



拓展具身智能应用场景

药品零售机器人在北京“上岗”

机器人“变身”药品销售员,根据指令准确找到货架上的药品,抓取后完成打包并放入智能取货柜……昨日,在北京海淀的一家药店里,药品智能零售机器人已经“上岗”,成为药师的好帮手。

机器人做“药品销售员”,要以企业取得《药品经营许可证》为前提。近日,北京市海淀区市场监督管理局向北京海王星辰医药连锁公司丹棱街店颁发《药品经营许可证》,标志着药品零售行业具身智能机器人正式落地北京海淀。这台由北京银河通用机器人有限公司(简称“银河通用”)打造的药品智能零售机器人,让具身智能技术的应用场景更加广阔。

据介绍,这款机器人 Galbot G1 在设计之初,就搭载了能够满足药品、医疗器械、预包装食品等全品类零售需求的技术,能高效完成药品盘点、智能补货、精准取送、规范打包等全流程自动化操作,适配零售场景的动态运营需



昨日,药品智能零售机器人在北京海淀的一家药店工作。

求。同时,它率先实现了对任意材质药品(含易碎、异形、密封包装等)的泛化抓取能力,抓取成功率高达99.5%,可有效保障药品取放过程中的安全性与准确性。

在实际应用中,机器人可在70平方米的标准药店内实现24小时全天候值守

售药;通过立体存储架构与智能货架优化设计,该机器人系统在空间利用率上实现显著突破,在70平方米的门店内即可陈列5000种药品SKU(最小存货单位),较传统零售布局大幅提升了空间利用效率,为药店运营节约核心场地资源。

药店工作人员介绍,店内机器人可

自主完成接单、分拣、打包、补货、盘点等全流程自动化操作,单店人力投入减少50%以上,有效将执业药师等专业技术人员从体力劳动中解放出来,使其聚焦于处方审核、用药指导等核心专业服务,提升服务质量与效率。

与此同时,机器人售药系统集成高精度AI视觉识别与追溯码采集技术,能够实现药品全生命周期数据记录,做到“来源可追、去向可查”,有效阻断“回流药”“过期药”流入市场;Galbot还内置了效期预警算法,能自动识别临期药品并锁定下架,通过“近效期先发”逻辑优化库存流转,从技术层面避免过期药品被售卖。

据悉,2025年12月,北京出台《北京市支持医疗健康领域人工智能应用发展行动计划(2026—2027年)》,明确提出要积极探索适宜基层医疗卫生机构的人工智能应用场景,提高基层医疗健康服务能力和效率。(中新)

中国至朝鲜 国际旅客列车抵达平壤

记者12日在现场看到,一趟从中国丹东开往朝鲜平壤的国际旅客列车抵达平壤站。中国驻朝鲜大使王亚军等使馆外交官到车站迎接搭乘这趟列车来朝鲜的旅客。

据中国国家铁路集团有限公司消息,自2026年3月12日起,中国北京、丹东至朝鲜平壤间双向开行国际旅客列车,进一步促进中朝两国人员往来、经贸合作和人文交流。北京与平壤间国际旅客列车每周一、三、四、六双向对开,丹东与平壤间国际旅客列车每日双向对开。(新华 王超 王天僚)



昨日,辽宁丹东至朝鲜平壤的95次列车通过中朝友谊桥。

税收数据印证活力

前两月我国科技创新 势头强劲

新华社电 记者昨日从国家税务总局获悉,从税收数据看,今年前两个月,我国科技创新发展势头良好,呈现多方面亮点。

创新产业快速发展。发票数据显示,今年前两个月,我国高技术产业销售收入同比增长16.1%。其中,高技术服务业销售收入同比增长17.2%,特别是科技中介服务、自然科研和试验发展同比分别增长25.6%和17.4%;高技术制造业销售收入同比增长14.5%。

科技资源要素流动活跃。发票数据显示,今年前两个月,我国科技研发服务业销售收入同比增长23.6%。科技含量较高的知识产权(专利)密集型产业销售收入同比增长12.8%。

数实融合快速推进。发票数据显示,今年前两个月,企业采购数字技术金额同比增长10.8%。其中,制造业企业采购数字技术金额同比增长16%。数字经济核心产业销售收入同比增长10.8%。其中,数字产品制造业、数字技术应用业同比分别增长13.3%和11.9%。

中央财经大学副校长陈斌开表示,“十五五”开局之年,我国科技创新产业发展呈现出产业活力更足、要素流动更顺、数实融合更深的整体特征,显示出我国创新驱动发展的内生动力持续增强。(刘开雄)

4个馒头卖了3万元

武汉大学学生研发“养生馒头”引关注

省第五届餐饮食品创新设计大赛上,该作品一举夺得一等奖,也因此被武汉一公司看中,并于2025年年底被收购。

“四时芳谱”馒头以春兰、夏荷、秋菊、冬梅四季名花为造型灵感,融入中式美学,外观精致典雅。更重要的是,它结合了“药食同源”的理念,选用不同的养生食材制作馅料:春兰馒头搭配防风根和艾草,有散寒祛湿之效;夏荷馒头加入啤酒花和板栗,帮助消食益气;秋菊馒头用藏红花、南瓜和红枣,滋补气血;冬梅馒头则以梅子和山药入馅,生津养胃。面团采用传统酵母发酵,并加入奶粉和黄油,口感松软,兼顾健康与美味。

据团队介绍,研发过程并不简单。为了精准掌握发酵时间和温度,他们进行了大量平行实验。团队成员郑慧娟笑着回忆说:“软的、硬的、甜的、苦的,我们都尝遍了,还送给同学和宿管阿姨帮忙试吃。”正是这种不断试错的精神,才让“四时芳谱”最终脱颖而出。

收购公司负责人表示,当下年轻消费者对食品的“健康”和“颜值”要求越来越高,而“四时芳谱”正好契合这一趋势。“产品创意好,原料成本可控,制作工艺也具备标准化复制的潜力,适合量产。”他说,目前该产品已进入调试阶段,预计将率先在年轻人群体中试水推广。(极目 王媛)



“四时芳谱”馒头

前日,记者从武汉商学院获悉,该校食品科技学院的学生团队凭借一款创意十足的“养生馒头”,成功实现科技成果转化——4个馒头卖出3万元的高价,引发关注。

这款名为“四时芳谱”的馒头,由该校烹饪与营养教育专业学生丁亦晨带领团队研发。在去年11月举办的湖北