

生產力局將聚焦新型工業化

已推進逾1200項大灣區智能化項目

【香港商報訊】記者鄭偉軒報道：香港生產力促進局(以下簡稱「生產力局」)主席陳祖恒日前接受記者訪問時表示，未來將重點聚焦新型工業化，包括協助更多香港企業設立智能生產線。他透露，至目前為止，該局已成功推進逾1200項粵港澳大灣區的智能化項目。

陳祖恒續稱，上述逾1200項智能化項目，涉及食品、紡織製衣、配件及鐘表、生命健康及中藥保健等行業，當中絕大部分為港資企業。他亦提到，生產力局亦有夥拍粵港澳大灣區的機構與學府，推進建設大灣區國際科技創新中心，覆蓋人數逾17萬人。

國務院近日印發《河套深港科技創新合作區深圳園區發展規劃》，陳祖恒表示，將會積極配合，推動深圳和香港之間的高水平合作。他說，落馬洲河套區與北部都會區是息息相關，又透露生產力局過去一年曾做內部研究，能否落戶北部都會區，並與政府商討可否將北部都會區部分土地留予生產力局，但強調有關商討要謹慎而行。

對於延續3年的新冠肺炎疫情，引致全球供應鏈嚴重受阻，陳祖恒表示，疫情過後，香港廠商最需要的是訂單，但由於疫後歐美復蘇緩慢，致不少廠商營運困難，需要簡化部分工作，降低營運成本。為此，他表示，生產力局將幫助他們設計和營運工廠，甚至協助他們獲得政府資助。

港貨標示「中國製造」影響大

就世貿已裁定美國要求香港產品標示「中國製造」違規，但美方無意取消香港產品「中國製造」標示，陳祖恒坦言，美國要求香港進口產品改為標示「中國製造」，對港商影響很大；又指當前全球處於加息周期，企業的營運正面臨困難，若他們沒有做好財務管理，都會「捱得幾辛苦」，因此建議港府可適當支援企業，尤其是中小企。

談及中國與美國的利率走勢出現背馳，陳祖恒稱，由於香港實施聯繫匯率，面對當前加息周期，利息成本將越來越高。他認為，除了管理好現金流是非常重要的，在內地設有業務的港商，亦應考慮是否返回內地借貸。



陳祖恒表示，未來將重點聚焦新型工業化，包括協助更多香港企業設立智能生產線。 記者 蔡啟文攝

中銀香港再發數字人民幣紅包

【香港商報訊】中銀香港(2388)推出第二階段「跨境購物節」，該行與深圳市福田區人民政府、深圳市羅湖區人民政府及中國銀行(3988)深圳分行，針對本地北上客戶，聯合開展第二階段「跨境購物節」。由即日起至9月24日，首3888名客戶通過 BoC Pay 成功登記開通數字人民幣錢包，可獲深圳市福田區、羅湖區以及中國銀行的數字人民幣消費紅包300元。

首3888名客戶獲發紅包300元

中銀香港數字貨幣專項工作組總經理黃金岳表示，是次推出的「跨境購物節」，不但有利拓展數字人民幣的跨境客戶群，同時有助推動內地和香港的零售消費，為經濟注入更多活力。

中銀香港指出，即日起客戶可透過該行的本地及跨境流動支付應用程式 BoC Pay，申請開通數字人民幣錢包的使用資格。即時成功登記後，便可下載



中銀香港推出第二階段「跨境購物節」，首3888名客戶可獲發紅包300元。

數字人民幣應用程式開立錢包，並使用中銀香港手機銀行服務為錢包充值。客戶除可在內地和香港的指定線下商店使用數字人民幣錢包外，亦可在不同的內地主流電商平台以數字人民幣作支付。

港交所倫敦辦事處開幕

歐冠昇：鞏固超級聯繫人角色



歐冠昇表示，憑藉在世界三大主要時區的業務，港交所能更有效地連接資本與機遇，加強全球互聯互通。

【香港商報訊】港交所(388)倫敦辦事處開幕，港交所行政總裁歐冠昇表示，憑藉在世界三大主要時區的業務，港交所能更有效地連接資本與機遇，加強全球互聯互通，進一步鞏固香港作為全球超級聯繫人的角色。

