

華商青企論壇 林鄭勉港青灣區創業

香港文匯報訊（記者 繆健詩）由世界華商聯合促進會牽頭主辦的「科創築夢·青創未來—華商青年企業家（香港）論壇」暨「第一屆華商青年雙創交流會」昨日在港舉行。特區行政長官林鄭月娥，中聯辦副主任何靖出席主禮。林鄭月娥在會上表示，特區政府將會在不同範疇投放資源，支持更多年輕人創新創業；並期望在粵港兩地政府支持下，成立「大灣區香港青年創新創業基地聯盟」。

林鄭月娥在論壇開幕式致辭時表示，香港的初創氛圍日益濃厚。去年，香港的初創企業數目已超過2,600間，比起2017年增加高達18%。特區政府樂見愈來愈多人創業，尤其是青年創業，所以將會在不同範疇投放資源，希望支持更多年輕人創新創業，讓他們實現夢想。

她並提到，現在國家致力推動粵港澳大灣區發展，將為香港青年帶來無限機遇。她上周和廣東省省長馬興瑞親自為首批十個大灣區青年雙創基地聯合授牌，而為鼓勵香港青年利用這些雙創基地，民政事務局已於今年3月在「青年發展基金」下推出兩個全新資助計劃，透過非政府機構為創業的香港青年提供支援。

盼灣區設創業基地助港青對接

她期望，長遠而言，能在粵港兩地政府支持下，成立「大灣區香港青年創新創業基地聯盟」，攜手建立一站式平台，以方便非政府機構、雙創基地、有意創業的香港青年相互對接。

世界華商聯合促進會會長莊紹綬表示，粵港澳大灣區建設為青年人創新創造提供了大好時機。同時，特區政府亦一直鼓勵青年人到大灣區創業，更專門成立跨部門的青年發展委員會，幫助青年發展事業，並搭建起科技創新的巨大平台。

莊紹綬：增青創合作融國家大局

他希望大家能把握這難得機會，並藉着今次活動進一步加強中華青年創業合作，促使青年朋友們以主人翁精神投身大灣區建設，抓住機遇創業，融入國家發展大局。

據介紹，是次活動由世界華商聯合促進會主辦，兩岸暨跨境創新創業交流協會、港台青年交流促進會、浙商總會香港浙商聯合會聯合主辦；另有11家青年機構參與協辦。近200名來自兩岸四地的青年創業者到場參與。



■林鄭月娥、何靖出席華商青年企業家（香港）論壇開幕式。

論壇亮點活動之一為「第一屆華商青年雙創交流會」，來自香港、台灣及韓國等地區及國家的12個團隊，一同就初創企業項目進行交流。同場並有11家青年機構共同簽署青年合作倡議書，尋求跨地域、跨領域合作。

大會又特別邀請GOGOVAN聯合創辦人關俊文，以及富煜亞洲總裁似亨佑，浙商總會青年企業家委員會輪值主席林東在會上作主題演講，幫助港澳台青年了解國家的最新發展以及當中的發展機

遇。

現場還舉行了「華商聯青年委員會」就職典禮，由全國政協委員吳傑莊擔任主席，香港菁英會主席莊家彬擔任常務副主席，並由來自港、澳、台和內地的多名青年代表任副主席。

青委會未來將展開交流活動和對華商青年的創業培訓，為年輕人和初創、中小企業創造更多商機，協助中華青年創業合作。

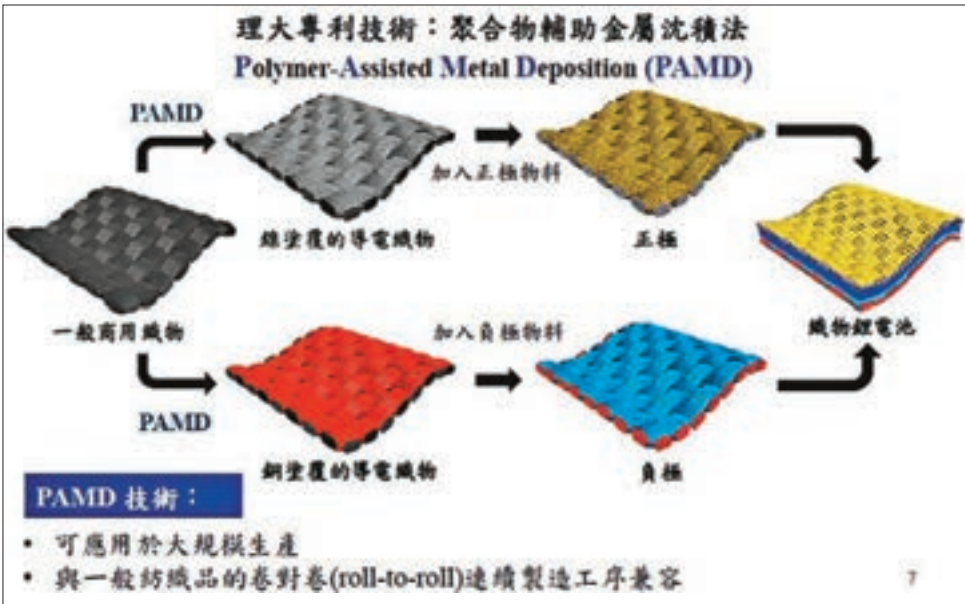
香港文匯報訊（記者 柴靖）穿戴式電子產品是全球市場新的巨大商機，而目前為此類產品供應能源的鋰電池，卻有質地堅硬問題，即便是可彎曲的鋰電池，亦存在柔軟度受限、儲電性能低等不足。理工大學研究團隊歷時3年研發出「織物鋰電池」，是全球首次以傳統布料或織物製作的鋰電池，具纖薄柔軟安全穩定的技術優勢，令它可應用於醫療健康監測、發熱衣物、物聯網部件等多個範疇，令穿戴產品耐用舒適度升級。目前已有包括華為在內的數十家企業看中該發明，有意與團隊合作。

