

大公報

社評

特區政府積極作為 激活創科新動能

特區政府推出的第三個創新研發平台SEAM@InnoHK，獲資助的八大研發中心將於明年上半年陸續入駐香港科學園。各中心負責人日前接受《大公報》訪問，介紹各自主要任務與領域，以及融入國家發展大局的中長期規劃。InnoHK三大平台陸續落地見效，香港正在向全球科研合作樞紐的目標邁進，彰顯特區政府踐行「有為政府與高效市場更好結合」施政理念，不斷完善香港創科生態圈，為經濟高質量發展注入新動能。

政府推出InnoHK創新研發平台，旨在打破學術與產業壁壘、吸納全球頂尖院校與本地大學建立聯合實驗室，將香港打造為全球科研合作樞紐。三大平台分別聚焦不同的前沿科技領域，首兩個平台Health與AIR分別側重於生命健康、人工智能及機械人技術；今年3月公布的SEAM平台，則聚焦可持續發展、能源、先進製造及材料領域，瞄準全球綠色轉型與實體工業需求。三大平台各司其職，互相補充，可形成強大的協同創新效應。例如，AIR平台積累的大數據算法與機器學習技術，能直接賦能於SEAM平台的智能電網調度或新材料模擬篩選；而SEAM平台在先進材料上的突破，亦能為AIR的機械人硬件提

供堅實支撐。這種跨界交叉的立體科研網絡，讓香港創科產生了「一加一大於二」的化學反應。

SEAM平台推出短短幾個月，已經取得不少關鍵進展。以首批入駐的香港中文大學聯合新加坡國立大學建設的異質集成與製造中心（CHIP）為例，該中心在自主開發納米級製造設備與量產三維晶片領域，已取得了突破性進展。未來，中心希望通過與內地和全球產業界合作及融資，將先進技術推向商業化。

三大創新研發平台不斷落地見效，體現特區政府在推動創科發展中的積極作為和角色轉變：從過去的被動支持與服務，轉變為主動規劃、資源整合與投資引領。政府先後撥款100多億元直接注入三大平台，展示堅定支持創新研發、與市場共擔風險的決心，成功吸引數千名海內外頂尖科學家落戶。在InnoHK之外，政府還推出一系列立體配套政策，不斷完善香港創科生態圈。比如旨在打通科研商品化後半程的「產學研1+計劃」，累計已支持數十個具商品化潛力的項目；專為在港建立智能生產設施而設的「新型工業化加速計劃」，成功推動微電子晶圓生產線等大

型工業項目落戶……政府以直接投資和多元化的政策矩陣，扮演了創科發展「規劃師」與生態環境構建者的新角色。

然而，正如接受採訪的科研負責人所說，面對全球科技競爭與合作的新形勢，香港的科研不能拎出來單打獨鬥，更需深度嵌入國家產業鏈，借助大灣區製造業優勢，方能實現整體突破。比如，中大CHIP團隊的底層技術突破，唯有依託大灣區內地城市完備的電子信息產業鏈、先進製造工廠與成熟的封測基地，才能完成從實驗室到工業級規模量產的「關鍵一躍」，真正將科研成果轉化為真實產能和經濟效益。

三大平台的成功實踐，說明香港建設國際創科中心，離不開政府的積極作為、規劃引領和財政投入。面向未來，香港應充分發揮「內聯外通」獨特優勢，匯聚海內外頂尖創科人才和資源，緊扣世界前沿科技和國家戰略需求，在關鍵核心領域持續攻堅突破。要以首個五年規劃和北都建設為關鍵抓手，深度融入國家創新產業體系，推動科研成果落地轉化。這既是滿足香港自身高質量發展所需，更名為國家科技自立自強貢獻香港力量、展現香港擔當。

井水集

真正做到地盤禁煙

勞工處近年利用無人機巡查地盤，提升巡查和執法效率。建築地盤禁煙條例上月通過後，處方添置配備紅外線感應器的無人機，從高空偵測地盤內的異常熱源及火警風險，並研究結合人工智能及行為分析技術，以更精準識別地盤違例吸煙行為。善用科技提升效率，值得肯定，但關鍵仍要看執法的成效。

大埔宏福苑火災悲劇發生後，特區政府痛定思痛，採取了一系列善後措施，地盤全面禁煙是其中之一。違例者會被即時票控，定額罰款3000元；未採取適當步驟的承建商也要承擔責任，最高可被罰40萬元。但地盤全面禁煙執法說易行難，原因是地盤面積大，環境複雜，工人流動性大，且吸煙具隨機性。執法人員不可能隨時緊盯每一個角落，若非當場「斷正」或有影片佐證，實際舉證和巡查均面臨極大挑戰。

使用無人機加紅外線探熱技術，可從高空快速識別地盤內的異常熱源。執法人員透過紅外線鏡頭的變焦功能，進一步確認熱

源位置，再通知地面人員跟進。不過，目前仍未能精確判斷異常熱源是來自違例吸煙，還是來自電焊、風煤切割等高危工序。勞工處正研究將紅外線感應、對人體特徵辨識及吸煙動作分析結合，以提高判斷的準確度，目前仍在測試階段。