新辦事處負責推廣港交所旗下國際股本證券業務、連接香港與內地市場之間的互聯互通機制，以及增長迅速的衍生產品組合。辦事處會為港交所的歐洲客戶提供服務，並介紹香港資本市場的機遇和創新發展。

當地時間周三(6)日晚，歐冠昇與高級管理團隊在倫敦舉行的酒會上接待來自英國金融和商界的貴賓。他說：「港交所倫敦辦事處的開業，是集團的另一個重要發展里程碑，反映了我們支持全球客戶的持續承諾。新開幕的倫敦辦事處將連同近期開業的紐約辦事處，一起為全球客戶帶來更便利的投資渠道、更多投資機遇和更獨到的見解。」

歐冠昇在酒會上進行啟鑼儀式。他指，儀式標誌着倫敦辦事處正式啟用，同時展現港交所致力連通全球市場，加強與全球各地客戶聯繫的承諾。

港交所市場拓展聯席主席董凱文表示，倫敦是世界其中一個頂尖的金融中心，擁有歐洲最龐大的資金池，亦以其廣泛的國際專業人才網絡和勇於創新而聞名，匯聚了來自世界各地的對沖基金、私募基金和金融科技公司。

新辦事處為歐洲客戶提供支持

歐冠昇補充說，透過營運旗下的倫敦金屬交易所，港交所與倫敦的金融業界素有緊密聯繫，新辦事處的開幕將會為集團在歐洲不斷增長的客戶提供更好的支持。期待與當地投資者、企業及風險管理人合作，共同實現長遠發展。

港交所表示，新設的倫敦辦事處將鞏固港交所在英國的業務基礎，並將歐洲客戶與亞洲最國際化、多元化和流動性充裕的資本市場連接起來。港交所將提供實地支持，幫助客戶了解香港廣泛且多元的資本市場及金融產品，並把握亞洲增長趨勢所帶來的龐大發展機遇。

教大發明Nano-G試紙

檢測食材新鮮度助市民食得安心

國際科研成果系列

香港教育大學科學與環境學系教授兼知識轉移辦公室總監周卓輝發明Nano-G納米技術試紙，可以「嗅」到細菌釋放的氣味，通過試紙變色與否，得知肉類食物的新鮮度，讓大家放心交收食物，食得安心。他期望，通過持續研究與優化技術，日後的第二代試紙可測試出乳製品的變質情況；第三代可針對蔬果類食材。

◆香港商報記者 王丹丹

食物安全對公眾健康尤為重要，香港氣候炎熱潮濕，是細菌繁殖的溫床。疫後外賣服務越來越受市民歡迎，如何能夠得知食物是否新鮮衛生？假如能得知肉類和海鮮表面的細菌數量，便可安心享用。外賣過程涉及食材從餐廳送出、經過外賣員運輸、交到顧客手中，倘若食物變壞，市民食用了不新鮮的食材，應當如何釐清責任？

助業界市民安心放心

周卓輝表示，Nano-G可以幫到不同環節的商戶，食物在送出、運輸、到府上的整個流程，只需一張試紙便可以測出食物是否仍保持新鮮。例如，顧客若在收貨時看到食材旁邊試紙變成灰紫色，可以向商戶或者快遞公司索償，幫助顧客更好地保障自己消費者權益。

例如冷鏈銷售鏈上的每一環節，出口商、進口商、分銷商均可使用此款試紙對貨品的安全質量控制。而過去冷鏈運輸過程中，難以釐清法律責任的情況，則可以得到大大緩解。

應用廣泛具成本效益

事實上，Nano-G的運用可謂非常廣泛，例如可以安放在壽司盒的蓋



周卓輝教授 — 科學與環境學系。

子上，商家可以通過觀察試紙的變色情況，辨認壽司的新鮮程度，保障顧客食得健康。若將其安在一般保鮮盒的蓋子上，分類存放在食盒裏的各種食材新鮮與否，更是一目了然，家庭主婦可以根據食材的新鮮程度調整餐單，住家飯亦可提升品質控制。Nano-G既可以以整打試紙的形式單獨出售，亦可與膠蓋、膠盒一同出售。

