

“龙泰号”再升级：直飞航线与研学专列架起“龙疆”交融新桥梁

□石榴云·新疆日报记者 张婷

6月23日，一架南方航空的空客A320NEO客机平稳降落在阿勒泰雪都机场，标志着2025年哈尔滨—阿勒泰直飞援疆航班首航任务圆满完成，为两地搭建起高效便捷的空中桥梁。机上100余名旅客历经5小时飞行，跨越千里抵达阿勒泰市，当地以“恰秀”仪式迎接远道而来的游客，为他们带来一场充满惊喜与温暖的抵达体验。

这一场景，是黑龙江省对口援疆工作的生动写照。

早在2017年，黑龙江省便依托对口援疆机制，创新推出“龙泰号”旅游专列，架起两地文旅交融的桥梁。一趟趟专列载着黑龙江游客，将阿勒泰的壮美风光和独特民俗展现给他们。截至目前，“龙泰号”旅游专列已累计开行52列，输送游客超4万人次，成为推动阿勒泰地区旅游发展的重要力量。

旅游专列的成功运营，为两地交流奠定了坚实基础。在此背景下，随着援疆工作不断深入，“龙泰号”的内涵与形式不断创新拓展。2023年8月，首趟黑龙江省援疆研学交流专列出发，508名黑龙江学生和家長开启研学交流之旅。他们走进阿勒泰天文馆、探秘可可托海三号矿脉，与当地学生互动，研学交流专列让两地青少年的心紧密相连。

2024年，电视剧《我的阿勒泰》热播，阿勒泰成为热门旅游地。黑龙江省对口支援新疆前方指挥部(以下简称“黑龙江省援疆前指”)抓住机遇，支持南航开通哈尔滨至阿勒泰往返直飞航线，将“龙泰号”研学交流从专列升级为航班。在旅游旺季每周一班的航班，让行程缩短了10多天，大大提高了龙疆两地的交流效率，使游客和学生能更深入体验阿勒泰人文景观与民族风情。

“龙泰号”的交流并非单向。2024年7月29日，依托直飞航线，双向研学交流

定制航班开启，累计4班次，109名黑龙江学子和111名阿勒泰学子实现“双向奔赴”。通过双向交流互动，不仅加深了两地情谊，更在旅游、文化、产业等多领域形成协同发展的良好态势。

今年夏天，“龙泰号”研学交流航班更是实现三个提升。一是定制班次扩容，计划7至8月开行9班研学交流定制航班，预计承载两地中小學生400余人，规模比去年翻倍；二是研学线路升级，阿勒泰研学线路从单点聚焦升级为覆盖阿勒泰地区、乌鲁木齐市、吐鲁番市、伊犁哈萨克自治州的北疆环线研学，融合教学实践、红色课堂等多元体验，为学生提供了更丰富的选择；三是交流活动深化，两地学子共同朗诵诗歌、举行主题升旗仪式、合唱《我和我的祖国》，还会看望认养的小东北虎“尔泰”、认领民族团结树等，通过一系列活动加深彼此情谊，促进长久交往。

黑龙江省援疆前指以“龙泰号”为纽带，不仅在载体上实现了从铁路出行到直

达航线的跨越，解决了原专列行程耗时过长问题，还在方式上推动了从单向交流到双向奔赴的发展，在旅游、文化等多方面形成协同发展的良好态势。

同时，“龙泰号”研学交流还在内涵上实现从物的体验向人的交流升华。黑龙江省援疆前指精心规划研学路线，将黑龙江、阿勒泰两地11处文化科普场馆及15处自然人文景观纳入其中，形成具有地域特色和民族风情的研学课程体系。通过丰富多样的互动活动，增进了“五个认同”，让爱国主义种子在学子心中生根发芽。

2025年，“龙泰号”援疆银发旅游专列已率先开行，直飞航线也全面升级，运营周期延长至10月底，暑期航班加密至每周两班。未来，产业招商、文化旅游推介、中小學生研学等活动将陆续开展，“龙泰号”这条跨越千里的援疆纽带，正以更丰富的形式和更深厚的内涵，推动龙疆两地交往交流交融不断深入，书写着民族团结、共同发展的崭新篇章。

“文博少年派‘暑’你最棒”地区博物馆暑期小小讲解员培训班开班



听!”阿勒泰市中心小学二年级学生郝云天说。

据了解，完成考核的学员将获得结业证书，并上岗成为阿勒泰地区文博院(博物馆)小小讲解员。这些小小讲解员将利用周末、节假日时间，在博物馆为公众提供志愿讲解服务。

此次暑期小小讲解员培训班的举办，不仅为热爱历史文化的青少年提供了学习和展示的平台，也将进一步推动阿勒泰地区历史文化的传承与传播，让更多人感受到阿勒泰的独特魅力。

“通过小小讲解员培训班这一平台，青少年们不仅收获了知识，更在内

心深处撒下了热爱和传承中华优秀传统文化的种子。”阿勒泰地区文博院(博物馆)宣教科干部杨丽说，“下一步，我们将依托馆内独特的资源优势，开展多类型公益社教活动，引导孩子们养成从小‘泡’博物馆的习惯，解锁博物馆的正确打开方式。”

