

促进专利高效转化 驱动区域协调发展

深圳市市场监督管理局知识产权成果交易为新质生产力蓄势赋能

□ 孟凡伟

党的二十届三中全会提出,构建同科技创新相适应的科技金融体制。这为健全相关规则和政策,推动制度变革,加快形成同新质生产力相适应的生产关系,指明了发展方向。

近年来,国家出台多项政策鼓励科技创新,将知识产权作为提升产业竞争力的核心工具。在我国实施创新驱动发展战略的背景下,知识产权保护和交易体系成为推动科技创新、产业升级的重要环节。《知识产权强国建设纲要(2021—2035年)》明确提出,加速知识产权的创造、运用和保护,鼓励通过市场化手段实现技术转化。

深圳作为全国科技创新的重要引擎,改革开放的标杆城市,通过深化知识产权领域改革,支持区域创新中心建设和跨境知识产权合作,展示了知识产权交易与国家方针高度契合的创新路径,不断推动产业升级和高质量发展。深圳市市场监督管理局(以下简称“市监局”)通过创新政策设计,鼓励企业将专利和其他知识产权成果进行市场化交易,将政策引导与市场化手段相结合,构建国际化知识产权交易平台,为粤港澳大湾区的协同发展提供了强大动力。

联结跨境知识产权 支持多元融资模式

知识产权融资一直是企业技术转化中的难点。对此,市监局推出了知识产权质押贷款和知识产权保险服务。中小企业通过知识产权质押贷款,可以将无形资产转化为融资工具,获得研发和市场推广所需的资金。例

如,某科技企业将其人工智能专利进行质押,成功获得银行500万元贷款,并用于市场拓展。为了鼓励企业参与知识产权交易,市监局还出台了多项政策,激励企业主动参与知识产权交易,包括专利拍卖、转让等市场化运作。这些政策不仅提升了企业的知识产权保护意识,还推动了科技成果转化。

市监局有关负责人表示,在政策和金融上,要不遗余力支持知识产权交易,在公信力上应致力于构建高效、透明的交易平台。市监局联合多方力量,建立了国际知识产权交易中心,并为参与者提供了全流程的技术支持和法律咨询服务。通过这一平台,企业不仅能够快速找到潜在买家,还能在交易过程中享受平台的法律保障。比如,深圳某生物科技公司通过平台将其新型疫苗技术授权给欧洲的一家药企,并在短短三个月内完成了专利许可交易。这一案例展现了深圳在知识产权跨境交易中的高效性和国际化程度。

此外,知识产权融资不停留于单一层面,作为经济高度运转的门户,还需要注重多层次融资支持。市监局大力推进跨境知识产权交易平台建设,利用深圳联合香港、澳门的资源,构建国际化知识产权交易平台,让企业可以实现专利的跨境流通和技术输出,加强区域间的协同创新。

金融服务实体经济 拓展市场空间

在全球化的大背景下,有效拓展国际市场,实现品牌全球化,对知识产权高效转化有着重要作用。粤港澳大湾区的发展,为知识产权交易的跨境



近日,2024年深圳知识产权首席运营官河套论坛暨知识产权成果交易会在河套科创中心举行。图为与会嘉宾代表合影。

(深圳市市场监督管理局供图)

合作提供了机遇;深圳与香港在知识产权交易方面的合作,推动了国际专利转化项目的落地。香港凭借其完善的法律体系和国际化市场优势,成为深圳技术成果“走出去”的重要桥梁。例如,深圳和香港高校联合开发的绿色能源技术,通过跨境交易平台实现专利授权,并在东南亚市场取得商业化应用。

市监局在推动知识产权交易中的探索,为全国提供了宝贵的经验。一是市场主导与政府支持相结合。坚持市场化运作,充分挖掘有效市场,高效配置生产要素资源,促进经营主体形成、推动企业技术创新和推进高水平对外开放。保持生产要素资源供给与需求的动态平衡,使生产要素资源转化为现实的生产力,促进经营主体的形成。独立而有活力的经营主体是市场经济运行的前提,也是高质量发展的基本载体。通过鼓励技术创新,提升产品的技术含量,

以赢得竞争和市场,并助力国家科技进步,为高质量发展提供技术创新支持。同时,在国内市场相对稳定的情况下,为赢得更大发展空间,需不断参与国际市场竞争。由此推动企业提高产品质量,满足国际市场对高质量产品的需求,进而推动企业高质量发展。二是跨境合作拓宽市场空间。借助粤港澳大湾区的优势,实现技术与资本的全球对接。为了满足海外市场的需求,需要对产品线和供应链进行优化。针对目标市场的消费者需求,调整技术产品设计和功能,加强与供应商的沟通与合作,建立灵活的供应链管理体系,以应对市场变化和突发情况。三是金融创新服务实体经济。实体经济是国民经济的命脉和基础,金融是国民经济的血脉,要不断通过供给侧结构性改革,推动实体经济转型升级。金融创新是盘活实体经济的重要路径。提升资本市场对实体经济的融资能力,