談到試紙的原理，他介紹說，根據食物及環境衛生署資料，每公克食物樣品中含有的細菌菌群總數超過100萬個，食物會變壞，而數目超過1000萬個，市民食用後可能會中毒。當菌群數目在食環署規定的安全範圍以內，Nano-G試紙會維持原本的紅色，細菌一旦超標，釋出的氣味便會使試紙變成灰紫色。

技術靈敏快速準確

這款試紙究竟有多敏銳？周卓輝說，通過後台的大數據監控以及配套照相機，可以每20秒鐘拍攝1次試紙的情況，對採集回來的數據進行分析。

不僅如此，他指出，為了更加精準地追蹤食材表面的微生物滋生情況，後台的數據特別根據不同的食材進行分類，三文魚、螃蟹、蝦、和牛等海鮮和肉類都有專門的數據分析指標，



周卓輝發明的Nano-G試紙，獲得日內瓦發明展獎及加拿大國際發明創新大賽金獎及特別獎。

精確保證食物的新鮮程度。市民可以更加安心地在家享用壽司、火鍋等各種美食。

他續說，大公司若在冷庫中加裝Nano-G技術配套的相機，通過自動拍照技術以及後台數據整理分析，可以捕捉到不同貨架存放食物的新鮮程度。商戶可以根據食物的新鮮程度調整定價機制，對新鮮程度下降的食材進行減價促銷，一方面減少商戶的庫存上可能產生的浪費，另一方面更好地造福消費者和食客。

數據庫將增逾百萬項資料

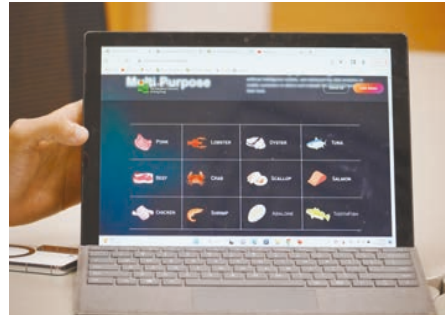
談到項目的中期目標，周卓輝說，接下來希望能與本地的食物銀行和NGO等合作，期間將採集食物銀行食材新鮮程度的百萬個數據，更好地幫助有需要人士。此外，試紙可測試的食材範圍將會進一步擴大，不僅海鮮類和肉類，煮熟和醃製食材的菌落數據亦可以測試得出。食物的種類五花八門，通過這一階段採集來的數據，可大大完整數據庫。

周卓輝又感謝港府在研發項目上提供的幫助。接下來，他希望加強與當局合作，能在官校和公立醫院

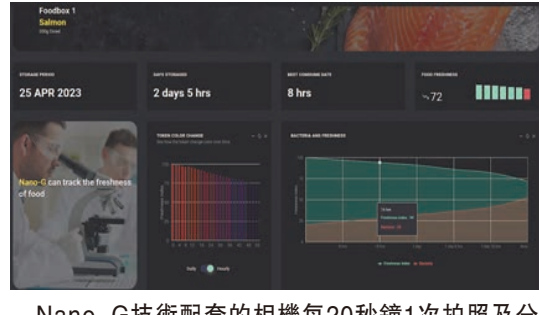
等場景進行試驗Nano-G。他估計，當於不同試點收集並分析的數據達到足夠數量，便能幫助研發第二代可測試乳製品及第三代可針對蔬果類食材變質情況的試紙。



Nano-G通過試紙變色與否檢測食物菌群數目，可以幫助不同環節的商戶。



周卓輝與團隊建立了多種食物的細菌比對。



Nano-G技術配套的相機每20秒鐘1次拍照及分析，捕捉食物新鮮程度。

創科研發是未來全球的大方向，也可成為商界營運的「最佳武器」。如有任何查詢，請電郵到 kt@eduhk.hk 與香港教育大學知識轉移辦公室 馮小姐查詢。