工欲善其事，必先利其器。善用現代科技，一些過去難以解決的問題將得到積極應對，有望提升巡查和執法效率，增加對違例吸煙行為的阻嚇力。但也要看到，科技屬於輔助工具，並非萬能。執法重點在於落實。地盤禁煙條例生效以來，勞工處共巡查約1400個地盤，發出39張定額罰款通知書，並向相關承建商發出11張敦促改善通知書，當中考慮檢控兩宗個案。一時的執法不難，難就難在如何做到長效，真正改變地盤吸煙問題嚴重的現狀。

此外，勞工處在加強巡查執法的同時，還需要做好職業安全及健康宣傳教育工作。不斷提升地盤工人的職業安全意識，這才是治本之道。

內蒙黑臉羊肉產品 盼經香港出海

美食博覽下周四開鑼 增「肉類」專區

香港美食博覽將於下周四（13日）在灣仔會展中心開鑼，今屆吸引超過1850個展商參與，不少展商希望借助香港平台，打開海外或內地市場。今年展會新增「肉類」專區，有內蒙古展商首次參展，帶來羊腩煲、白切羊肉等符合港人口味的特色產品，希望透過香港推廣內地優質羊肉走向世界。

展會首次匯聚東盟11國所有成員，文萊及東帝汶首度參展，有泰國人氣冬甩品牌入駐，希望逐步打入內地市場。

大公報記者 王亞毛、實習記者 郭秋成



▲內蒙古羊媽媽國際有限公司首次參展，對銷情樂觀。大公報實習記者郭秋成攝

本屆美食博覽、美與健生活博覽、家電·家居·博覽將於下周起，一連五日於會展中心舉辦，另有美食商貿博覽、香港國際茶展於13至15日同場舉行，五項展覽共設有43個展館，匯聚來自超過30個國家及地區、超過1850家展商，包括雲南、西藏等內地16個省市區帶來豐富特產。貿發局副總裁林玉鳳昨日表示，去年五項展覽共吸引超過50萬入場人次，希望今年維持參與人數。貿發局今年將組織110多個來自26個國家和地區的買家團到場。

內地16省市區帶來豐富特產

美食商貿博覽今年新增「肉類」專區，回應市場對高品質肉類產品的需求。有韓國展商帶來三分鐘即可出菜的急凍醬油醃製韓式烤肉，亦有香港老字號品牌進軍貿易市場，展出香港製造、原肉打造的清真認證牛筋丸。

來自內蒙古的羊媽媽有限公司首次參展，主打內蒙古錫林郭勒盟大草原的黑臉羊肉產品。該公司創辦人何玉清向大公報記者表示，南北方羊隻因生長環境及水草不同，肉質和味道均有差異，黑臉羊的肉質細嫩、膾炙較低，本次展會迎合港人口味，重點推出羊腩煲、沙薑白切羊肉及羊肉丸等產品。她說希望藉着香港的國際商貿平台，提升品牌在香港及粵港澳大灣區市場的知名度，未來望逐步把內蒙古羊肉及中國食品製作工藝推廣至海外。

今屆兩項貿易展首次匯聚東盟11國所有成員，包括首度參展的文萊及東帝汶，亦首次迎來哥倫比亞及希臘的展商。其中，最近在香港開店的泰

國人氣甜點品牌Drop by Dough，將每日新鮮製作手工冬甩，新加坡經典糕點品牌「老成昌」亦將帶來斑蘭戚風蛋糕及高級曲奇。

首次參展的泰國參展商Narongrit Sritalano表示，對內地市場十分感興趣，因為內地消費者數量眾多，希望借香港平台打入內地市場。未來希望可以發掘更多材料去做新口味，「可能會做麻辣甜甜圈，火鍋甜甜圈，這會非常有趣。」

茶展首設內地抹茶館

今年的茶展將首設中國內地抹茶館，由抹茶出口的兩大產區貴州與浙江帶來茶道級抹茶、飲品專用抹茶及抹茶甜點。貴茶（香港）有限公司已連續參展10年，主打茶道級、特級、烘焙級等多等級抹茶粉，該公司產品經理何穎嵐向記者表示，當下抹茶市場熱度高漲，過往消費者多選用日本抹茶，如今貴州、浙江兩大抹茶產地知名度提升，且已打破早年國產抹茶技術不成熟、僅適用於烘焙的短板，品質可對標海外，不少香港品牌也逐步改用國產抹茶。她希望今次參展生意較去年有2至3成增長。

「食品科學與技術」展區聚焦「大健康」市場趨勢，展示替代及未來食品，以及最新餐飲科技，例如有香港展商展示智慧餐飲機器人，示範自動化與人工智能如何達到高效率的出餐服務。

此外，因應貿發局60周年推出多項入場及消費優惠，包括公眾人士憑指定大會宣傳單張，可於展覽期間每日中午12時前免費入場，每日名額600個。多個展商亦推出與「6」相關的優惠，如6元、60元商品等。



