡通造型,满足不同人群的需求,受到众多消费者的追捧。

□文/图 本报记者 刘晓梅

新品创意十足,市民购买有了更多选择

今年,汤圆生产厂家纷纷将心思用在了新品设计上,除黑芝麻、花生等传统口味的汤圆外,还推陈出新,花样格外多。

2月24日,记者在佳乐家超市谷德店看到,卖场入口处有多台冰柜正在展销汤圆,琳琅满目的汤圆吸引了众多市民购买。“‘马到成功’‘好运绽放’‘熊猫好运汤圆’等是新品,特别受欢迎,口味清新,可以买来尝尝,价格非常实惠,10元左右一袋。”超市工作人员说,“马到成功”是卡通小马造型的汤圆,有黑芝麻和奥巧两种口味;“好运绽放”汤圆造型格外漂亮,有的汤圆上有“2026”数字,有的带着花的造型,有芝麻榛子、花生开心果两种口味;“熊猫好运汤圆”中卡通熊

美味与健康并存,汤圆好吃莫贪多

随着人们健康意识的提高,消费者在选购汤圆时越来越关注其中的健康因素。为迎合消费者的这一需求,生产厂家纷纷推出新潮健康口味的汤圆。记者调查发现,市场上粗粮汤圆占比增加。可以一口吃到5种红色食材的山药五红汤圆,馅料用红米、红枸杞、红皮花生、红枣、红小豆等制成;可以一口吃到5种红色食材的山药五黑汤圆,馅料用黑豆、黑米、黑麦、黑枸杞、黑芝麻制成;大黄米纤养五谷汤圆有膳食纤维、五谷食材入馅;三色慢养汤圆粗粮细作,谷物入料轻享好味……

蓝莓桑葚汤圆、芋见真心小圆子、玲珑小汤圆等低

糖、低脂的汤圆同样受到市民青睐,这类汤圆的面皮多以藕粉、果蔬汁等为原料,美味与健康并存,加之视觉上的冲击力,使得这些产品成为新的销售亮点。

“我母亲70多岁了,血糖有些高,我购买汤圆时会特别留意糖分和脂肪含量。”市民郭女士说,健康概念的汤圆在力求美味的同时,兼顾传统风味与养生需求,她觉得汤圆生产厂家越来越用心了。

汤圆口味的创新,不仅满足了人们的多样化需求,也为传统美食文化注入新的活力。但需要注意的是,汤圆的主要配料包括糯米粉、油脂、白砂糖等,由于糖和油的含量相对较高,建议市民适量食用。

“开凌梭”新鲜上市 市民尝鲜正当时

本报讯(记者 刘晓梅)乍暖还寒时节,随着冰凌消融,蛰伏一冬的梭鱼开始成群洄游,迎来一年中最为鲜美的时刻——这便是被誉为“开春第一鲜”的“开凌梭”。近几天,梭鱼在我市鲜美上市(下图)。2月23日,记者走访城区海鲜市场了解到,梭鱼零售价格亲民,每斤售价在13元左右,市民纷纷购买尝鲜。

23日一早,记者在潍坊玄家朱便民市场看到,海鲜摊位上摆着各种海鲜,鲳鱼、鲈鱼、海蛎子、扇贝、海虹等应有尽有,每个摊位几乎都将又鲜又肥的梭鱼放在“C位”。“这是海水开凌后捕获的第一批梭鱼,刚刚上市,肉质紧实,特别鲜美,13元一斤,价格实惠,这段时间,每天都能卖数十条。”一名卖海鲜的商户告诉记者,梭鱼冬季休眠期间几乎不进食,仅靠消耗体内脂肪存活,因而“开凌梭”肉质紧实无杂质,非常鲜嫩,这时的梭鱼最好吃。

“我们全家人都喜欢吃梭鱼,这份鲜美只有眼下这段时间才能尝到,错过再等一年。”市民李女士说,她买了两条梭鱼,总共花了46元钱。梭鱼除了酱焖、清蒸外,还有一个非常有名的吃法,那便是“梭鱼抱蛋”。这道典型的潍坊时令菜,将梭鱼与清余丸子一起做,看似简单,却蕴含着潍坊深厚的饮食文化底蕴。

品尝开春第一鲜不仅是味蕾的享受,更象征着“破冰迎新”的春意。古人以食为媒,借梭鱼之鲜寄托对一年顺遂的期盼,寓意年年有余,生活如春潮般蓬勃向前。“开凌梭”成为春日海鲜中的“鲜美宝藏”,初春时节,炖上一锅热气腾腾的梭鱼,再搭配一杯小酒,堪称“绝配”。这份春鲜稍纵即逝,市民们赶紧品尝这道美味佳肴吧。

