



什么是数字经济? 作为新经济形态,它新在哪里?

大家都说我们已经进入了数字经济时代,如今从街巷市井到庙堂之高,都在谈论数字经济。但什么是数字经济?它有什么特点?为什么说它是新经济形态?它和传统经济有什么不同?诸如此类和数字经济有关的基本问题,估计能说清个大概的人不会很多。但这些问题又是我们了解和理解数字经济的基础性问题。不厘清这些问题,就很难说了解数字经济。今天,我们就了解一下和数字经济有关的一些基本问题。



>>>什么是数字经济?

这个没有法定的标准答案。在我国,目前相对权威的定义来自《“十四五”数字经济发展规划》。这份文件对数字经济的定义是,以数据资源作为关键生产要素,以现代信息网络作为主要载体,以信息通信技术融合应用、

全要素数字化转型为重要推动力,促进公平和效率更加统一的新经济形态。这个定义的关键词包括“数据资源”、“信息网络”、“融合应用”等。更通俗地说,数字经济就是通过信息网络收集数据,再用信息通信技术以一

定方式方法存储、加工、整理、解析收集到的数据,并根据由此产生的结果或者规律性的东西,来指导、重构生产和生产关系的经济形态。它的主要内容包括数据收集,数据解析,和对数据解析的应用。

>>>数字经济的产生

任何时代都会有各种各样的数据,比如在原始社会,一个山头的面积是多大?有多少个洞穴?山上都有些什么野果野兽?周边有几个部落?气候怎么样等等。进入到封建社会,各种各样的数据就更多了。国王下面有几个诸侯?士农工商的人口是多少?都有什么产出?老百姓以什么为主食?市场有几个?货物的种类和交易

量等等。但即使是到了近现代,产生了更多更丰富的数据,依然没有出现数字经济。可见,单纯的数据并不能催生数字经济。它的产生还需要有另一个核心条件,这就是信息通信技术。可以说,数字经济是伴随着信息通信技术的产生而产生,发展而发展的。20世纪40年代,人类发明了计算机和集成电路,此后信息技术不断发展。

1962年,美国经济学家马克卢普提出了信息经济的概念;20世纪90年代,随着互联网的出现和发展,海量数据得以通过网络传输、连接,并通过信息技术存储。1996年,美国学者泰普斯科特在《数字经济时代》中正式提出数字经济的概念。1998年起,美国商务部开始发布《浮现中的数字经济》系列报告。数字经济概念开始被广泛接受。

>>>数字经济的表现形态和产业链

数字经济的表现形态包括数字产业化和产业数字化。数字产业化指的是围绕数字和数字技术本身形成的产业。比如数据的采集、标注、整理、确权、交易等,芯片的设计和制造,软件开发,通信技术等形成的产业。产业数字化则是指数字技术应用于传统产

业,实现传统产业升级和生产效率的提升。数字经济的产业链也可以分为上、中、下游。上游是数字基础设施,包括硬件,网络,软件等。如芯片、服务器、通信设备、互联网、物联网、算力、存储、操作系统、数据库等等。中游是数字技术产业。如数据服务(包

括数据采集、清洗、标注、交易等)、人工智能、区块链、大数据分析、量子计算、云计算等。下游就是数字化应用场景。如智能制造、智慧农业、数字金融、电子商务、数字娱乐(元宇宙、虚拟/增强现实)、电子政务、智慧城市等等。

>>>数字经济的特点

和传统经济相比,数字经济有自身明显的特点一、数据成为关键的生产要素。这里所说的数据,是指以数字化存在的,能够被计算机系统存储、处理和传输的各种信息。它可以是数字、文字、图像、声音或者视频等等。就比如你正在看的这篇文章,就属于数据,是社会海量数据的组成部分。数字经济主要就是围绕数据做文章。无论硬件、软件还是各种应用,都是为了更好地采集、存储、加工、解析各种数据,通过对数据的解析和应用产生价值。这和传统经济以土地、劳动力、自然资源、资本等作为关键生产要素