贾登峪警消联动为景区撑起“安全伞”



生命至上 安全第一

本报讯(实习记者 姚晨 通讯员 卢劲帆)为保障辖区安全稳定，提升景区风险防控能力，7月5日，贾登峪边境派出所联合喀纳斯景区消防救援大队开展全覆盖、地毯式安全检查，以“零隐患”为目标，全力守护游客生命财产安全与景区和谐秩序。

行动中，联合检查组重点对景区民宿、餐饮场所、游客集散中心等人员密集区域开展排查。对场所内消防设施是否完好有效、疏散通道是否畅通、电气线路是否规范、燃气使用是否合

规等进行细致检查，对发现的灭火器压力不足、应急照明设备损坏等隐患当场提出整改意见，并责令负责人限期整改。同时，民警结合典型案例向商户和游客普及消防安全知识及防诈骗技巧，进一步增强群众安全意识。

此次联合行动共检查场所40余家，发现并整改安全隐患8处，发放宣传资料200余份，有效消除潜在风险，强化了部门间协同作战能力。下一步，贾登峪边境派出所将持续深化与消防等部门的联动机制，常态化开展安全检查与宣传教育，以“时时放心不下”的责任感，为景区安全运行和游客舒心游览保驾护航。

只用2小时，阿勒泰机场民警助万元财物“完璧归赵”

本报讯(记者 古扎丽·阿布都热西提)近日，地区公安局机场分局接到一名群众移交的遗失钱包，内有现金16600元、20张信用卡及证件。民警依托智慧警务，2小时内找到失主，并协助家属完成财物认领，让这笔“生意周转金”迅速物归原主。

高效处置源于机场分局常态化开展的“失物管理培训进机场”活动。通过发放《财物保管指南》、设置失物上交指引提示，候机楼工作人员已形成“拾物即交公安”共识，为快速寻物打牢群众基础。

日前，失主专程送来印有“雪都卫士 时代楷模”字样的锦旗，难掩感激之情：“原以为钱包丢了肯定找不回来了，没想到阿勒泰机场公安这么给力！钱包内的多张信用卡与我生意资金周转息息相关，你们争分夺秒帮我找回，真是把群众的事当成天大的事在办！”

地区公安局机场分局局长班淑河说：“我们将持续深化‘宣传+科技’双轮驱动模式，通过0906-2826110服务热线，为广大旅客提供全天候财物遗失求助服务，全力守护群众出行安全。”

夏季饮食安全提示：这些食物隔夜吃风险高 专家建议“宁剩荤不剩素”

科普阿勒泰 阿勒泰地区科学技术协会

炎炎夏日，高温高湿的环境为细菌滋生提供了绝佳温床。近期，国家食品安全风险评估中心《夏季家庭食品安全风险提示》明确指出，某些食物在夏季隔夜存放后，健康风险显著增加。

夏季不宜隔夜的“高危”食物清单：
1. 绿叶蔬菜(菠菜、青菜、芹菜等)：风险核心：亚硝酸盐含量随存放时间及温度升高而显著增加。国家食品安全风险评估中心2025年监测数据显示，夏季室温(32℃以上)存放6小时的炒绿叶菜，亚硝酸盐含量可超过国家标准限值的2倍以上。亚硝酸盐在体内可能转化为致癌物亚硝胺。
建议：当餐尽量吃完，尤其避免隔夜餐或隔夜。

2. 海鲜水产(鱼、虾、蟹、贝类等)：风险核心：富含优质蛋白质，极易成为细菌(如副溶血性弧菌)的“培养基”。即使冷藏，某些耐低温细菌仍可繁殖。海鲜腐败产生的组胺等物质，易引发过敏反应或食物中毒，加热也无法完全破坏。
建议：追求新鲜，烹制后尽快食用。剩余海鲜必须严格密封冷藏，且再次食用前需彻底加热，但风味和安全性已大打折扣。

3. 凉拌菜(尤其是含生鲜食材)：风险核心：制作过程未经充分加热杀菌，且通常添加调味料(醋、酱油等)营造的酸性环境，在夏季高温下不足以完全抑制细菌(如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)的快速繁殖。交叉污染风险高。
建议：即拌即食是黄金法则。如有剩余，务必尝试，不可隔夜。

4. 溏心蛋/未熟透的蛋类：风险核心：未彻底煮熟的鸡蛋可能残留沙门氏菌。在夏季温暖环境中，细菌极易在蛋内繁殖。即使冷藏，风险依然存在。
建议：夏季尽量食用全熟蛋。煮熟的带壳蛋冷藏隔夜相对安全，但溏心蛋务必当餐吃完。

