

首发三十余项前沿显示技术

京东方亮相2026国际显示周

本报讯(记者 杜兰)近日,全球显示产业盛会——2026国际显示周(SID Display Week 2026)在美国洛杉矶开幕。作为全球显示行业领军企业,京东方连续第12年亮相这一顶级舞台,携三大技术品牌赋能的三十余项“全球首发”“行业首创”前沿成果重磅登场,行业首发率达65%,以系统性技术突破再次刷新显示创新的高度。

三大支点构筑全技术路线领先

本届展会,京东方围绕技术引领、AI赋能、全球协同三大支点,全面覆盖LCD、OLED、MLED及AI+全技术路线,向全球市场展示了从底层技术创新到产业生态构建的全链路实力。展会期间,京东方高级副总裁刘志强荣获国际信息显示学会授予的SID特殊贡献奖,进一步巩固了京东方在高端显示与创新应用领域的标杆地位。

在LCD领域,京东方全球首发85英寸UB Cell 5.0 RGBX Ultra TV,

搭载行业首创的“面板RGBC+背光RGBC”双四基色融合显示技术,色域覆盖高达BT2020 130%,为高端大尺寸树立了全新色彩标杆。

在f-OLED显示领域,京东方实现“通透感”与“无痕”双重技术突破。作为行业内率先明确“显示通透度”定义的企业,京东方首次提出显示通透量化模型——通透度指数,从色彩、清晰度、层次、动态范围四大维度建立客观指标与人眼感知的关联,搭载该技术的终端产品通透度指数超过85,实现极致通透的视觉效果。同时,“镜感无痕”OLED柔性显示屏通过结构与材料双重创新,折痕深度降低60%,机械强度提升50%,达到业内领先折痕水平。展会现场进行的零下40摄氏度超低温弯折测试中,即使在极端环境下反复折叠后依旧平整如初,标志着柔性OLED领域的全新技术突破。

在α-MLED新品中,京东方全球首发205英寸COG超薄HDR Micro LED产品,凭借LTPS驱动与玻璃材质高平整性实现无缝拼接,模组厚

度仅5毫米,开创了超大尺寸高端显示的全新体验。

多项技术改写行业标准

值得关注的是,京东方携手全球色彩权威机构Pantone,在显示技术色彩标准化的进程中迈出了重要一步。京东方f-OLED技术品牌旗下的14英寸TADF广色域OLED柔性显示技术正式通过Pantone色准认证,成为中国显示行业首款获此认证的技术产品,开启了“色彩显示科学”的新纪元。

在刷新率领域,京东方全球首发24.5英寸真千帧·原生FHD 1000Hz电竞显示器,依托Oxide高迁移率优势实现原生1000赫兹驱动,搭配1ms超快响应时间,让高速运动画面清晰流畅。该技术在实现超高刷新率的同时,完整保留了广色域、广视角等核心画质优势,为电竞显示树立了“不止于快、更重于真”的全新标准。

在健康显示方面,京东方“自然光”显示技术从光谱优化、偏振调节、光形

优化和时变适配四个维度出发,精准复刻有益自然光的健康舒适特性。行业首款融合四大维度的13.8英寸“自然光”显示护眼平板,集成了首发的RDF随机偏振技术、首创的红外光技术等7项核心技术,践行“显示回归自然,让视觉拥抱健康”的理念。

蓝鲸大模型驱动全场景智造

人工智能正成为重塑显示产业的核心变量。本届展会,京东方聚焦AI+制造、AI+产品、AI+运营三大方向,集中展示了以京东方蓝鲸显示大模型为核心引擎的AI+创新应用成果。

蓝鲸显示大模型是京东方面向显示制造全链条打造的行业大模型系列,已在生产、研发、运营等核心环节深度应用。值得关注的是,京东方在本届国际显示周独家主办了行业首个AI+主题论坛,并向全球正式发布代表其AI能力底座的专属标识,标志着京东方正以“BOE AI+”为牵引,逐步构筑显示工业的智能新生态。

北汽极狐问道V9开启预售

本报讯(记者 杜兰)近日,北汽极狐发布全新高端产品系列“问道”,首款车型——定位为全域尊享旗舰MPV的的问道V9同步开启预售,并推出四款版车型。此举标志着北汽正试图通过一套从品牌哲学、底层架构到产品定义的完整价值逻辑,构建差异化竞争优势。

