



智慧的车如何驶好安全的路?

L2级辅助驾驶将迎来国家标准

“智驾”各种路况都能开?“解放双手”可信吗?伴随智能网联汽车快速发展,组合驾驶辅助功能加速上车,其安全应用备受市场关注。

9月17日,工业和信息化部就《智能网联汽车组合驾驶辅助系统安全要求》强制性国家标准公开征求意见,将为系统应用确立“安全标尺”。

相关数据显示,2025年1至7月,我国具备组合驾驶辅助系统的乘用车新车销量为775.99万辆,同比增长21.31%,渗透率为62.58%。组合驾驶辅助系统已经成为市场新车型的亮点和消费者选购的重要考量。

新的问题和挑战随之出现。一方面,产品性能缺乏统一基线,不同车企的组合驾驶辅助系统在一些复杂场景下的可靠性、稳定性存在差距,对道路交通安全构成潜在风险。另一方面,“高阶智驾”“零接管”等概念充斥行业,部分企业模糊“驾驶辅助”与“自动驾驶”界限,淡化系统局限,致使个别驾驶员放松

警觉。

这一背景下,加快制定组合驾驶辅助系统安全标准成为当务之急。

“此次公开征求意见的标准填补了我国组合驾驶辅助系统产品安全基线空白,将为行业准入、质量监督和事后追溯提供关键技术依据。”工业和信息化部装备工业一司有关负责人说。

什么是组合驾驶辅助系统?它与汽车驾驶自动化分级息息相关。现有国家标准将其分为L0至L5六个等级,通常来讲,系统能“接手”的工作越多,驾驶自动化的等级就越高。

目前,市场上销售的车型基本都属于L2级范畴,即组合驾驶辅助,系统只能承担一些基本的驾驶操作任务,例如控制车速、车道保持等,所谓的“智驾”并不具备“自动驾驶”功能,驾驶员依旧是最终的责任主体。

工业和信息化部装备工业发展中心副主任刘法旺告诉记者,为保障组合驾驶辅助系统在复杂

多变的真实交通场景中能够安全运行,防范风险隐患,标准从多维度规范系统安全能力,支撑道路交通安全水平提升。

在研发阶段,强化安全风险设计,“提前防风险”;在生产制造阶段,保障生产稳健性和可追溯性,“造得稳、能追溯”;在使用运行阶段,动态监测车辆运行状态,实现“能监测、会上报”。

这份标准的设定有哪些具体考量值得关注?中国汽车技术研究中心有限公司副总经理龚进峰分析,标准在与国际法规保持协调兼容的基础上,进一步细化技术内容,确保既符合我国产业发展现状,又能为系统筑牢安全运行防线。

“标准构建了道路交叉口、施工区、环岛、隧道等交通环境的试验场景,还增加了对踏板式两轮摩托车、临时障碍物、侧翻车辆等目标的探测与响应能力试验,更加符合我国复杂的道路交通环境特征。”龚进峰说。

此外,标准要求系统每次上电或点火后确认驾驶员是否完成

了使用培训;要求系统具备手部脱离检测以及视线脱离检测能力,一旦系统激活期间驾驶员出现手部脱离、视线脱离,系统应发出提示以及报警等。

“消费者可通过车辆制造商提供的使用说明,明确知晓系统的能力和局限性,系统正确使用的方式以及驾驶员应承担的责任,从而避免误用。”东风汽车集团有限公司副总工程师、研发总院院长杨彦鼎表示。

安全始终是新技术发展向前的基石。中国汽车工程学会副秘书长公维洁表示,标准的出台不仅为监管部门提供有力技术支撑,推动筑牢安全底线,更将引导整个产业链聚焦技术创新和产品质量提升。

工业和信息化部装备工业一司有关负责人表示,下一步,将根据公开征求意见反馈情况,加快推进标准发布、实施与监督等工作,确保各项安全技术要求有效落地,切实为智能网联汽车产业高质量发展保驾护航,守护好人民群众的出行安全。

打一针“胶水”就能搞定骨折

浙大邵逸夫医院自主研发全球首款骨胶水

近日,浙江大学医学院附属邵逸夫医院突破百年医学难题,自主研发出全球首款骨胶水材料,有望为骨科领域带来治疗模式革新。

这款骨胶水材料能够在人体血液环境中实现即时强效黏合,可用于大小骨折碎片的黏合固定。目前已成功完成针对粉碎性骨折黏合治疗的多中心随机对照临床研究,在150余例受试患者中展现出良好的安全性和有效性,各项指标均达到预设标准。

浙大邵逸夫医院骨科主任范顺武介绍,在治疗骨折方面,传统金属固定方法难以实现解剖复位,固定小骨片过程费时费力,难以做到严丝合缝拼接,且易导致骨碎片丢失或被吸收,造成骨量不可逆损失,进而引发骨愈合延迟或不愈合,严重影响患者功能与生活质量。多年来,科学家和临床医生从