傳統鋰電池體積大且重，難以應用於可穿戴產品，而過去十多年來，科學家一直致力開發可彎曲的鋰電池，大都集中研究使用金屬箔作為電池的集流體。直至理大創新研發出「織物鋰電池」，同時解決了能量密度、柔軟度、機械強度、穩定性等多方面的問題。「織物鋰電池」今年4月於日內瓦第四十七屆國際發明展奪得金獎和兩項特別優異獎。

帶領團隊研發出該產品的理大紡織及服裝學系教授鄭子劍解釋指，織物鋰電池利用「聚合物輔助金屬沉積法」(Polymer-Assisted Metal Deposition / PAMD)新技術，將高導電金屬均勻地沉積在經處理的織物上，如棉質及碳布，使物料導電化，取代一般鋰電池表面的金屬箔，以充當集流體及提高柔軟度，僅需幾分鐘就能製作1米長的導電織物，而原料亦不會影響效能。

摺疊逾千次效能不變

該鋰電池能量密度高達460瓦時/公升，達現有可彎曲鋰電池效能的逾兩倍，團隊進行的變形測試證明，織物鋰電池具有極高的機械穩定性、耐用性和安全性，電池經反覆對摺、或以不同角度扭曲、或不規則地揉皺



■理大專利技術聚合物輔助金屬沉積法。

校方供圖

後，均無損其電壓效能。彎曲測試又證明，它的柔軟度極佳，可摺疊彎曲至半徑小於1毫米，兼且摺疊超過1,000次，效能仍然保持不變；而現有的可彎曲鋰電池只能彎曲至半徑約25毫米。織物鋰電池輕巧、厚度小於0.5毫米，在充電/放電速率快，以及電池壽命長兩方面，與傳統鋰電池不相伯仲，而連續捶擊、剪削和鋼針穿刺等安全測試亦證明，電池可為電子元件提供穩定電源，兼且不存在着火或爆裂的風險。

或應用醫療航天服飾等

鄭子劍續指，織物鋰電池與傳統鋰電池結構相似，最大分別是前者以具有金屬塗層的織物，取代傳統金屬箔，並加入正、負極物

料，而織物鋰電池能充電及放電約500次至1,000次，充電速率較傳統鋰電池快，壽命亦較長，適合大規模生產。

他又解釋，使用者穿上相關織物時將不會感受到鋰電池，更能洗滌整件衣物，產品亦可配合電子錶帶使用，提高手錶的電池效能，「以往這些智能錶充滿電夠用一天，日後加上用鋰電池製作的錶帶，充電後可用兩天之久，較現有的電子產品只可使用約10多個小時長。」

鄭子劍認為，可穿戴技術被視為繼智能手機後，全球下一個重大市場商機，預期可穿戴產品的全球市場收入將以每年增長逾20%的速度躍進，至2024年達1,000億美元。他希望產品可應用於醫療護理、信息娛樂、體



■鄭子劍(左)帶領理大紡織及服裝學系團隊，研發出超柔軟的高效能織物鋰電池。

校方供圖

不同鋰電池技術比較

項目	理大織物鋰電池	現有可彎曲鋰電池	傳統鋰電池
電芯厚度	<0.5毫米	0.4毫米至0.7毫米	>2毫米
能量密度(瓦時/公升)	120至460	100至200	250至700
摺疊性能(超過1,000次摺疊)	效能保持100%	效能保持99%	難以摺疊
彎曲半徑	<1毫米	25毫米	難以彎曲
完全充電一次需時	1-5小時	0.5-5小時	0.5-2小時

