# 全球2061个创新创业项目竞逐“东升杯”

□ 本报记者 赵磊

12月17日，中关村科学城·2025东升全球创业者峰会暨第十三届“东升杯”国际创业大赛全球总决赛在中关村东升科技园举办。作为享誉全球的科创赛事品牌，本届峰会坚持教育为基、科技为要、人才为本，通过人工智能创新中心揭牌、全球顶尖项目路演、多元奖项颁奖盛典等重磅环节，构建起政产学研用投深度融合的创新生态闭环。来自海内外的2061个优质科创项目历经激烈角逐，最终6个顶尖项目脱颖而出站上全球总决赛舞台，共同角逐千万元奖励资源。此次盛会不仅是全球创新创业成果的集中展示，更是中关村东升科技园以一体化服务体系助力科技成果转化、培育未来产业的生动实践。

主办方/供图

## AI创新中心落地 筑牢新质生产力策源根基

当天下午，峰会首个重磅环节——京津冀国家技术创新中心北京AI原点社区人工智能创新中心揭牌，标志着“国家战略科技力量+区域产业载体”的创新协同模式正式落地生根。

据了解，人工智能创新中心聚焦“颠覆性技术创新重点专项——人工智能驱动的科学研究领域”，以国家战略任务为牵引，培育人工智能先进技术，加快成果转化应用，打造成为人工智能颠覆性技术策源地、未来产业培育地。一方面，面向全国挖掘具有颠覆性潜力的人工智能项目并进行全生命周期管理赋能，加速颠覆性技术选出来、干出来、用起来，推动优质AI人才向海淀聚集、优质AI企业在海淀培育；另一方面，以“前沿技术信息入口”为定位，强化技术研判与行业动态捕捉能力，为园区及区域发展提供精准趋势指引。

数据显示，京津冀国家技术创新中心已在海淀东升孵化企业21家，并推动途见科技、载诚科技、每刻深思、分子动力等多家AI企业入驻中关村东升科技园，入驻面积超3000平米。未来，依托京津冀中心组织颠覆性技术优势，并结合中关村东升科技园一体化服务体系及强大的孵化培育能力，助力具备颠覆性技术潜力的早小项目推向市场。

## 全球TOP6巅峰对决 展现三大领域创新活力

在全球创新创业的舞台上，“东升杯”始终扮演着优质项目“孵化器”与创新力量“聚集地”的重要角色。本届大赛赛事体系全面升级为“4个季赛+1个年赛”模式，于2025年2月正式启动，面向全球全年高频次征集筛选创新项目，最终吸引来自生命科学、数字经济、新能源/新材料三大领域的2061个海内外创新创业项目报名参赛，参赛项目数量较去年增长22.68%。

历经四个季赛的专业评审及56场科创赛事的层层比拼，340个项目成功斩获季赛奖励，航墨科技、天航睿医、星辰道合、明秩科技、天赋智源等项目从中脱颖而出，晋级全球总决赛，在现场展开巅峰对决，角逐累计价值千万元奖金奖励。为确保评审的专业性与权威性，全球总决赛邀请到了中国工程院院士丁荣军、昌平实验室副主任金勤献以及蓝驰创投、中经合投资等投资人组成评审团，现场为项目提供专业评审与前瞻指导，并邀请历正科技、未磁科技、赛存生物等往届大赛获奖项目以蜂鸟领袖身份回归现场，分享创业经验与成长感悟，为全球TOP6及在场创业者注入强大动能。

北航机器人研究所名誉所长、教授，智友·雅瑞科创平台发起人，中关村智友研究院院长王田苗发表《AI向科学与物理世界挺进》主旨演讲。

路演现场，6个项目团队依次登台，通过沉浸式场景演示与深度技术讲解，全面展现各自在核心技术、应用场景、市场潜力等方面的核心优势。来自数字经济领域的项目聚焦智能交互与自主决策技术突破，展现AI赋能产业升级的无限可能；生命科学领域的项目则带来前沿医疗技术与设备的创新成果，为民生健康提供新方案；新能源/新材料领域的项目凭借绿色低碳技术研发，呼应全球可持续发展需求。

