

武汉热干面机器人亮相广交会

扫码支付后30秒出餐

武汉晚报讯(记者吴瞳 通讯员赵燕)占地不到1平方米、出餐仅30秒、口味堪比“老师傅”。近日,在第138届广交会现场,武汉企业宽途科技现场展出的第一款热干面机器人,受到海内外客商高度关注,成为展会上的“网红”产品。

“太神奇了!”来自德国的采购商马克在品尝机器人制作的热干面后,竖起大拇指,立即掏出手机录制制作全过程。

“芝麻酱香浓醇厚,萝卜丁脆爽,面条筋道,这机器人比不少老师傅手艺还稳定!”上海观展商张先生特意拍了视频准备分享给朋友:“这绝对是未来餐饮的发展方向。”

记者了解到,这款名为“小K”的热干面机器人,占地不到1平方米,顾客扫码支付后,只用等待30秒就能拿到一碗热气腾腾的热干面。

宽途科技技术总监王刚向记者

者表示,早在10年前,自己就萌生了用机器人替代人工的想法。然而,将老师傅的“手感”和“经验”转化为精准的算法并非易事。

数年前,该企业打造出首台样机,但是重量大、体积笨重,而且故障频发。出现技术瓶颈后,企业寻求到江汉大学智能制造学院左治江教授团队的支持,该团队独辟蹊径,采用链式面包、蒸汽烫面的创新方式,精准模拟了人工制作热干面的过程。这一方法不仅比传统人工制面更加干净卫生,而且极大地缩短了备餐时间。

在整机设计方面,该团队通过引入模块化、标准化和智能化的设计理念,不仅显著提高了设备的稳定性,还成功降低了设备的制造成本,为热干面机器人的商业化应用铺平了道路。

“技术已经完全成熟。”武汉华夏精冲科技公司董事长蒋成东表示,公司投资建设的热干面机



“小K”热干面机器人在广交会上展出。

器人高端制造生产线已准备好批量生产,月产能可达数千台。

据悉,第138届广交会于10月15日至11月4日分三期在广

州举办,展览面积达155万平方米,三期分别以“先进制造”“品质家居”“美好生活”为主题,共设55个展区、175个产品专区。

蔡林记联手武汉轻工大研发新技术

热干面保鲜难题有望破解

武汉晚报讯(记者陈晓彤 通讯员李玲玲)在滚烫的锅里烫上几秒,再浇上一瓢热乎的芝麻酱,飘香四溢的热干面是最具代表性的武汉美食。而热干面的灵魂不仅在于芝麻酱,更在于那爽滑嫩弹的新鲜面条。

由于鲜湿碱面的保质期只有1到3天,目前商超和电商所售的速食热干面多为挂面型和面饼型,这也让“吃上一口新鲜热干面”成为不少漂泊外乡的武汉人

心中的乡愁。

10月20日,蔡林记与武汉轻工大签订合作协议,双方将共同开展鲜面冻面锁鲜以及预包装产品的研发,推出联名产品。武汉蔡林记商贸有限公司副董事长张晓现场出题:在健康安全且保留原有风味的前提下,将鲜湿碱面的保质期延长到5—7天。

张晓表示,蔡林记的即食热干面在网上很受欢迎,不少在异乡的武汉人,以及外地甚至外国

的朋友都会买。企业还想在风味和口感上进一步追求极致,但湿面条的保鲜是难题。轻工大在食品保鲜、风味研发上有着强劲实力,希望能双方携手,共同攻关。

揭榜的是武汉轻工大学王学东教授团队,他们从事食品研究多年,尤其擅长解决面点、食品保鲜等技术创新问题。他告诉记者,最好吃的热干面是新鲜的湿面,顺滑有弹性,但保质期最多不超过3天,决定了它难以

远销。目前在售的速食热干面以挂面类和面饼类为主,口感已经非常不错,但和新鲜湿面相比还有进步的空间。

王学东表示,为切实保证食品质量,可通过原料把控、生产车间环境优化、包装升级、低温保鲜等绿色加工措施实现。团队将结合蔡林记生产流程的实际情况,开展科研攻关,提供个性化技术服务,让更丰富“武汉味道”远播四方。

小城旅行火热

南航将新开武汉至张掖等航线

武汉晚报讯(记者汪文汉 通讯员左璐含雪 高菁 马威)北京时间2025年10月26日零时起,全国民航将执行2025年冬春季航班计划。换季后,南航计划在武汉执行周航班总量1344班,日均往返近200班;在汉通航点达45个,其中国际及地区航点8个、国内航点

37个,航线51条;新开航线4条,新增航线8条,并进一步扩大国产C909机型的执行覆盖率。

针对越来越火热的小城旅行,2025年冬春航季,南航计划在汉新开武汉—北海、武汉—盐城、武汉—延安、武汉—金昌、武汉—张掖等航线。其中,武汉至

张掖航线每周3班,武汉至盐城航线每周4班;针对热点目的地,进一步加密武汉至重庆、沈阳、青岛、温州、南宁、惠州、大连、博乐等航线。

中国南方航空持续打造“快线”品牌,助力商务旅客出行。冬春航季,南航进一步优化武汉—

广州“快线”、武汉—北京“精品航线”结构,其中武汉—广州每日往返9班,武汉—北京每日往返7班,航班均为整点、半点出发,时刻布局均匀。

换季后,中国南方航空执行多条武汉出发国际航班,其中武汉—旧金山每周一、周四各一班;武汉—伦敦每周三、周日各一班;武汉—迪拜每周二、周四、周六各一班;武汉—东京每周一、周五各执行一班;武汉—胡志明每周一、周三、周五、周六各一班。