需要通过知识产权融资解决企业在技术转化中的资金难题。

市监局在知识产权交易领域中积极探索、勇于改革,显著提升了区域经济的创新能力和市场活力。以深圳专利拍卖项目为例,政府提供财政补贴,推动企业和高校参与专利拍卖,并通过科技园区对接企业需求,加速科技成果转化落地。这种市场与政策的双重驱动模式,不仅提高了企业参与的积极性,还解决了知识产权转化过程中常见的瓶颈问题。这些举措不仅帮助企业解决了专利积压和资金短缺问题,还促进了更多高质量技术进入市场,为全国其他地区提供了可复制的模式。

搭建先行示范平台 引领区域创新发展

国家鼓励科技创新与知识产权保护的方针,是市监局改革的指导方向。深圳市通过改革知识产权交易体系,引领创新驱动发展,并通过粤港澳大湾区的区域协同,为高质量发展提供了新动力。其中,南山、福田、宝安等区域,利用市场力量与政府政策推动专利转化和创新落地的经验,起到了很好的示范带动作用。

南山区建设科技园与高校专利转化的示范区。南山区作为科技创新的桥头堡,深入实施“科技创新+总部经济”双轮驱动发展战略,抢抓粤港澳大湾区、中国特色社会主义先行示范区“双区”建设的重大历史机遇,推动科技创新成为南山谱写发展新篇章的重要生力军。五年间,南山区科技创新发展取得了显著成绩。全社会研发投入占GDP比重达5.3%。市监局挖掘南山区作为深圳科技创新中心的特点,依托高校和企业研发力量,积极推

守护舌尖上的安全 让老百姓吃上放心面

北京京仙汉友食品有限公司积极探索特色食品产业发展新路径

□ 陈贺迎

“民以食为天,食以安为先。”加强食品安全监管,确保“舌尖上的安全”,已成为全社会共同的期待和关注的焦点。食品生产加工企业不断增强社会责任,强化食品安全管理,提升产品品质,引领产业高质量发展,积极探索食品安全管理新模式。北京京仙汉友食品有限公司(以下简称“京仙汉友”)成立以来,总经理林汉友及其团队秉持工匠精神,坚持零添加、零污染,确保食品绿色健康、美味营养,潜心打造“林氏”面条品牌形象,把健康面、安全面、营养面端上百姓餐桌。

坚守初心:让百姓吃上良心放心面

林汉友出生于福建省莆田市仙游县一个山清水秀的村庄,当地淳朴的民风,培养了他朴实、勤劳、善良的品格。受故乡崇商精神启迪,林汉友暗下决心:必须在北京闯出自己的一番天地。

于是,他踏上了创业之路,先是开了一家洗衣店。可洗衣行业对季节性要求高,夏季生意淡季,只能关门,回福建老家“避暑”。

“你如此勤劳,怎么能让夏季成为生意上的空档期。北方人对面食情有独钟,尤其是一到夏季,炸酱面、打卤面是北京人餐桌上的常客,何不改做面条生意?”一语点醒梦中人,朋友的一句话,打开了林汉友的创业思路。

于是,他开始走访北京胡同的大爷大妈,了解北京人的吃面习惯和煮面方式等偏好,聆听那些关于面条的细微故事。渐渐地,一个念头在他心中生根发芽——制作让北京人“魂牵梦绕”的鲜面条。

1994年,对于林汉友来说是一个充满希望与挑战的年份。这一年,他的小作坊正式开张,专注于手工鲜面



北京京仙汉友食品有限公司面条厂生产车间

条的制作。起初,道路并不是很顺畅,同行的激烈竞争与自身产品的不足让他倍感压力。但林汉友深知,唯有产品品质才是立足之本。当了解到食品添加剂对人体的潜在危害后,他毅然决然地选择了“良心之路”,誓要让百姓的餐桌远离那些看不见的威胁。

“良心面,放心面”,不仅是他的承诺,更是他行动的指南。为了提升面条的口感与品质,林汉友独辟蹊径,以鸡蛋入面,赋予面条以自然之味;凭借冷冻技术,锁住新鲜。他的面条,也迅速赢得了北京老百姓的喜爱与信赖。