## 多元盛典凝聚合力 蜂鸟计划升级护航成长

在热烈的掌声中，各大奖项逐一揭晓。最终，明秩科技（北京）有限公司荣获年赛特等奖，获得100万元现金奖励、500平米办公场地支持及“共睿蜂鸟计划”赋能加速礼包等重磅奖励。获奖项目代表纷纷表示，将以此次获奖为契机，进一步深化技术研发与成果转化，依托“两低两高”优质创新生态，实现更快更好发展。

科创项目的成长，离不开全链条创新生态的保驾护航。为进一步凝聚各方资源，为创业者提供更全面的支持，本届大赛特别设置蜂鸟计划协同创新成立仪式。仪式上，“东升杯”联合招商银行、中国银行、北京农商行、中国电信、联想、北京市医疗机器人产业创新中心、中关村智友研究院、北航天汇孵器等战略合作单位共同启动协同创新计划，打破资源壁垒，从资金支持、技术支撑、市场拓展、人才培育等多个维度为创业者赋能，陪伴创新伙伴更好更快成长。

从单一项目孵化到全链条资源赋能，从个体成长扶持到产业生态共建，“蜂鸟计划”的迭代升级正是赛事创新服务体系不断完善的生动缩影。自2013年启动以来，“东升杯”国际创业大赛累计吸引百余个国家及城市的优秀创业项目18460个参赛，包括3000余个海外项目；重点跟进孵化3500余个项目；提供科创服务3万余次，为全球创新创业新动能持续提供汇聚尖端优势和科技支持的创新平台。

# 海淀运动员摘金夺银绽放光芒

## 全国第十二届残运会暨第九届特奥会闭幕

**本报讯（记者 李惠）**全国第十二届残疾人运动会暨第九届特殊奥林匹克运动会于12月15日在深圳闭幕，这是粤港澳三地首次联合承办全国残特奥会。本届残特奥会共设46个大项，全国34个代表团的7824名运动员报名参赛，代表团规模和大众项目报名参赛运动员数量均创新高。

海淀籍运动员不负众望，在射箭、乒乓球、田径等多个项目中奋勇拼搏，最终斩获竞技体育4枚金牌、2枚银牌、1枚铜牌，另有1个第五名、3个第六名；在大众体育获得1枚铜牌、2个第四、1个第八；在特奥体育获得2枚银牌的优异成绩，用汗水书写了自强不息的奋斗篇章。

赛场上，海淀籍运动员超越自我、勇攀高峰的竞技表现与自强不息、乐观向上的精神风貌，激励并感召着每一个人。在深圳市体育中心举行的射箭比赛中，海淀籍运动员何梓豪在男子个人复合弓公开级50米资格赛/双轮角逐中，以712环的顶级成绩夺冠并打破世界纪录，这一成绩即便在健全人同项目赛事中也属位居前列。另外，在男子个人复合弓公开级个人淘汰赛、男子个人复合弓公开级混合团体比赛以及男子个人复合弓公开级团体比赛中，何梓豪与队友获得第六名的好成绩。荣誉的背后，是何梓豪克服训练伤病、器材适应等多重困难，凭借呼吸调节训练、科研数据支持与多年大赛经验实现的突破。他在赛后坦言，“家乡的运动氛围与残联关怀是前行的重要动力”。

乒乓球赛场同样捷报频传，海淀籍运动员张淼在TT4女子团体决赛中，代表北京队与队友凭借稳定发挥摘得1金，在TT4女子双打决赛中摘得1银，在TT4女子单打获得第五；运动员陈阳在TT10女子团体决赛中，代表北京队与队友摘得1金；在TT10双打中获得1银，在TTIO女子单打比赛中获得1铜。田径赛道上，海淀籍运动员朱鹏凯挑战身体极限，在标枪项目中斩获1枚金牌，用速度与力量诠释体育精神。

