



品质滨州 “一”目了然科普汇

一个包子“真芯看得见”的美食

包子,本称馒头,别称笼饼,相传是为诸葛亮发明,清代后方由馒头分出,是一种饱腹感很强的主食,是中国传统食品,还是人们生活中不可或缺的食物。包子是由面粉(小麦粉)和馅包起来的,由荤馅或者是由素馅做成的,松软好吃。

在滨州,有一种包子,以其皮薄如纸、颜色透亮而闻名,这就是拥有三百年历史的纸皮包子。它不仅是一道令人垂涎的佳肴,更是滨州产业发展的一个缩影。

纸皮包子的制作流程,包括选料、配料、和面、分坯切剂、擀剂、制馅、包制、煎蒸等工序。而每道工序中,都有着自身的奥妙。纸皮包子选料主要有面粉、山药、无矾粉条和酸浆豆腐,对原料质量要求极为苛刻。山药打成汁和面,要求温度适当,冬夏有别。夏季用生山药打汁和面,冬季把



山药汁加热到40℃再和面,目的是使其容易醒发,筋道耐

拉,可以把面皮擀到极薄……经过一代代纸皮包子传人的

传承创新,使纸皮包子的制作工艺日臻完美。

2016年3月,纸皮包子手工制作技艺被列入第四批山东省级非物质文化遗产名录。山东众品工贸有限公司作为纸皮包子的代表企业,不仅在传统制作技艺上进行保护和传承,更在品牌推广、市场拓展、产品创新等方面做出了积极努力。公司通过开设连锁店、参加国内外食品展会、开展线上销售等多元化经营策略,使纸皮包子走出滨州,走向全国乃至世界。同时,公司还注重产品标准化和生产流程的现代化,确保产品质量的统一和稳定。

小小一个纸皮包子,见证过岁月沉浮,经历过筚路蓝缕,也承载着一代代纸皮包子传人的努力。现今,纸皮包子已打造成为一张具有地方特色的文化名片,让更多的人都可以品尝纸皮包子、喜欢纸皮包子,让老字号食品、非遗美食走得更远。(科普滨州)



国产纯自研视频大模型Vidu! 全球上线!

近日,首个国产纯自研视频大模型Vidu(www.vidu.studio)全球上线,向用户开放了文生视频、图生视频两大核心功能,提供4秒和8秒两种时长选择,分辨率最高达1080P。

据了解,Vidu模型生成视频时长最长为16秒,全面对标Sora。今年4月,在2024中关村论坛首次亮相以来,迅速在国内外引起广泛关注。

经过3个多月的完善,在效果上,Vidu不仅延续了四月份展示的高动态性、高逼真度、高一致性等优势,还新增了动漫风格、文字与特效画面生成等特色能力。值得注意的是,Vidu上线了角色一致性(Character To Video)功能,用户可以上传人像图或者自定义的角色图,通过文字描述指定该角色在任意场景中做出任意动作。这一功能简化了视频制作流程,节省了设计和调整角色形象的时间,同时也为



由Vidu生成的画面

视频创作者提供了较大的创作自由度。

Vidu在推理速度上也取得了突破,生成一段4秒片段只需30秒,极大提升了用户体验。

在画面质感上,Vidu在构图、叙事和光影等方面,能达到接近电影级效果。此外,Vidu还能生成影视级特效画面,如烟雾、炫光效果、CG特效等。

目前,用户直接使用邮箱或手机号码注册即可上手体验,无需申请。注册成功后,每月可免费获得80积分,每生成一条4秒的视频需要消耗4积分。

Sora之后,国内视频生成大模型不断推出,展现出巨大潜力。3月底,字节旗下Dreamina(即梦)内测视频生成功能;4月底,生数科技首个文生视频模型Vidu发布;5月,腾讯开源了DiT架构的混元文生图模型;6月,快手推出视频生成大模型可灵。

据悉,截至目前,我国已经完成备案并上线,能为公众提供服务的生成式人工智能服务大模型已达180多个,注册用户已突破5.64亿。

不久前,全球最大的私营软件公司之一SAS发布了一份关于生成式人工智能的深度应用调查报告。报告指出,中国在生成式人工智能的应用方面处于世界领先地位。这项调查采访了来自全球16个国家和地区的1600名行业决策者,83%的中国受访者表示他们已采用了生成式人工智能。这一比例高于英国的70%,其次是美国的65%,也远远超过平均水平(54%)。(科普滨州)