从此,林汉友的名字与他的“良心面”紧密相连,成为了京城面食界的一段佳话。他用实际行动诠释了何为“匠心独运,以诚待人”,让每一碗面条都承载着对消费者健康的关心,让这份温暖流淌在每一个食客的心间。

坚守品质:小面条写出食品安全大文章

“企业是食品安全的第一责任人。”林汉友表示,在激烈的市场竞争中,企业应当坚持诚信经营,把质量放

在首位,严格遵守食品安全法律法规,建立健全食品安全管理制度,加强自律管理,不断提升产品质量和安全管理水平。

当然,诚信经营,生产纯绿色食品,无疑会增加成本,给企业发展带来影响。林汉友算了一笔账,按照当年的原材料价格和面条生产规模计算,如果使用添加剂,每个月的成本只需要2000元。如果不使用添加剂,只加鸡蛋,每个月的成本高达6万元,相差了30倍。在当时,每月多支出几万元的成本,对于一个小小作坊来说压力较大。

对此,林汉友表示,哪怕少挣一点,自己也不愿意将安全隐患转嫁给消费者。善意的付出,终究会得到回报。一方面,林汉友的坚持让他打造了一款“个性”鲜明产品,借此开辟出独一无二的细分市场;另一方面,随着社会的进步,老百姓对高品质食品价格的接纳空间提升,“高品质”成为了林汉友和他的企业越来越突出的竞争优势。田老师红烧肉等多家北京知名快餐店成为了林汉友的重要合作伙伴。



2015年10月1日,《中华人民共和国食品安全法》正式实施,对食品添加剂的使用标准和范围作了明确规定。林汉友从媒体上看到相关报道后,第一时间找到田老师红烧肉的负责人,会同采购部、研发部等部门负责人一起商谈开发新款零添加面条,抢占市场先机。

从林汉友身上,我们看到了一位民营企业家执着于产品品质的匠人精神。他的这种自觉,主要体现在他对产品品质的坚守,以及对品牌塑造的重视。

为了塑造“林氏”面条的品牌形象,林汉友带领团队向正规化、规模化迈进。

2016年1月4日,北京京仙汉友食品有限公司在门头沟区注册成立。他的面条生产作坊开始向一个初具规模的生产加工公司迈进。凭借多年打下的基础,京仙汉友目前生产的面条销售到了北京多家知名快餐店,如田老师红烧肉、老家肉饼、谷香园、礼信年年、快客利等餐饮企业,都是京仙汉友的重要合作伙伴,为市民提供

了健康安全美食。公司的典型事迹先后被多家国家级媒体宣传报道,还入围了2017年央视品牌特别关注行动企业。

2022年9月25日,新注册的吉嘉品(河北)食品科技有限公司在蔚县扁鹊城隆重开业,时产1.8吨面条的数控一体化大型面条机也在当日正式投产运营。

实现产业升级,技术创新是关键。2023年7月,公司开始着手研发营养面、果蔬面。研发团队深入研究各类中药材、食材的营养成分及其对人体健康的益处,在中医专家的指导下,通过科学配比,将中药材、食材的精华融入面条之中。例如,果蔬面中加入胡萝卜、菠菜等蔬菜,不仅丰富了面条的口感,还提高了膳食纤维和维生素的摄入量,有助于改善人体健康;营养面中添加人参、枸杞、黄芪等天然食材,则能增添面条的滋补功效,满足消费者对于养生食品的需求。

目前,京仙汉友开发的果蔬面有菠菜面、胡萝卜面、火龙果面和欧李面4种,营养面有人参面、枸杞面和黄芪面3种,都已通过第三方机构检测,进行小批量投产,深受消费者青睐。

坚持创新:把营养面端上老百姓餐桌

林汉友表示,下一步将在养生面的研发上下功夫,在保证面条筋道爽滑口感的同时,融入丰富的营养成分,让消费者在享受美食的同时,也能获得健康的滋养。同时,养生面还要注重食材的多样性和搭配的合理性,满足不同消费群体的个性化需求。无论是追求低脂健康的年轻人,还是需要补充营养的老年人,都能在这款养生面中找到适合自己的口味和营养需求,真正实现营养与美味的完美融合。

“民以食为天,食以安为先。”这不仅是古人的智慧结晶,更是现代社会的行动指南。在全面建设社会主义现代化国家的新征程上,食品企业应携手并进,共同努力,筑牢食品安全防线,守护好人民群众“舌尖上的安全”,让每个人都能吃得放心、吃得健康、吃得幸福。(本文配图由北京京仙汉友食品有限公司提供)