此外，海淀籍运动员还在大众体育飞镖比赛中获得1枚铜牌，在特奥体育中获得特奥篮球和特奥足球2枚银牌。

亮眼的成绩单背后，离不开海淀区长期以来对残疾人体育事业的深耕细作。此次残特奥之旅，海淀籍运动员不仅为家乡赢得了荣誉，更践行了“平等、融合、共享”的赛事理念。未来，海淀区将继续推动残疾人体育事业高质量发展，助力更多残疾朋友在运动中收获自信与成长，在更广阔的舞台上绽放人生光彩。

# “蜂鸟”归巢再领航

## ——赛存生物分享技术突破与创业初心

□ 本报记者 赵磊

12月17日，在中关村科学城·2025东升全球创业者峰会暨第十三届“东升杯”国际创业大赛全球总决赛上，赛存（北京）生物科技有限公司（以下简称“赛存生物”）以“蜂鸟领袖”身份荣耀回归总决赛现场，公司CEO孙玉玲博士代表企业登台，为全球TOP6及在场创业者注入强大动能。她分享了赛存生物从初创到崛起的成长历程，深度解读了核心技术突破密码，并向新一代创业者传递宝贵经验。

“非常荣幸能够以‘蜂鸟领袖’身份回归，再次站在东升杯国际创业大赛的舞台上，心情非常激动。”孙玉玲在接受记者采访时，坦言这份荣誉不仅是对个人的认可，更是对赛存生物团队的莫大鼓舞与支持。在她看来，“蜂鸟”象征着小而精的力量能撬动大变革，这与赛存生物用“控冰冻存技术”打破国际垄断的创业初心高度契合；而重回“东升杯”这个创业起点，更像是与“创业引路人”重逢，既感慨过往成长，也坚定了传递经验的决心。

回顾创业历程，孙玉玲的经历颇具传奇色彩。2012至2017年，她在清华大学化工系攻读材料学博士学位，后赴德国马普高分所从事博士后研究，深耕控冰冻存领域十余载。凭借一项颠覆性的创新技术，孙玉玲毅然回国，于2022年5月创立赛存生物。同年7月，在东升科技园的引荐下，她带领团队参加了人生首个创业大赛——第十届东升杯国际创业大赛，并成功斩获特等奖。

“令我印象深刻的是，大赛决赛结束仅一周，奖金与房租补贴便全部到位。”孙玉玲回忆道，这份实打实的支持，为初创期的赛存生物注入了强劲动力。她由衷感谢中关村东升科技园在企业起步阶段的发掘与信任，让赛存生物得以实现“学在海淀、孵化在海淀、成长在北京”的发展路径。2023年搬迁至东升科技园时，一位园区负责人的话语让她铭记至今：“科技园的梦想是让园内创业企业的高管在加班时无后顾之忧。”孙玉玲表示，三年来，团队真切感受到了这份承诺的分量，“无论是完善的生态服务、中台后台支撑，还是针对科学家转型企业家过程中不擅长的政府事务对接、销售资源拓展等工作，园区都给予了全方位的务实支持，让赛存在短短三年时间取得累累硕果。”

在谈到创业核心经验时，孙玉玲结合自身实践，总结出三大关键点。其一便是“想清楚”，“要想清楚为什么要创业、要做一家什么样的企业、这家企业能够给行业带来什么样的价值以及商业模式是什么。”其二是“All in精神”，她直言：“创业这条路非常辛苦，不仅仅是‘九死一生’，更可能是‘百里挑一’，因此创始人及核心创始团队必须全力以赴，面对各种艰难险阻要有背水一战的决心和破釜沉舟的勇气。”其三是“搭班子”。孙玉玲介绍，赛存的三位核心创始人都是科学家出身，具有非常硬核的技术背景。“我们的产品对标的是行业顶尖的产品品质，因此需要非常强大的生产、质量、注册团队，才能够让尖端的颠覆性技术落地成为颠覆性的产品；同时需要与核心创始人团队非常匹配的商业转化团队，以终为始，以销售为导向，将优秀的产品真正推广到终端，让终端看到赛存产品的硬实力，从而对国产产品有信心，我们的目标从来不止于国产替代，而是国际领先。”