■資料來源：理大

整理：香港文匯報記者 柴靖

育、航空航天、時尚服飾、物聯網、傳感或定位追蹤等。

鄭子劍又透露，目前已有包括華為在內，

數十家企業有意與團隊合作，預計在進一步改善電量密度後，會推出市面，料售價比傳統鋰電池貴一至兩成。

尋找他「椒」的故事 達人盼掀食辣潮



「甜、酸、苦、辣」中，「辣」最刺激味蕾，亦被人認為是「活受罪」的味道，但偏偏有人為此着迷，展開非一般的「尋辣之旅」。他，就是「辣椒達人」李錦光（Alex）。Alex自小嗜辣，始料不及數年前與甲由一次「碰面」令他決心研發自家製辣粉，並踏遍世界角落尋找合心意的辣椒食材。「我希望建立一個新飲食文化——『隨身享辣，辣度自主』。」Alex希望有朝一日人們會帶着享受的心態嗜辣，而非認為辣是「受苦受難」的味道。

食辣食到癮 決心自家製

提起辣，不少人會「要手擰頭」，但又是否有人像Alex般，視食辣為另類享受？「要數我真正想自製辣粉的契機，源於一次食雲吞麵的經歷。」「辣椒達人」Alex，由細至大無辣不歡，但他真正萌生自製辣粉的念頭，卻來自一隻甲由！數年前他在麵店食雲吞麵時加入辣油後，竟發現當中泡浸過甲由，令他驚惶失措。

Alex笑說：「那次經歷令我覺得坊間的辣椒產品沒有質素保證，我想做有質素的辣椒產品，尋找辣椒之路就這樣開始。」

為製造辣粉，Alex不惜踏遍世界各地尋找辣椒，他的足跡遍佈墨西哥、美國、加

拿大、內地、台灣及泰國等地。「為尋找特別辣椒，我會深度遊，去當地香料市場見識和入貨。」Alex表示較早前遊歷四川省成都時，就到了當地有名的「五塊石香料市場」買辣椒，並結識了當地的香料商。「大家常說四川辣椒很辣，但我覺得四川的辣不是很辣那種，相反是辣中帶香。」

Alex是愛旅遊之人，在尋找辣椒的過程中，也給自己外遊的借口，使整個旅程更添樂趣。

Alex憶述：「我的普通話不太好，去到四川跟商販買辣椒時，只懂說：『很大很大的那種』，回想起都覺好笑。」

Alex自製辣粉，除了「造福」辣迷外，更多的是他對辣產品質素的追求。在Alex眼中，若辣調配得宜，既不會破壞食物的原味，更有提升味道層次的作用。「我發現香港人近年愈來愈喜歡食辣，這個現象令我覺得香港的辣市場可以做得更好。」Alex坦言，眼看麻辣火鍋店、嗜辣小菜館近年在港遍地開花，反映「辣」將成為飲食新潮流。

製高質辣粉 推廣新概念

然而，現時坊間的辣產品不外乎辣油、辣醬及墨西哥辣汁，質素參差，故Alex認為製造高質的辣粉有一定市場潛力，加上



■Alex希望透過自家製辣粉帶出「隨身享辣」的新概念。

外地例如韓國，當地不少人習慣自備調味辣粉出外用餐，他希望香港都能興起這個飲食新文化。

Alex說：「我除了想掀起自攜辣粉風潮，令辣迷隨時享辣外，更希望他們能自控辣度，享受到食辣的快感。」他指曾有顧客訂製一套售價198元的辣粉到新加坡，雖然單計運費要二百多元，但對方仍不惜工本，這經歷反映嗜辣一族若能買得

心頭好，就會「不惜腰間錢」。

為推廣「隨身享辣，辣度自主」的意念，Alex現時與14間餐廳合作推廣自家製辣粉，希望先讓更多人認識辣粉，然後再逐步擴大生意版圖，藉此帶出飲食新風潮。

為此，Alex豪言：「我今年的目標是可以同100間餐廳合作，現在還有86間要努力！」

■圖/文：香港文匯報專題組

入廚累積經驗 自製「無限」辣粉



Alex由喜歡食辣，變成製辣的「辣癮」，原來與其經歷不無關係。Alex完成學業後從事飲食業，入廚多年累積不少經驗，令他在配製辣粉上得心應手。「其實廚師同製辣很match（配合），不少同行都推出自家製辣產品。」

Alex表示，將辣粉命名「X-1493」，當中的「X」代表無限，而「1493」就是哥倫布發現辣椒的年份。

相比坊間的辣粉，Alex指「X-1493」是屬複方辣椒粉（即用多於1種辣椒磨粉），而坊間普遍都是單方辣椒粉（即只用1種辣椒製造）。現時「X-1493」主要由5種辣椒組合而成，包括泰國指天椒、四川朝天椒、非洲野生椒、斷魂椒（又稱印度鬼椒）及卡羅萊納死神辣椒等，按「史高維爾指數」（量度辣椒素指標，最高為1,600萬度），卡羅萊納辣椒及斷魂椒分別達200萬度及100萬度。

躋身製辣行列，Alex最希望辣迷在享用辣粉的同時，能夠食出他製辣的那份心思，這便心滿意足。他說：「當別人透過我的產品『食』到我的想法，當中的成功感非常巨大。」