未停止对于骨黏合材料的探索,却始终未能突破生物安全性与液性环境黏合强度这两项关键技术瓶颈。2016年开始,范顺武带领相关团队持续研究,从牡蛎生物黏附机制中找到灵感,历经50余种配方迭代、数百次测试优化,结合大量的鼠、兔、犬等动物实验,最终成功攻克了材料的生物毒性、血液环境黏合性和手术操作便捷性等关键难题。这一凝聚创新智慧的成果被赋予了一个有趣的名字——“骨02”,源于家喻户晓的“502胶水”,寓意对其在骨科领域实现同等强效黏合与广泛应用的期许。

实验数据显示,“骨02”最大黏合拉力可达400多斤,具有替代金属内固定物的潜力,同时可降低金属异物反应和感染风险,大幅提升手术效率、减少术中创伤,实现真正的骨科手术微创化。

地球保护性臭氧层正在恢复

9月16日是《保护臭氧层维也纳公约》缔结40周年暨2025年国际保护臭氧层日。世界气象组织当天发布《世界气象组织臭氧公报》,指出2024年观测到的臭氧消耗水平较低,地球的保护性臭氧层正在恢复,并有望在未来几十年内持续恢复。

《臭氧公报》说,2024年,南极臭氧空洞深度低于1990年至2020年的平均水平,面积也小于2020年至2023年间的水平。其中部分原因在于自然发生的大气因素导致的逐年波动。然而,长期的积极趋势反映了国际社会一致行动的成功。

《维也纳公约》承认平流层臭氧耗竭是一个全球性问题,并为动员臭氧研究、系统观测和科学评估方面的国际合作提供了框架。

联合国秘书长安东尼奥·古特雷斯在国际保护臭氧层日的致辞中表示,40年前,各国在科学指导、团结行动下,携手迈出了保护臭氧层的第一步。《维也纳公约》及其

《关于消耗臭氧层物质的蒙特利尔议定书》已成为多边(行动)成功的里程碑。如今,臭氧层正在愈合。这一成就说明,当各国关注科学的警告时,保护臭氧层方面的进步是可能实现的。

公报指出,迄今为止,《蒙特利尔议定书》已使超过99%的受限消耗臭氧层物质的生产和消费被淘汰,这些物质曾用于空调、消防泡沫、发泡剂等。因此,臭氧层有望在本世纪中叶恢复到20世纪80年代的水平,从而显著降低因过度紫外线照射而导致皮肤癌、白内障和生态系统损害的风险。

世界气象组织秘书长塞莱斯特·绍洛表示,今年国际保护臭氧层日的主题是“从科学走向全球行动”,这呼应了世界气象组织成立75周年的口号“科学促行动”。世界气象组织对臭氧层的科学研究可追溯到几十年前。它建立在信任、国际合作和对自由数据交换的承诺之上——这些都是达成世界上最成功环境协议的基石。

让传感器动起来

我国科研团队研发出脑机接口动态电极

我国科研团队研发出了一种柔性纤维电极,植入动物脑后,其运动可以受人工控制,还可以在动物肌肉组织内长期发挥作用,为脑机接口技术提供了新型传感工具。

这是记者17日从中国科学院深圳先进技术研究院了解到的。相关研究成果发表于权威学术期刊《自然》。

在脑机接口系统中,连接电子设备和大脑的电极,是采集电信号的核心部件。当前,传统柔性电极在植入大脑后,一般是在固定位置采集有限信号,无法动态调节。

为了更好地采集信号,科研人员希望电极能够动起来。对此,中国科学院深圳先进技术研究院、厦门大学、东华大学的科研人员在电极的结构和制备工艺上开展了创新。

据中国科学院深圳先进技术研究院研究员刘志远介绍,为了研制

出这种长得像蚯蚓、可受人工驱动的柔性纤维电极,科研人员把超薄柔性聚合物上的二维电极阵列卷曲成一根直径仅约200微米的纤维,并在这根纤细的“蚯蚓”身上,集成了60个独立的生物电信号采集通道。同时,科研人员还在“蚯蚓”头部嵌入了一个微小的磁感应元件,使得“蚯蚓”能够在外部磁场的引导下前行、转向,精准抵达目标区域。

