

我省高中今年招生78.5万人

招生人数略有下降,高中阶段毛入学率达86%左右

星报讯(记者 桑红青)我省今年高中阶段计划招生78.5万人,其中普通高中控制在41万人以内,中职不低于37.5万人(含技工3万人)。记者昨天从有关部门获悉,我省今年初中阶段毕业生预计为92万人,高中阶段毛入学率达86%左右。

据介绍,我省从2010年开始,初中毕业生数继续下降,当年比2009年下降9.5万人,减幅为

9.3%。根据相关部门统计报表显示,我省今年初中阶段预计毕业生为95万人,结合我省近几年初中学生实际毕业情况,预计今年我省初中阶段毕业生为92万人左右,今年全省高中阶段教育招生计划78.5万人,略有下降。其中普通高中控制在41万人以内,中职不低于37.5万人(含技工3万人),高中阶段毛入学率达86%左右。

我省今年普通高校专升本开始报名

星报讯(记者 桑红青) 记者日前从省教育厅获悉,我省普通高校专升本报名工作启动,报名工作将在3月27日结束。

考生4月8日可领取准考证

据介绍,2011年“专升本”考试报名采用网上信息填报,报名及缴费时间为3月21日至3月27日,考生于4月8日8:00-18:00至报考院校凭身份证领取准考证。

考试科目分省考试院组织的统考科目和由招生院校组织的专业加试科目两大类,总分均为150分。艺术类、体育类专业加试由各招生院校在全省统考科目结束后2日内自行组织完成。

录取时间为5月4日至5日

据介绍,4月9日上午9:00-11:30考综合文科和高等数学,4月9日下午15:00-17:00考计算机基础;4月10日上午9:00-11:00考英语,4月10日下午15:00-17:30考专业加试。

依照要求,各招生院校应在确保生源质量的前提下(专业课资格线不得低于50分),按计划数与专业合格生源数不超过1:2的比例确定各专业加试科目最低资格线。

录取由省考试院统一组织实施,采取网上远程录取的模式。录取时间为5月4日至5日。

我省高二学生学业水平测试方案公布

○即日起开始报名,6月22日、23日考试

○跨地区借读的考生可申请在借读学校报考

星报讯(记者 桑红青)记者昨天从省教育厅获悉,我省2009级高中学生学业水平测试方案公布,即日起凡符合条件的考生可以申请报名,6月22日、23日考试。

共有三类学生可以申请报名

依照方案规定,共有三类学生可以申请报名:经市教育主管部门批准学籍的普通高中高二学生;经市级教育主管部门批准学籍的中等职业学校综合高中班的高二学生;自愿参加学业水平测试的社会考生。学生在户籍所在市范围借读的学生,一律回原学籍学校报名参加学业水平测试,跨地区(包括跨省)借读的学生确因特殊原

因需在借读学校报考的,需经原学籍学校和借读学校所在的市教育行政部门基教科(处)批准。

考生需持“两证”才能参加考试

依照日程安排,3月22日各市学业水平测试办公室启动报名工作。参加学业水平测试的考生,需持省学业水平测试办公室打印下发的准考证和公安机关颁发的居民身份证方可进入考场参加测试(个别学生因特殊原因没有办理身份证的,必须持有户口本),准考证上的姓名和居民身份证上的姓名必须相同。测试收费继续按省物价部门相关规定执行,每生共62.70元。

小贴士 学业水平测试时间表

4月1日至4月7日,各市学业水平测试办公室审核考生资格;

4月10日,各市学业水平测试办公室向省学业水平测试办公室报送2009级学生报名材料;

4月26日,各学校从“安徽省普通高中学业水平测试网”下载打印相关表格;

4月27日至5月10日,各学校对学生报名信息进行校对同时填写报名信息变更表及变更统计表;

6月4日,各市学业水平测试办公室前往省学业水平测试办公室领取学生准考证、考场存根等;

6月5日至6月15日,各市(县)测试办组织各学校校对学生准考证。

爱迪生配方奶粉供应链透明见闻录③

见证:真正“新鲜”奶粉的诞生

这里的人,从小喝最新鲜的牛奶长大,被称作“世界上最高的民族”。

这里的牛,吃最新鲜的黑麦草天天像度假,被称作“世界上最幸福的奶牛”。

在这里,喝咖啡要喝现磨的,拒绝速溶;在这里,吃甜品要吃新鲜烘焙的,奶油一定要新鲜……

这就是荷兰,一个从视觉到嗅觉到味觉都充满新鲜的国家,一个给了奶粉鲜活灵魂的地方。如今,娃哈哈集团横跨120°的经度踏足荷兰,用世界最先进的锁鲜技术,让中国宝宝在国内也能喝到荷兰新鲜奶粉。

荷兰的奶粉到底有多新鲜?我们跟随爱迪生奶粉“供应链透明”见证团队,走进荷兰皇家乳品公司DOMO贝伦工厂,零距离感受荷兰奶粉的新鲜品质。

从奶牛到工厂,鲜奶全程有冷链

到爱迪生奶粉的专属牧场不久,就到奶牛的挤奶时间了,我们尾随奶牛们来到挤奶厅,牧场主人韦伯特介绍说,“这些‘机器人’会根据不同奶牛把握挤奶的力度,挤奶结束还会自动清洗。整个生产过程完全在密闭系统中全自动进行,而且每个‘机器人’都是火眼金睛,会在线检测奶的质量状况,如果出现蛋白质含量不达标、微生物含量超标等异常情况,奶就会被自动拦截。”合格的鲜奶通过一根管道直接进入密封的冷藏罐,保证每一滴牛奶都新鲜安全。

