

先進食品技術培訓： 超高壓均質、植物肉生產、包裝、保鮮及滅菌

CONNECTION TECHNOLOGY 裝備未來
FUTURE SKILLS

課程費用: HK\$6,000 (最高可獲得資助: HK\$4,000)

*此為最高資助金額，資助款項以最終批核為準。



食物品質和食品安全向來都是食品業界最為關注的議題，香港生產力促進局現舉辦網上研討會，分享並介紹先進超高壓均質技術、植物肉生產、脈衝電場滅菌、最新食品包裝、先進保鮮技術及微波輔助熱滅菌技術，以助業界解決食品及飲料生產流程以至營運面對的挑戰。

名額為40名
(先到先得，額滿即止)。

課程編號	10012488
日期及時間	2022年3月23日-3月24日
地點	網上進行 
語言	日語(附有廣東話傳譯) / 英文 / 普通話
課程費用	課程資助後費用：港幣2,000元
備註	#以Zoom形式進行。

培訓學習內容

科技發展迅速，食品製造業界需緊貼科技趨勢。本次培訓將讓學員瞭解新的食品技術以提高品質，節省開支以達至更環保的綠色生產。本次網上研討會將邀請世界不同地方的食品科技專家為參加者提供先進食品技術的應用解說及運行的展示，讓業界在應用到新科技前更為了解到新技術的功能及表現。

學習內容重點：









- ✓ 介紹超高壓均質、植物肉生產、脈衝電場滅菌、最新食品包裝、先進保鮮及微波輔助熱滅菌等新食品技術的原理
- ✓ 了解新食品技術的可應用食品範圍及在品質提升成本減省等等的好處
- ✓ 與各食品科技專家作直接應用的交流及討論

*課程內容如有更改，恕不另行通知。

#直播會以Zoom形式播放。大會將確定最終播放安排，並於稍後以電郵通知。Zoom Video Communications, Inc. (Zoom 網上直播系統之供應商)將會為上述網上研討會提供登記服務。Zoom Video Communications, Inc. 所搜集之個人資料只會用作登記及安排閣下出席網上研討會。如欲了解更多有關 Zoom Video Communications, Inc. 之私隱條款，請瀏覽<https://zoom.us/docs/zh-tw/privacy-and-legal.html>。若閣下不願意 Zoom Video Communications, Inc. 搜集閣下之個人資料，閣下將無法登記及出席上述網上研討會，敬請留意。

此課程現正申請「再工業化及科技培訓計劃」(RTTP)資助，如申請成功，合資格學員最高可獲得2/3學費資助。詳情請瀏覽：<https://rttp.vtc.edu.hk>。

網上研討會日程表 (暫定)：

日期	時間	技術分享	培訓機構
23/3/2022 (三)	09:00	先進保鮮技術培訓 利用均等磁通密度環境和電磁波技術來更好地排列分子結構，從而減低冷凍時破壞食物鮮味、質地及營養流失等問題。 • 在不同生產環節如冷凍、解凍以及運輸等步驟的應用，有效保持食品品質。	
	11:00		
	11:15	新型包裝技術培訓 利用新型包裝，提升食品安全及品質。 • 包裝基礎原理講解。 • 內容包含抗菌包裝，水份吸收包裝，無金屬遮光包裝物料，多功能快速生產包裝物料。	
	13:15		
	14:00	新型紙纖維環保包裝技術培訓 利用新式紙纖維，在各種食品包裝中更環保。 • 改良氣體包裝及貼體包裝等的應用。 • 對應機器如熱成型包裝機和托盤封口機。不同的載體材料選擇及功能層選擇以達到目標阻隔性能。	
16:00			
24/3/2022 (四)	16:15	超高壓均質技術培訓 超高壓均質技術，減少添加劑以穩定配方及水合膠結構以延長保質期。如何達到無添加標籤。 • 減少微生物含量的應用。 • 多種應用的示範。	
	18:15		
	09:00	微波輔助熱滅菌技術培訓 新式低溫低耗能滅菌，保留食品營養，實現室溫保存超長保質期。 • 利用915MHz微波與熱水浸泡，以對預包裝的食品進行滅菌，並可以減少加熱時間，更甚者減少產品因為重複加熱而導致的變化。	
10:30			
10:45	脈衝電場滅菌技術培訓 脈衝電場技術以達至低溫快速殺菌，更好地保留液體食品的風味跟顏色，延長保質期。 • 脈衝電場技術處理以改變固體食物結構，以達更到更佳口感及提取量。		
12:45			
15:00	另類蛋白及植物肉生產技術培訓 另類蛋白的來源及製造條件。 • 植物肉的製造條件。 • 多種應用的示範。		
17:00			