发布会上,北汽集团董事长张建勇表示,“问道”二字中,“问”代表倾听用户、直面未知,“道”指向规律与准则,并具体化为经营、竞争、造车三个维度:强调构建利益共同体,规避低价内卷,转向品质与体验的长期竞争,秉持“为家人造车”理念,从参数竞争回归使用感受与安全信赖。这一表述被视为对当前汽车市场激烈竞争的回应,试图将竞争拉回产品价值的轨道,既是品牌向上的差异化叙事,也是传统车企转型期对造车初心的回归。

与品牌同步落地的,是专为大型车打造的泰岳平台。北汽研究院院长李森表示,该平台基于“责任”原则,对安全、稳定和舒适性进行系统重构。安全层面,平台引入军车级设计标准,采用“三个百分百”材质策略:碰撞吸能区全部采用航空级铝合金,侧碰传力区全用热成型钢,乘员舱全用高强度钢,整车高强度钢占比达89.83%,并同时搭载2000MPa级B柱超强钢与MPV中罕见的内嵌式金属防滚梁。电池安全方面,车型全系标配宁德时代骁遥电池,配合15层立体硬防及耐1000℃高温的航空级隔热材料。底盘技术上,境

AI底盘通过前置传感器扫描路面,AI模型识别障碍后,可在1毫秒内指令磁流变悬架调节,实现从被动响应到主动迎接的跃迁。得益于此,车长5.3米、轴距3.2米的问道V9,凭借后轮辅助转向实现了5.7米的转弯半径,兼顾了大型MPV的稳定与灵活。尊享体验方面,平台针对本土家庭场景深度定制,十层断面座椅实现无感承托,一键舒缓模式抑制车身晃动,搭配国家大剧院声学座舱,营造沉浸式听觉体验。动力上,华为雪鸮增程系统与骁遥电池协同工作,带来1330公里综合续航里程与310公里纯电续航里程。

从行业视角看,问道V9为市场提供了“价值战”的参考路径。在20-30万元价格区间,北汽极狐反其道而行之,将磁流变悬架、后轮转向、2000MPa级超高强度钢等50万元级配置下探,推动“高端平权”。此前,极狐通过与华为合作在智能化领域积累了技术口碑,但在高端市场话语权仍待强化。问道V9若能凭借扎实的品力在20万元以上市场站稳脚跟,将为“问道”系列积累关键品牌势能。当然,高层突围并非易事。腾势D9、别克GL8、岚图梦想家及极氪009等竞品实力不俗,问道V9需在细分市场中找准差异化坐标。真正的考验在于,如何将发布会上的技术逻辑转化为终端消费者可感知、可信任的真实体验,从交付节奏到服务兑现,每一步都关乎“问道”系列能否成为北汽高端化的有效支点。

政企协同打造暖新公寓

首创和园·和嘉公寓正式投用

本报讯(记者 刘偶)近日,在朝阳区十八里店首创和园·繁星社区内,新一批快递员、外卖员、网约车司机、网约家政员领取“安家礼包”并正式入住,首创和园·和嘉公寓集中入住仪式暨党群服务中心启幕活动顺利举行。

随着朝阳区《2026年十项暖“新”举措》发布,在备受关注的住房保障方面,朝阳区确立了“大分散、小聚集”的布局原则,通过“国企投资运维、街乡主导建设、社会单位运营”三种模式协

同推进,全年计划提供“一间房”300间、“一张床”7000张,确保每个街道和重点乡至少有一处暖新公寓。

作为该政策的具体落地项目,首创和园·和嘉公寓的启用,正是政企合作、盘活存量,精准落实“一间房、一张床”供给的生动实践。同步建设的党群服务中心,将成为联系、服务新就业群体的前沿阵地,不仅提供理论学习、歇脚休息、便民娱乐等基础服务,更推动各类技能培训和专业服务直达“最后一公里”,作为新就业群体

联合成长营载体,常态化开展各类技能培训活动;推动交通安全培训、消防演练进社区;举办职业伤害保障、道路救助基金等政策专场宣讲;引入专业社工力量,常态化提供政务服务、心理疏导、健康义诊等支持。