一边的技术总监Charley指着冷藏罐上的一边方盒子让我们看:“这是冷藏罐的警报装置,它能显示、记录冷藏罐中的温度和洁净程度,如果不达标就会发出警报。

在冷藏罐内的达标鲜奶,可以在4℃冷藏

状态下保存72小时,72小时内由专用拖车把它们直接送到DOMO贝伦工厂。“整个过程全封闭,不会因更换容器而对鲜奶造成任何污染。”

说话间,检测中心的检测人员正好来对牛奶进行抽样。“农场的每一批牛奶都会被采样,全部样本都被送往荷兰牛奶质量管理站,对奶中体细胞数、细菌数、抗生素等指标进行分析,如果牛奶不符合荷兰和欧盟的标准,那这个牧场就会被禁止供应牛奶。”Charley告诉我们说。

从鲜奶到奶粉,只需2-3天

挤奶结束,我们跟着冷藏车来到爱迪生奶粉的工厂——荷兰皇家乳品公司DOMO贝伦工厂。进厂之前,所有人员都进行了严格的消毒,换上全套的无菌制服、消毒帽子和口罩。

由于这里采用的是国际先进的全自动、全封闭牛奶生产灌装线,整个过程完全由计算机控制,看不到鲜奶,技术总监Charley就成了解说员。“爱迪生奶粉的‘湿混’技术,首先要将达标的鲜奶通过这个专业的离心分离机脱脂,变成脱脂牛奶,和脱盐乳清在液态下进行混合。”

这就是“湿混”? Charley笑了:“脱脂牛奶和脱盐乳清混合只是其中一个环节,除此之外,脂溶性维生素与植物油一起添加,而水溶性营养素则在另一个环节添加,这样不同特性的营养素就会很好地溶解分散,既保证奶粉颗粒均匀易冲调吸收,又确保了营养成分的均匀分布和生产过程中最小的营养流失,奶粉新鲜的品质也自然会毫无保留地延续到每一罐产品中。”

从鲜奶到变成罐装的奶粉,爱迪生奶粉

只需2-3天,只有在奶源地灌装,才能做到。

其实,目前不少进口奶粉都是进口“大包装”漂洋过海运到中国,然后再加入营养素进行分装,营养素都是以“干粉”的形式进行混合,混合均匀程度自然比不上“湿混”,而且原料奶粉与配方奶粉的生产日期就能相差几个月,产品新鲜度大打折扣,对营养价值造成影响。

营养素,“活”的更新鲜

在DOMO贝伦工厂,我还了解到,原来营养素也讲求“活”性,要保证营养素的活性,营养价值才高。

“在湿混阶段,根据各种营养素的溶解特性,分三次湿混,确保营养素的均匀分布,同时也能增加它们的活性。”Charley介绍说。

除了考虑到营养素的溶解性,还要照顾到营养素对温度的敏感性。

对此,Jan进一步解释道:“水溶性的营养素湿混添加就可以,但像AA、DHA等热敏性的营养素,在高温下容易变质。所以我们要在奶粉干燥后再添加,减少氧化的发生,有利于成品在长达2年的货架期内保持良好风味和优秀的品质;同时由于可以精确控制微量元素的添加量,满足配方奶粉高品质的要求。”这个步骤被称为“热敏性营养素添加”。最大程度地保证了热敏性营养素的活性及均匀度。活性越高,奶粉越新鲜。

【后记】

奶粉新鲜,营养价值更高

“虽然经常买奶粉,但这么完整的奶粉生产过程却是第一次看到!如果不是亲眼目睹,很难想象一罐罐新鲜奶粉是怎样诞生的!”一位母亲见证了爱迪生配方奶粉供应链

后很是激动。

众所周知,奶粉越新鲜营养价值就越高,也越容易冲调和吸收。但荷兰归来后,笔者走访多个大型商超惊讶发现,妈妈们对“新鲜的原装进口奶粉”概念存在很大误区——多数人竟认为新鲜是指生产日期最新的奶粉。

对此,有业内人士指出,“很多进口奶粉是‘大包装’在国内二次分装的,所以消费者看到的奶粉包装上的生产日期其实是国内分装的日期,从‘大包装’到罐装,中间相隔几个月很正常。而像爱迪生奶粉,在荷兰罐装的日期就是它实实在在的生产日期,这种奶粉当然更新鲜,营养价值也更高。”

【相关链接】 聚焦:《爱迪生配方奶粉供应链透明化白皮书》

3月15日,《爱迪生配方奶粉供应链透明化白皮书》全球发布,娃哈哈向社会正式公布爱迪生配方奶粉供应链的每个环节,并接受社会各界及消费者监督。这一举措引起社会广泛关注,成为2011年奶业新焦点。

据了解,《爱迪生配方奶粉供应链透明化白皮书》首次透明公开了每一罐爱迪生奶粉从奶源到生产的每个细节的制造全过程。笔者通过《白皮书》了解到,爱迪生奶粉的供应链中,单奶源这一环节就包含了奶牛、牧草饲料、机器人挤奶、冷藏罐罐等细节,清晰明了。

“还消费者知情权,让消费者自己判断一款奶粉的好坏。”娃哈哈新闻发言人说。爱迪生配方奶粉供应链透明化白皮书的发布,或将成为中国奶粉乃至其他行业的新风向标,给广大消费者带来更多消费信心和信赖感。