▲小朋友盛裝推廣月餅。大公報實習記者郭秋成攝



▲攤位負責人梁小姐介紹軟餐產品。大公報記者王亞毛攝

月餅品牌推XO醬豬肉麻辣牛肉等口味

下月迎來中秋節，本港不少月餅品牌推出創新口味。奇華餅家今年以港式飲食文化及跨界聯乘為新品重點，帶來茶餐廳風味主題奶皇月餅，包括港式檸檬茶、香滑奶茶及鴛鴦口味，另有多款與本地甜品品牌研香、麥蘆卡蜂蜜，及迪士尼和LINE FRIENDS的合作聯乘產品。該公司市場部經理劉先生表示，對今年展銷持樂觀態度，望整體生意有雙位數增長。

香港美心今年推出XO醬豬肉、麻辣牛肉及

杜拜開心果朱古力冰皮月餅等新品，亦加入香港特色、人氣角色及名廚合作元素。

雙黃白蓮蓉受歡迎

該公司品牌市場經理Joey表示，近年月餅市場競爭加劇，須持續從口味及包裝入手吸引不同顧客，香港與內地市場亦會按消費者喜好推出不同限定款式。會場指定月餅可享額外九五折，消費滿500元更可參加足金流心月餅抽獎。

榮華餅家今年重點推出全新「月映」系列，除傳統雙黃白蓮蓉及流沙奶黃外，亦加入紅棗黑糖麻糬、抹茶紅豆、朱古力榛子及黑芝麻白玉麻糬等新口味，迎合年輕人及喜歡嘗新的消費者。該公司品牌公關葉小姐表示，雙黃白蓮蓉仍是最受歡迎的經典產品，但隨着內地及小眾品牌增加，市場競爭較以往激烈，因此需在保留傳統味道之餘，推出小包裝及創新口味吸引客源。

大公報實習記者郭秋成、記者王亞毛

香港美食博覽簡介	
日期	8月13日至17日（星期四至星期一）
開放時間	上午10時至晚上10時（8月17日上午10時至下午6時）
地點	灣仔博覽道一號香港會議展覽中心
票價	一般門票30元；尊貴美食區追加票10元；全區套票：40元（7月30日至8月12日預售36元）；上午、晚間進場票、傷健人士、訪港旅客：10元 3歲或以下、65歲以上免費入場
展商優惠（部分）	
安記海味	首日1元「飛天鮑魚鮑接福」遊戲，送出總值38880元即食零食鮑魚及佛跳牆飛天麵
現場食	XO醬鮑魚燒賣30元、鮑魚花膠碗仔翅40元、蟹皇鮑魚飛天麵55元、鮑魚佛跳牆60元
農心辛辣麵	首日\$1搶購韓國版禮盒裝，首10名消費者每人限購1盒 現場99元購買「精美農心斜裱袋套裝」
奇華至尊月餅	茶餐廳風味、港式甜品麻糬及麥蘆卡蜂蜜奶皇月餅禮盒，均售218元。迪士尼迷你月餅每盒48元、三款套裝144元
香港美心月餅	指定傳統及流心月餅額外95折；買指定冰皮月餅1盒送「冰皮二人世界」1包
羊媽媽國際有限公司	主打廣式焗羊肉、紅焗、白切羊肉、羊酸奶等產品，現場下單可享88折優惠

資料來源：香港貿易發展局

銀髮商機

軟餐盆菜「海參」鮑魚」有得食

面對人口老化，今屆美食博覽有部分參展商關注銀髮族的飲食需要，推出多種吞嚥困難專用膳食產品。幸福元氣攤位主打含有「海參」、「鮑魚」等菜式的軟餐盆菜、壽包外形的蓮蓉慕斯軟餐，以及椰汁紫米和焦糖栗子新口味的流心月餅軟餐。

幸福元氣攤位負責人梁秀珊昨日表示，所有軟餐均採用真實原材料製作，並還原該餐點的原有外形與風味，提升長者的進食意願，幫助吸收營養、改善體重過輕問題。她稱商界愈加重視對樂齡人士的服務，大眾對軟餐認識提升後，消費意願亦隨之提高。

清真食品生意料增兩成

本港的清真食品需求亦在持續增長，本屆美食商貿博覽與美食博覽連續第三年設置「清真食品及飲品標誌」，今年有逾130家展商參與。遠大貿易有限公司帶來鹹牛肉、雞肉類等清真罐頭食品，該公司市場營銷專員李逸欣表示，在政府推廣下，大眾對清真食品認識提升，同時穆斯林族群、家庭外傭、學生等消費者增加，望今年整體生意較去年再增一、兩成。

此外，本地「寵物友善」商機一直備受市場關注，今年展覽首次加入寵物食品，有本地展商採用專利包裝技術，在無防腐劑、免冷鏈的情況下鎖住肉類營養，製成可常溫儲存的寵物食品。

大公報記者 王亞毛