5. 豆浆：风险核心：营养丰富，是细菌的理想

繁殖地。家庭自制豆浆煮沸后“假沸”现象易被忽略，杀菌不彻底。即使冷藏，嗜冷菌仍可能缓慢繁殖并产生毒素。

建议：煮沸后继续维持沸腾5分钟以上。冷却后及时冷藏，并在4~6小时内饮用完毕，不建议隔夜。

6. 菌菇类(泡发或烹制后的木耳、银耳、香菇等)：

风险核心：泡发或烹制后如存放不当(尤其室温)，易滋生椰毒假单胞菌，其产生的米酵菌酸毒素耐高温，且毒性极强，可导致严重肝损伤甚至死亡。2025年疾控部门通报的案例中，隔夜木耳仍是主要诱因之一。

建议：泡发菌菇用多少泡多少，冷藏不超过24小时；烹制后的菌菇类菜肴当餐吃完，绝对不可隔夜。

科学处理剩菜，降低夏季食源性疾病风险：

“宁剩荤，不剩素”：相对而言，彻底煮熟的肉类(非海鲜)、禽类在及时冷藏且密封良好的情况下，隔夜风险低于上述蔬菜、凉拌菜和海鲜。但仍需尽快食用(建议不超过24小时)，且再次食用前必须彻底加热至中心温度达70℃以上。

“及时”是关键：食物烹制完成后，室温下放置不宜超过2小时。夏季高温(32℃以上)时，缩短至1小时内放入冰箱。

“密封”是保障：使用清洁、密封性好的保鲜盒存放剩菜，避免交叉污染和串味，也减少细菌侵入机会。

“适度”是原则：尽量根据食量烹制，减少剩菜产生。对于高风险食物，秉持“吃多少做多少，当餐光盘”最安全。

“警惕”感官变化：即使冷藏，剩菜出现异味、粘液、变色等异常，务必丢弃，切勿尝试。

北京协和医院临床营养科主任于康教授强调，冰箱冷藏只能延缓细菌繁殖速度，并不能杀灭细菌。夏季冰箱开关频繁，内部温度波动，为某些嗜冷菌提供了机会。对于文中列举的高风险食物，隔夜冷藏后仍可能因细菌或其毒素积累导致食物中毒，风险不可忽视。尤其是婴幼儿、老年人、孕产妇及免疫力低下人群，更应严格避免食用隔夜高风险食物。

(据《科普中国》)

成熟在即 首拨本地东北锦绣黄桃等您尝鲜！



本报讯(记者 张楠)7月5日，走进阿勒泰市吉林援疆现代农业博览园(以下简称:农博园)，空气中弥漫着果香，放眼望去，不少黄桃已褪去青涩，橙黄泛红的外皮包裹着圆润饱满的果肉，呈现出一派丰收在望的喜人景象。

据农博园负责人史之国介绍，4个大棚660余株东北锦绣黄桃预计产量超10吨。为精准调控生长环境，科

学管护黄桃，农博园通过实时监测温湿度、土壤墒情，让果实甜度稳定在23度~24度，远超普通黄桃水平，且无农药无化肥。7月25日，黄桃大棚将面向游客开放采摘，采摘周期持续至8月底。

“今天来这里采摘草莓，没想到还有即将成熟的黄桃，家里人都非常期待。我们准备在阿勒泰消暑，后面还要来采摘黄桃。”乌鲁木齐游客马

晓月说。

农博园黄桃大棚管理员时中昌已有40余年种植桃树的经验。他说：“阿勒泰昼夜温差大、光照充足，夜间低温能锁住甜度，种出的黄桃外观漂亮，香气浓郁、色泽金黄、软糯多汁，不仅甜度较原产地提升6度~8度，单果重量普遍达300克。目前，黄桃已进入成熟期，届时欢迎大家来品尝采摘。”

作为吉林援疆重点项目，农博园通过引进特色品种，不仅填补了阿勒泰黄桃种植的空白，更以“采摘游”模式带动周边旅游消费。下一步，该园将以黄桃采摘节为契机，打造“采摘体验+品牌销售”一体化发展模式，进一步提升产品附加值和市场竞争能力，让盛夏的“甜蜜果实”走向更广阔市场，为乡村振兴注入持久活力。

分类信息 刊登热线 0906-2315709(办)

声明

◎福海县福海镇闫国庆持有的新HF4245号普通二轮摩托车(车辆识别代号:LBBPEKGE3MBD07943;发动机号:11211611;品牌型号:钱江牌QJ150-16E)机动车辆、机动车前后牌照丢失,声明作废。

◎福海县福海镇闫国庆持有的新HC5960号普通二轮摩托车(车辆识别代号:LBBPEJ6U8HBC07135;发动机号:7602471;品牌型号:钱江牌QJ125-6U)机动车辆、机动车前后牌照、机动车登记证书丢失,声明作废。

◎吉木乃县喀尔交镇人民政府新疆维吾尔自治区行政事业单位资金往来结算票据(编号:0000117824)丢失,声明作废。