作为生物企业，研发是赛存生物的核心竞争力。孙玉玲详细介绍了企业的核心研发领域与技术优势：“赛存的冻存液和传统冻存液核心是底层技术的不同。”据了解，赛存生物团队由国家杰出青年基金获得者、中国科学院王健君研究员带领，联合德国马普高分子所、清华大学等多位博士组建，拥有十余年技术积淀。公司首创的颠覆性控冰冻存技术，突破了沿用60多年的传统玻璃化冻存液技术瓶颈；独特的双系统叠加解决方案，大幅缓解了DMSO对样本的毒性，显著提升了冻存效率、有效性和安全性。目前，赛存生物的冻存液性能优于多个国际品牌，具备完全自主知识产权，实现了脆弱细胞和复杂样本冻存“从0到1”的突破，为再生医学发展提供了有力支撑，打破了长久以来的国际技术垄断格局。

关于未来研发规划，孙玉玲透露，赛存生物将聚焦四大方向：一是多场景精准冻存液产品研发，围绕细胞治疗、辅助生殖、再生医学等核心领域，开发全系列保真、保活、保安全的冻存液产品；二是控冰冻存技术平台迭代，持续优化技术体系，拓展控冰材料库规模，完善全流程技术平台；三是定制化冻存解决方案开发，为医院、科研院校等提供CRO定制服务及特殊样本冻存方案设计与落地；四是前沿生物样本保存技术研究，针对组织、器官开发相关冷冻保存技术和产品，助力中国生物样本库活库建设。

此次“蜂鸟领袖”的回归，不仅是赛存生物对东升杯创业平台的感恩回望，更彰显了企业在控冰冻存领域的行业担当。在东升杯搭建的创新创业生态中，相信将有更多像赛存生物这样的企业茁壮成长，书写国产技术突破国际垄断的精彩篇章。

## 别熬夜做PPT了，小浣熊已经替你做好了

# 商汤发布AI办公智能体“小浣熊3.0”

**本报讯（记者 王萌）**12月16日，在商汤科技“产品发布周”的第二天，AI办公智能体“小浣熊3.0”正式发布。它致力于解决职场人的共同痛点——无论是熬夜加班制作PPT、面对海量数据头昏眼花，还是憋文案直至灵感枯竭，如今都有了这个“新搭子”来帮忙。

信息时代，人们总是期待AI能这样帮助我们工作：只需提出一个模糊的想法，它就能还你一套可直接使用的方案。但现实中，许多AI工具只能听懂简单的“指令”，却理解不了背后复杂的“任务”，生成的内容往往止步于“草稿”，需要花费大量时间修改，功能也多是“单点”式的，很难融入真实、连贯的工作中。

小浣熊3.0则带来了多项颠覆性的功能变化，它不再是一个只能给出零散建议、生成半成品草稿的“冰冷工具”，而是彻底升级为一个能理解你、能独立跑通整个任务并交付完整成果的“AI办公伙伴”。

据工作人员介绍，小浣熊3.0具备一键生成完整PPT的能力：只需上传材料，短短几分钟内，它就能从碎片化信息中理解意图，自动规划脚本，生成包含大纲、版式、配图与数据图表的高质量PPT，并且视觉统一、支持快速编辑。无论是云端还是本地，用户都能方便地对图表、图片、文字等元素进行调整。记者在使用中发现，从上传资料、修改大纲到PPT生成，前后不到二十分钟，系统就生成了一份逻辑清晰、风格统一、数据精准的PPT。