首创和园·和嘉公寓作为聚焦“一张床”保障型产品的实践项目,面向城市运行服务保障人员,按照最新宿舍类建设标准打造,进一步细化保障性租赁住房供给结构。

此次集中入住的和嘉公寓,是首

创和园在繁星社区这一标杆项目中落地“一张床”住房保模式的重要实践成果,面向城市运行服务保障人员与新就业群体提供更具针对性的居住解决方案。针对该群体人员构成复杂、流动性强、需求多元等特点,和嘉公寓以“一张床”保障型产品为切入点,通过更灵活、可负担的租住模式,帮助租住人员降低居住成本、稳定生活预期。项目位于朝阳区东南五环区域,地处多处就业集聚区交汇地带,通过“企业整租”等模式提升供需匹配效率。在产品设计上,公寓兼顾私密性与共享性,户型内配置独立卫浴、储物空间及基础生活设施,同时设置共享厨房、活动空间等公共区域;社区还配备电动车充电、智能门禁、24小时热水等配套设施,持续提升居住安全性、便利性与舒适度,更好满足新就业群体“进得来、留得住、住得安”的现实需求。

入住仪式上,出席领导与嘉宾为住户代表发放“安家礼包”,同时同步设置便民集市,提供政策咨询、反诈宣传、中医义诊等服务,让入住过程更有温度、更具获得感。

在本次项目中,首创和园以党建引领为抓手,将党群服务阵地嵌入社区一线,构建“一个中心+多个服务站”的服务模式,推动服务体系与治理机制深度融合。项目紧扣首都“七有”目标、“五性”民生需求,在服务供给层面完善政策咨询、便民服务等功能;在社区运营层面依托“C.A.R.E.S.”三维对客服务体系持续优化居住体验;在治理机制层面构建由运营方、物业、社区、警务与租户共同参与的“五方协同”模式,推动社区治理由单向管理向多元共治转变。

西苑饭店精酿啤酒季开幕



西苑饭店第19届啤酒季开幕现场。

■企业/供图

本报讯(记者 夏晖)5月9日,随着“第一桶精酿啤酒”从酒桶喷向天空,西苑饭店第19届啤酒季正式开幕。

开幕式现场,雪白的酒花从木桶中冲天喷涌,在半空中划出利落弧线,瞬间点燃全场热情;户外长餐桌上,各式烧烤小食、冷拼热菜整齐陈列,为市民开启一场烟火气十足的夏日美食盛宴。酒量大比拼环节中,食客们自发分成两队站上舞台中央,手持酒杯争先畅饮现打鲜啤,欢呼声此起彼伏。家住附近的市民张先生是啤酒季的常客,他说:“这边的鲜啤口感地道,烟火气特别浓,再配上各色小吃,夏天的快乐直接拉满。”

记者了解到,西苑饭店1958啤酒坊自上世纪90年代开始酿造德式啤酒,选取优质麦芽,搭配德国进口的设备与传统的“双罐法”酿造工艺,酿出的

酒液色泽金黄、口味醇厚浓郁。搭配精酿啤酒的,还有西式烤牛肋排、德式烤猪膝、西班牙芝士球等西式美食,以及烤羊肉串、烧烤海鲜、麻辣小龙虾等深受消费者喜爱的中式消暑美食。

夜幕降临,国家级非物质文化遗产——自贡花灯在户外绿地中亮起,流光溢彩的灯组,为热闹非凡的啤酒季增添了一抹浓郁的东方浪漫色彩。

进入夏季,京城餐饮消费活力持续释放,多家知名餐饮品牌相继加码夜间消费场景。王府井大街的便宜坊、同日升等老字号即将推出啤酒花园夜市,宣武门老城隍庙也将推出啤酒季活动,市民可在露天户外空间畅快畅饮、品味美食。多元的啤酒季活动不仅丰富了市民夏日休闲选择,更以充满烟火气的特色美食点亮城市夜生活,助力首都消费市场持续升温。

2026北京艺术季5月21日开幕

本报讯(记者 杜兰)5月21日至6月15日,2026北京艺术季将以全城联动的方式举办,200余家机构共同参与。通过通过明星艺术对话、数字艺术展映、公共雕塑装置、NFC票根打卡等多元形式,让艺术从美术馆、画廊、剧场延伸至城市生活的更多角落,为初夏的北京献上一场跨越边界、触手可及的艺术盛宴。

本届艺术季的典藏板块重磅亮相。第十届画廊周北京将于5月22日至31日举办,其中26日至31日为公众开放日。届时,观众可在画廊展览、特别展览、艺术单元、新势力单元、放映与对话等环节中,近距离感受北京当代艺术生态的创作现场与年轻活力。作为十周年特别策划,画廊周北京推出限定套票,可一票畅游UCCA尤伦斯当代艺术中心、798CUBE、红砖美术馆、松美术馆、路易威登北京 Espace、泰康美术馆、X美术馆、中间美术馆等15家机构的重量级展览,参与机构阵容为历届之最。