完全不同。二、零边际成本。数字产品可以无限复制,边际成本可趋于零。比如电子书、视频课程、数字影像等等,它的复制和流通都可以趋近零成本。传统经济下的产品,它的生产和流通因受制于相关要素的成本,无论如何,边际成本都无法趋于零。三、数字经济是网状经济。数字技术打破了各个产业的边界,不同的产业通过数字技术融合在一起,就像一张网一样形成网状生态或者新的业态。传统经济则是线性链条状的,生产者一般都是围绕自身产业向产业链的上下游延伸。四、需求导向。因为有充足的数

据和数据处理能力,并具备及时响应技术,数字经济环境下,就能较好地分析、掌握用户需求,实现按需生产、按需提供,是需求导向型经济。传统经济因为缺乏这个条件,往往都是生产以后找市场,是生产导向型经济。五、数字经济的竞争优势是用户规模,以及由此产生的数据资产,和先进的算法等。传统经济的竞争优势则是资本、渠道等。数字经济的上述特点,本质上是它对传统经济模式的颠覆和系统性变革,而不仅仅是技术层面的工具性应用,是一种新的经济形态。

(科普滨州)

能减轻脂肪肝还能减肥! 这种碳水建议多吃

提到“碳水”,很多人都避之不及,担心吃多了会长胖、升血糖,甚至把它看成自己健康路上的“绊脚石”。其实,有一类“碳水”,不仅不会致人肥胖,甚至还有减轻脂肪肝的作用,那就是——抗性淀粉。

>>>什么是抗性淀粉?

一项研究显示,富含抗性淀粉的饮食,可以改变肠道细菌组成,并降低与肝损伤、炎症相关的甘油三酯以及肝酶水平,减轻脂肪肝。同时,补充8周抗性淀粉的人群,平均体重减轻了2.8千克。此外,参与者的葡萄糖耐量和胰岛素敏感性也有显著改善。

按照消化程度,食物中的淀粉可以分为3类,包括快消化淀粉、慢消化淀粉、抗性淀粉。

快消化淀粉,在小肠内吸收较快,可在20分钟内被消化吸收,不仅能较快地提供能量,也会导致血糖快速升高。慢消化淀粉,在小肠内吸收速度较慢,一般需要20~120分钟才会被消化吸收,可以持续提供能量。抗性淀粉,在小肠中不能被消化吸收,也不能分解为葡萄糖被人体利用,几乎不会产生能量,也不会升高血糖。

>>>抗性淀粉

都在哪些食物中?

全谷物推荐食物:燕麦、甜玉米、大麦、小麦、高粱等。市面上未经加工的全谷类、种子类,一般含有抗性淀粉。建议一日三餐中保持1/4或者1/2全谷物的摄入,至少有一餐全谷物。

小贴士:单纯地食用全谷物不易消化,与大米搭配更容易被接受。大米与全谷物按照1:0.5的比例做成米饭或煮粥,口感更好,还控制血糖。

豆类推荐食物:鹰嘴豆、豌豆、大豆、黑豆、小扁豆、红豆、绿豆、斑豆等。早上可以喝豆浆,两餐之间可以吃鹰嘴豆或豌豆作为零食。主食注意增加杂豆,比如煮米饭时加入红豆、绿豆做成红豆饭、绿豆饭等。

小贴士:豆类单独食用容易造成胃部胀气。可将大米与豆类按照1:0.3的比例做成米饭或粥食用,豆类需要提前浸泡一夜。这样既保证口感,又利于消化。

薯类推荐食物:红薯、土豆等。一日三餐中的一餐或者两餐,可适当地加入一些薯类。同时,减少其他主食的摄入量。

小贴士:薯类煮熟或者烤后可以直接作为主食,也可以切块放入大米中同煮。市面上有红薯粉或者马铃薯粉做的馒头,也是不错的选择。

(科普滨州)