此外，小浣熊3.0还拥有强大的信息处理能力与类人“记忆”机制，能关联分析多来源、多模态的数据，甚至轻松应对千万量级的企业数据库分析，并在此过程中不断学习用户偏好，越用越顺手。

“小浣熊3.0体验跃迁的背后，是商汤日日新大模型在智能体强化学习领域的系统性突破。除了更智能更好用，在便捷性上小浣熊3.0也实现了多平台跨越！”工作人员告诉记者，小浣熊3.0此次同步推出移动端APP，让工作能在手机与电脑间无缝衔接，如同一个随时在线的口袋助理。用户可以通过手机端在任何地点、任何时刻发起任务，回到家中打开电脑继续编辑，让“想法不落地、流程不脱轨”。

据官方介绍，诞生两年以来，商汤小浣熊已拥有超过300万注册用户，广泛服务逾1500万个人用户及数千家企业用户。此次发布会上，商汤还宣布向浙江大学图书馆捐赠小浣熊3.0教育版，旨在与高校共同培养以任务为导向的AI使用习惯，让下一代工作者从起点就拥抱新的生产力范式。

商汤小浣熊家族产品负责人贾安亚表示：“未来的工作流将不再由传统软件套装定义，而是由‘任务’本身驱动。真正的‘AI原生办公’，不是把AI当插件塞进旧流程，而是围绕‘AI能跑通任务’这一核心，重塑工作方式。”

## “书香海淀·咖啡暖冬”文化季启动

（上接1版）

同期开展的流动微展览“咖香润海淀·书香沁人心”，将深入商圈与社区，通过影像、实物与故事，讲述这片土地上的文化叙事，让文化的感染力在人际之间流动、传递。

随着启动仪式结束，人群渐渐散去，但咖啡香与书香仍在空气中久久萦绕。这个冬天，这份温暖将随着文化季活动的展开，传递到海淀的每个角落——在书店的灯光下，在咖啡馆的氤氲里，在社区的书架旁，在公园的长椅上。

2025“书香海淀·咖啡暖冬”文化季，正以一杯咖啡的温度、一卷书香的厚度，为这座创新之城注入更多人文暖流，让阅读真正成为可感知、可参与、可分享的城市生活方式。

## 海淀企业人形机器人规模化“上岗”电池产线

（上接1版）

### “墨子”预计明年大批量落地

人形机器人的价值，并非在实验室的理想环境中铸就，而是在真实场景的反复打磨中得以验证。电池生产线正是其发挥作用的典型场景。千寻智能创始人高阳曾说：“具身智能的本质，是让实体机器人帮助我们完成那些重复性高的工作。”这也正是他创立千寻智能的初衷。

2024年2月，万境千寻（北京）科技有限公司正式成立，成为国内首家拥有AI+机器人全栈生产力级技术能力的具身智能企业。公司致力于打造领先的通用人形机器人和下一代具身大模型与学习算法，被称为中国版的Figure。公司拥有业界领先的具身大模型技术和机器人研发能力，在预训练模型、模仿学习和强化学习等方面核心技术优势突出。

2025年，千寻智能发展迅速。3月，公司宣布完成5.28亿元A轮融资；7月，再次完成近6亿元A+轮融资；同月，千寻智能正式发布旗下首款商用级人形机器人“墨子”。该机器人依托自研的全身运动控制系统与VLA具身大模型，实现了从自然语言指令到精细动作的直接映射。“墨子”采用26自由度构型，搭载自研的高功率密度一体化力控关节，负载自重比达1:1，在速度、精度与力控安全性方面处于行业领先水平。作为国内首个高性能全身力控机器人，“墨子”配备了高精高速全身运动控制系统，支持全身零延时遥操作，动作流畅精准。

