

# 創新無菌包裝技術如何重新定義長者「軟餐」體驗

A PRESENTATION BY IXON



IXON



# 香港長者飲食挑戰

- ▶ 咀嚼與吞嚥困難普遍，容易導致營養不良
- ▶ 傳統軟餐需冷藏、質感差、味道單調
- ▶ 有些軟餐以肉／菜泥注入模具製成，但缺乏「食物感」——
  - ✗ 看不出是甚麼食物，無法勾起回憶
  - ✗ 吃得像是病人餐，缺乏生活樂趣
  - ✗ 難以提升長者的生活質素或延續生命的渴望
- ▶ 🏥 醫院及安老院現時選項有限，難以做到兼顧營養、方便與愉悅

# ASAP先進低溫真空無菌包裝 技術簡介

## ▶ 高溫低溫雙重滅菌 + 無菌包裝技術

🔑 60°C 慢煮食物

💧 160°C 快速表面滅菌

🔒 無菌隔離艙內包裝

## ▶ 室溫存放2年，無防腐劑





# 技術如何改善長者軟餐

✂️ 三步打造「軟中帶真」美食：

1. 預先醃製 〰 放鬆食材纖維
2. 慢煮 〰 自然軟化，保營養
3. 無菌擠壓 (粗糙成型) 〰 保留肉與菜的顆粒感，視覺與味覺皆真實

💡 質感自然：軟而不爛，不需絞碎也容易吞嚥

👂 味道真實：食材分明，能喚起熟悉味道與記憶

🗣 營養完整：低溫滅菌技術減少維他命流失

👁 賣相吸引：保留外觀與色澤，更能刺激食慾

❄ 不依賴冷鏈：常溫存放兩年，方便供應與儲備

🕒 即開即食：加熱即可食用，亦可搭配豆腐等其他軟食

# 應用實例：三款銀髮友善軟餐



# 食安與法規合規



■ IXON 將與 CMA 緊密合作，確保所有產品符合《照護食灣區標準》

- ▶ 該標準由 CMA 檢定中心與香港社會服務聯會共同制定
- ▶ 預計成為首個由香港業界主導的銀髮經濟「灣區標準」，推動粵港澳標準銜接

☑ 所有產品將通過 CMA 檢定，證明常溫下的保質穩定性

📦 包裝不含雙酚 A，可安心用於醫療與長者機構



## 臨床與院舍潛力

 無菌產品，特別適合癌症或免疫力低下人士

- ▶ 減低食源性風險，保障病人安全
- ▶ 室溫存放，便於醫院、安老院存取與備餐

 營養靈活補充，打造個人化健康餐單

- ▶ 可加入蛋白粉、維他命油等營養素
- ▶ 是實現「度身訂造營養餐」的理想「畫布」

 獨立包裝，方便按人份分配或外送

 可與其他軟食（如豆腐、粥）配搭應用



# IXON 團隊介紹

 科研實力 × 食品應用 × 產業落地

- ▶ 張文浩博士 —— 創辦人兼行政總裁 | 悉尼大學等離子物理博士、香港浸會大學食品科學碩士、前《Nature》科學編輯
- ▶ 何耀權先生 —— 聯合創辦人兼項目總監 | 浸會大學食品科學碩士、公開大學應用科學學士、具實驗室及品管經驗
- ▶ 唐俊賢先生 —— 首席工程師 | 城市大學材料科學碩士、工程學學士
- ▶ 盧凱華小姐 —— 營運總監 | 南澳大學航空學學士、管理大型物流及供應鏈
- ▶ 陳小潔小姐 —— 資深產品開發 | 曾於醫院和護老院工作，熟悉長者餐膳與營養需求

# 獎項與里程碑



## 🏆 國際認可與市場實績

🏆 2025 Startup World Cup 港澳區總冠軍

🏆 2024 FoodTech 500 排名第 234 位

🏆 2021 Entrepreneurship World Cup (中港區) 冠軍

📄 入選香港科學館「創·造未來：香港工業新時代」展覽展 (2025年4月—7月)

🤝 合作夥伴遍及亞洲、澳洲、北美及中東

🚀 2025年正式推出首款市場產品

☑ 技術應用涵蓋：照護餐、即食飯、甜品、寵物食品、自動販賣