培訓導師簡介

日本Ryoho Freeze Systems Co. Ltd. - 總經理 弓削公正先生
在食品生產工業用的製冷及解凍系統經驗超過20年，主要為食品工廠開發和銷售工業冷凍、解凍設備等設備。有多方面及深入的技術應用經驗，了解食品業界的實際需要。

日本Maruto Sangyo Co. Ltd. - 總經理 原口耕一先生
現職於香港包裝器材中心有限公司及Maruto丸東產業株式會社國際部，2014-2016為Maruto 開發部經理，擁有豐富研發經驗。他團隊的解決方案設計多應用於食品和藥品包裝的層壓膜，銷售容器等包裝材料、標籤貼紙、灌裝機等與包裝相關的設備。

德國Multivac (中國分部) - 食品包裝業務部副經理 周凱先生
7年食品包裝行業相關工作經驗，熟悉肉製品行業加工及包裝整體解決方案。先後參與兩個香港知名肉製品加工包裝綫項目，對香港市場食品包裝需求具有一定的瞭解。

美國915 Labs - 業務發展和戰略副總裁 Roberta Leao 小姐
賓夕法尼亞大學沃頓商學院工商管理碩士，在食品和飲料、機械、製造、電信和可再生能源方面的各種實際的工作經驗。

華盛頓州立大學生物系統工程系教授和食品工程教授 - Dr. Juming Tang 博士
作為先進食品加工和安全技術的探索者超過 30 年。指導博士生50餘人。

德國Elea (中國代理) – 技術經理 孟凡強 先生
孟先生是Elea(中國代理)的技術經理。孟先生擁有控制工程碩士學位，擁有10年相關的工作經驗，在脈衝電場技術有紮實的技術根基。

德國DIL 食品技術研究所 (DIL) - 先進技術部部長 Dr. Kemal Aganovic 博士
Katholieke Universiteit Leuven 生物科學工程博士，在DIL有10年以上工作經驗，專攻食品科學與技術和生物科學工程。他與Edward Ebert 先生(均質技術) 及Christoph Pernutz先生(新蛋白質食品生產) 共同研發多種先進技術應用中。

培訓費用

每位港幣 6,000 元正。

公司職員如得到RTTP秘書處批核，最高可獲得資助港幣 4,000 元正。

*此為最高資助金額，資助款項以最終批核為準。

**本課程已得到RTTP培訓資助，編號為HKPC/179/2021 (RT)。

申請RTTP培訓資助

公司如需為僱員申請RTTP培訓資助，須於開課至少兩星期前於<https://rttp.vtc.edu.hk/rttp/login>提交申請。

另外，申請表連同證明文件亦可電郵至 rttp@vtc.edu.hk 提交予秘書處。

報名方法

1. 掃描 QR code 於網上報名及付款；或
2. 填妥報名表並電郵至 johntam@hkpc.org 留位。

請以劃線支票形式(港幣)連同報名表送交香港生產力促進局：
『香港九龍達之路78號生產力大樓3樓綠色生活與創新部
譚先生收』。名額為 40 名(先到先得，額滿即止)。