北京当代·艺术博览会以“迹述LAND TRACE”为主题,汇聚143家参展机构,将于5月21日至24日在全国农业展览馆11号馆举办,其中23日至24日正式对公众开放。

值得关注的是,本届艺术季首次实现二联级联动。中国嘉德、北京保利、中贸圣佳、北京开拍四家拍卖机构将参与其中,丰富艺术收藏、市场流通与价值研究等内容。5月10日,嘉德艺术中心率先推出艺术家个案研究展“耿建翌·呈相”,集结这位中国当代观念艺术核心开拓者的二十余件精品力作,呈现

其对观看、媒介与日常经验的持续追问。

“漫游与交汇”板块将实现全城联动。北京画院美术馆、清华大学艺术博物馆、中央美术学院美术馆、今日美术馆、时代美术馆、重美术馆等本土重要机构悉数参与,同时联合北京德国文化中心歌德学院、丹麦文化中心、北京西班牙文化中心塞万提斯学院、驻华韩国文化院等国际驻华机构,共同织就中外艺术对话网络。演员朱珠受邀担任本届艺术季大使,将开启艺术探索新篇章。

在数字艺术单元,数字影像作品将落地东便门风情水岸、恒通国际创新园、电子城产业园及影院展馆,让市民在日常出行、散步、观影中邂逅数字艺术之美。公共雕塑单元同样值得期待,主办方七八文化科技邀请朱珠发起公共艺术项目,她将与合作人孙文杰共同策展,以“灿烂是无哀愁的果实”为题,在奥林匹克公园、亮马河沿岸呈现户外雕塑与公共艺术装置,让艺术成为一次真正开放的公共体验。

画廊周北京主单元特别展览——欧阳春全新个展《涅槃》已在798艺术区D01开幕,呈现艺术家2018年至2025年的阶段性创作。5月10日,画廊周北京还将在798CUBE报告厅举办特别放映及映后对话,邀请嘉宾姚谦、资深从业者及媒体人围绕艺术欣赏与收藏经验展开交流。新势力单元“巫性美学十句”则将于5月22日在798艺术区A08大楼开幕,持续聚焦年轻创作与社会现场。

首农食品集团助力北大校园厨艺大赛举办

本报讯(记者 史波涛)近日,“未名寻味,薪火试新厨”2026年北京大学校园厨艺大赛在北京大学校园食堂圆满收官。来自全校的厨艺爱好者同台竞技,以食材为墨,以锅铲为笔,在灶台间展现青春与热爱;首农食品集团作为赞助单位全程助力,与北大师生共赴一场美食盛宴。

本次大赛由北京大学团委、北京大学学生会、北京大学餐饮中心联合主办。首农食品集团作为赞助单位,携旗下三元、古船、王致和、六必居、大红门、月盛斋等众多老字号品牌,为大赛提供安全、新鲜、高品质的食材,从源头保障每一份美味。

经过一个多月的选拔,12组选手脱颖而出。赛场上,选手们各显身手:刀工精细、火候精准、调味精妙,从家常小炒到创意融合菜,从传统风味到新式甜品,一道道佳肴色香味形兼备,尽显北大学子的巧思与巧手。热油滋滋、香气袅袅,锅碗瓢盆碰撞出青春乐章。大家在协作中凝聚默契,在烹饪中传承美食文化,用劳动诠释“一粥一饭,当思来之不易”的内涵,让劳动教育在烟火气中落地生根。

本次大赛特邀首农酒店大厨、北大餐饮中心资深主厨、往届大赛冠军组成专业评审团,从色、香、味、形、意、

养等六大维度,对每一道菜品进行现场品鉴、打分点评,并邀请师生代表现场品鉴试吃,兼顾专业标准与大众口碑。经过激烈角逐,最终评选出冠、亚、季军等多个奖项。获奖菜品既有对中华传统饮食文化的致敬,也有贴合校园生活、适配青年口味的创新表达,既守住“至味”本真,又展现“新厨”活力。

从食材准备到成品呈现,从技艺

切磋到文化交流,本次大赛不仅是一场厨艺竞技,更是一堂生动的劳动实践课、一次鲜活的文化传承课。首农食品集团助力本次大赛成功举办,既是老字号与青春力量的美好相遇,也是首农“安心品质 共享美好”品牌主张与北京大学校园生活的深度融合,让师生在烹饪与品尝中,感受来自首农的匠心与温度。

作为北京大学餐饮中心重要的食



参赛选手正在制作创意菜肴。

■企业/供图