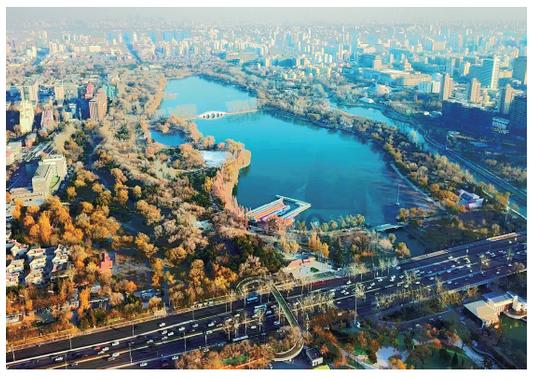
目前，千寻智能主要聚焦商用服务、物流、康养等高附加值领域，已调研超过80个应用场景。“今年‘墨子’已有小批量落地，真正的大批量落地预计在明年。”谈及未来发展，孙荣毅表示：“未来，千寻智能将持续加大在大模型迭代和机器人硬件性能升级方面的投入，不断提升产品的智能化水平与实用性能；同时，全力推进具身机器人的产业化交付体系建设，并加快向更多元场景拓展，以技术与产业落地的双重突破巩固在具身智能领域的领先地位。”

## 登中央电视塔“高空观景+美食打卡”

# “云端漫步”览胜景醉舌尖

□ 本报记者 王艳洁 文/摄

近日，中央电视塔凭借“高空观景+美食打卡”的全新游玩模式，为游客们带来一场沉浸式的京城浪漫之旅，成为城市游玩新热点。



### 高空探秘 邂逅京城别样景致

中央电视塔总高度达405米，游客目前可到达的238米高度处（上方129米为天线区域），每一处都暗藏惊喜。踏入一层大厅，欢乐小丑PK互动环节瞬间点燃游客热情。小丑与游客进行石头剪刀布的切冰壳游戏，获胜者能收获一份精心准备的心意奖品，为旅程开启愉悦序章。

225米高处的中央广播电视文化大厅内，《新闻联播》模拟演播室是新闻爱好者的天堂。游客可化身主播，体验播报新闻的乐趣，定格难忘瞬间，还能领取纪念手册，将这份独特体验永久珍藏。

站在被誉为“北京城市阳台”的观景台上，京城盛景尽收眼底。讲解员程一洋向记者介绍：“向东，鸟巢在夜幕下亮起红色灯光，璀璨夺目，北京CBD楼群、长安街、天安门、国家大剧院等标志性建筑沿中轴线延伸，尽显古都的现代盛景；向西，下午5至6点的日落美不胜收，238米的日落打卡点已成网红热门拍摄地，玉渊潭公园的粼粼湖面与城市景观动静相宜；北向，世纪坛的雄浑典雅与西山的云雾缭绕，构成文化与自然的交融之景；南向，公主坟商圈的川流车流与林立高楼，展现现代都市的蓬勃活力。”

### 美食打卡 畅享味蕾极致盛宴

参观完精彩景点，221米的空中观景旋转餐厅为游客呈上一场美食盛宴。这里不仅有360° 绝佳观景视角，更有琳琅满目的美食可供打卡，作为“京城最高食府”，90分钟旋转一圈的设计让食客“食色”与“景色”双丰收。

值得一提的是，餐厅近期推出的下午茶备受青睐。落日下午茶依循日落光影精心设计，慕斯、芝士、昆布力焦糖布丁等10多种糕点，搭配新鲜水果与香茗，口感层次丰富。

中央电视塔旋转餐厅西点厨师长邹彦海介绍：“餐厅会紧扣16个美食节日，结合时令菜品与年轻人喜好，不断更新下午茶主题和款式，春节年夜饭则奉上暖心全家福套餐。”

据了解，空中观景旋转餐厅以自助餐形式为主，中餐、日餐、西餐一应俱全。日常供应的三文鱼每天新鲜现剔，西餐牛排、羊排均为每日现煎、现点现做。佛跳墙、各类海鲜营养丰富，搭配多种饮品，满足不同口味需求。从中式热菜的醇厚到日式刺身的精致，200余款美食在此汇聚，构成一场舌尖上的“环球旅行”。