

食品創新中心食品專題研討會 III

未來食品新趨勢：營養均衡的軟食品

日期: 2024 年 01 月 30 日 (星期二) 時間: 12:00 - 18:00 語言: 廣東話及英語

地點: 香港科學園高錕會議中心及會議前廳

研討會流程

時間	內容
11:30-12:00	登記
12:00-12:05	歡迎辭 香港高等教育科技學院 校長 劉建德教授
12:05-12:40	主題 1: 印那個給我！積層製造技術 (又稱 3D 打印技術) 於食品生產上的應用 (英語) Dr. Nicola Stanley, Global Harmonization Initiative Board
12:40-13:05	主題 2: 樂齡科技與吞嚥問題的處理：從照護食至復康 (英語) 香港大學教育學院吞嚥研究所所長 陳文琪博士
13:05-13:20	先導研究成果展覽及小休
13:20-13:45	主題 3: NAMI 3D 打印技術 - 質地改性的健康食品 (英語) 納米及先進材料研發院(NAMI) 技術經理 尤茹艷博士
13:45-14:10	主題 4: 質地調整飲食 (texture modified diet) 如何影響長者的營養狀態和生活素質(英語) 香港營養學會前任會長 張智良先生
14:10-15:00	先導研究成果展覽及午休時段
15:00-15:25	主題 5: 護士於長者營養照護上所扮演的角色 (廣東話) 東華學院護理學院 院長及教授 孫桂萍教授
15:25-15:50	主題 6: 香港的照護食生態圈：挑戰與機遇(廣東話) 網煮有限公司聯合創辦人兼行政總裁 盧翰豪先生
15:50-16:15	主題 7: 以超級食物科技擴大影響力(廣東話) 益創膳食品科技有限公司聯合創辦人兼營運總監 陳家銘先生
16:15-16:30	先導研究成果展覽及小休
16:30-17:00	專題論壇 網煮有限公司聯合創辦人兼行政總裁 盧翰豪先生 香港社會服務聯會 共創一點子匯經理 張展興先生 東華三院社企 CookEasy 業務統籌經理 梁文傑先生
17:00-17:20	先導研究計劃成果分享環節
17:20-17:25	向講者贈送紀念品及大合照 香港高等教育科技學院 食品與健康科學學系副教授兼食品創新中心項目總監 陳舜宏博士
17:25-17:30	閉幕辭 香港高等教育科技學院 食品與健康科學學系助理教授兼食品創新中心項目經理 蔡少薇博士
17:30-18:00	食品專題研討會 III 完結 (先導研究成果展覽進行至 18:00)

Food Innovation Centre (FIC) Symposium III

New Trends in Future Food: Nutrient Balanced Soft Food

Date: 30 January 2024 (Tue)

Time: 12:00 - 18:00

Languages: Cantonese and English

Venue: Charles K. Kao Auditorium and Pre-function Hall, Phase 2, Hong Kong Science Park

Symposium Rundown

TIME	CONTENT
11:30-12:00	<u>Registration</u>
12:00-12:05	<u>Welcome Speech</u> Prof. Alan Kin Tak LAU, President, Technological and Higher Education of Hong Kong (THEi)
12:05-12:40	<u>Topic 1: Print me that! : Additive manufacturing techniques for food production (Conduct in English)</u> Dr. Nicola Stanley, Global Harmonization Initiative Board
12:40-13:05	<u>Topic 2: Gerontech in Swallowing Management: From Care food to Rehabilitation (Conduct in English)</u> Dr. Karen CHAN, Director of Swallowing Research Laboratory & Program Director of Bachelor of Science in Speech-Language Pathology, Faculty of Education, The University of Hong Kong
13:05-13:20	Pilot Study Exhibition and Break
13:20-13:45	<u>Topic 3: NAMI 3D Printing Technology for Texture Modified Healthy Food (Conduct in English)</u> Dr. Ewe Joo Ann, Technical Manager, Nano and Advanced Materials Institute (NAMI)
13:45-14:10	<u>Topic 4: Nutritional challenge of older adults with texture modified diet and its impact on the quality of life (Conduct in English)</u> Mr. Gordon CHEUNG, Immediate Past President of Hong Kong Nutrition Association
14:10-15:00	Pilot Study Exhibition and Refreshment
15:00-15:25	<u>Topic 5: The roles of nurses in nutritional care for older adults (Conduct in Cantonese with Eng PPT)</u> Professor Lorna Kwai Ping SUEN, Dean & Professor, School of Nursing, Tung Wah College
15:25-15:50	<u>Topic 6: Care Food Ecosystem in Hong Kong: Challenges and Opportunities (Conduct in Cantonese with Eng PPT)</u> Mr. Johnson LO, Co-founder & CEO of KOLB LIFE Limited
15:50-16:15	<u>Topic 7: Driving impacts with Super Food Technologies (Conduct in Cantonese with Eng PPT)</u> Mr. Edmund CHAN, Co-founder & COO of Meat the Next Company Limited
16:15-16:30	Pilot Study Exhibition and Break
16:30-17:00	<u>Discussion Forum (Conduct in Cantonese)</u> Mr. Johnson Lo, Co-founder & CEO of KOLB LIFE Limited Mr. Jim Cheung, Manager in Solutions Hub Co-Creation, Hong Kong Council of Social Service Mr. Kim Leung, Business Co-ordinating Manager, CookEasy, Tung Wah Group of Hospitals
17:00-17:20	<u>Pilot Study Outcome Presentation</u>
17:20-17:25	<u>Presentation of Souvenirs to Speakers & Group Photo</u> Dr. CHAN Shun Wan, Associate Professor & FIC Project Leader Department of Food and Health Sciences, THEi
17:25-17:30	<u>Closing Remarks</u> Dr. CHOI Siu Mei, Emily, Assistant Professor & FIC Project Manager Department of Food and Health Sciences, THEi
17:30-18:00	End of Food Innovation Centre Symposium III (Pilot Study Exhibition until 18:00)