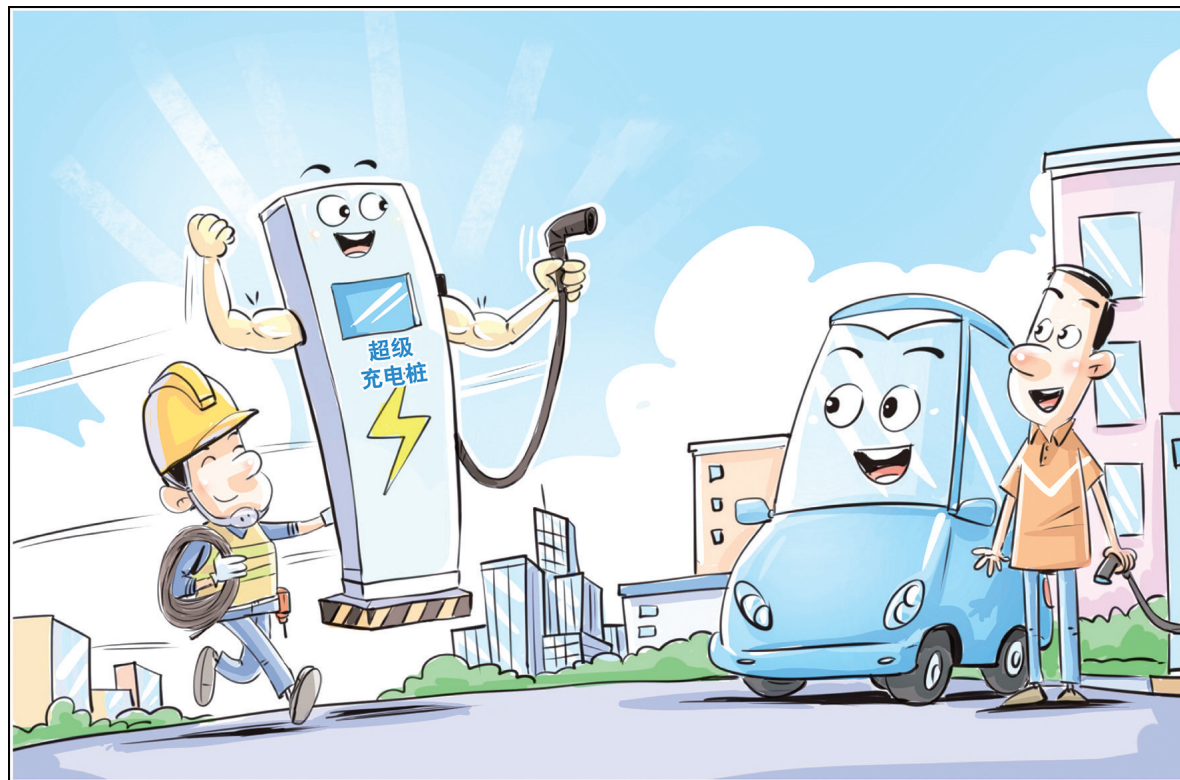
科研人员已在兔子大脑实验中验证了这种柔性纤维电极的运动能力,在大鼠实验中验证了其在体内肌肉组织中的长期工作能力。

刘志远表示,随着技术的进一步发展,这种柔性纤维电极有望为脑机接口、智能假肢控制、癫痫病灶定位、慢性神经疾病管理等临床需求提供更灵活、更微创、更智能的解决方案。

(本版文图均据新华社)

超充建设提速

充电提速,即充即走。当前,各地超充设施建设按下“快进键”,“效率革命”正在悄然发生。



完善预制菜规则不能脱离生活经验

近期,关于预制菜的话题成为舆论场的焦点。表面看,争论的焦点在于预制菜的定义范围、认知差异以及消费者选择权问题。实际上,核心还是一个非常朴素的问题——“进饭店”就是为了“吃口好的”,如果去饭店和自己在家加热料理包一样,却要付出更高的价格,那去饭店干啥?

消费者进饭店吃饭,主要是冲着饭菜“好吃”。冷冻18个月的鱼、保质期24个月的蔬菜、开袋即热的料理包,不太符合普通人对“吃口好的”的期待。即便商家辩称“国家不允许使用防腐剂”

“使用速冻锁鲜、惰性气体包装保鲜”,也不能改变人们对这类食材新鲜度、口感和营养价值的担忧。

当下,预制菜在提升效率、稳定口味的同时,也带来了“千篇一律”的尴尬。中式预制菜在口味复原方面尚有难题,以至于一些消费者一吃就知道是预制菜,难以下咽。这种情况下,商家如果没有标明“预制菜”,消费者确实会有种被欺骗的感觉。

应让专业的人干专业的事。进饭店体验餐饮服务,与获得味觉享受一样重要。如果厨师只是剪包装、用电磁炉加

热的“操作员”,消费者就会失去对美食技艺传承与厨师工匠精神认同,饭店也会慢慢丢了自己的核心竞争力。

预制菜的讨论终将平息,但建设预制菜的规则刻不容缓。2024年3月,国家市场监督管理总局等六部门出台《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》,首次在国家层面明确了预制菜的定义和范围。不过,从这次激烈的意见交锋可以看出,消费者眼中的预制菜、商家口中的预制菜和政策文件中的预制菜,说的好像不是一回事。

消费者可能搞不懂预制菜的标准定义,但跨年冷冻的食材,不符合普通人对“现做”的定义。基于生活经验的判断,往往比行业术语更深入人心,理应成为预制菜国标制定过程中不可或缺的参考。

让消费者“吃口好的”,本就是餐饮行业的初心。它提醒所有从业者,无论时代如何变迁,商业与服务模式如何迭代,真正能用味道打动味蕾、用诚意赢得信任的饭店,才能在纷繁变化的市场竞争中立足于不败之地。人们的筷子,最终会投票给舌尖上的幸福与心安。

470年的文化传承 怕上火吃高橙

每一口都是温岭的故事



0色素 0香精 0防腐剂

温岭高橙汁 配料:水、高橙原汁、蜂蜜

岭上甄选 温岭市岭上甄选科技有限公司

销售热线 0576 8966 5372 13758638852



扫码购买