

港「AI+健康食品」大有可為

國家「十五五」規劃提出將我國人均預期壽命提升至 80 歲，標誌着國家健康戰略正式向「治未病、管慢病」的深水區邁進。伴隨全民健康意識的全面覺醒，消費者對具備特定健康效益的功能性食品、個性化養生餐飲的需求呈爆發式增長，一場圍繞「大健康」的消費升級浪潮已然來臨。對於香港而言，這既是深度融入國家發展大局的戰略契機，更是本地食品產業突破傳統瓶頸、實現高質量發展的關鍵轉折點。

長期以來，香港食品產業憑藉領先的品質管控體系、嚴謹的檢測認證標準、通達全球的貿易網絡，在國際市場積澱了深厚的品牌信譽。同時，香港擁有領先的科研實力與成熟的產業轉化環境，背靠源遠流長的嶺南食養文化與中醫藥產業底蘊，更享有「一國兩制」下連通國內國際兩個市場的獨特制度優勢。面對全球食品產業的科技變革與健康消費新趨勢，香港應以 AI 技術為核心抓手，放大自身優勢領域的核心價值，在高附加值賽道開闢全新增長空間。

布局「AI+食養」助力出海

事實上，AI 技術正以前所未有的速度重塑全球食品產業的全鏈條。在內地市場，

「食安天下 AI 藥食同源組方大模型」已完成 10 萬餘次配方驗證，與全國 200

餘家食品企業、科研機構達成合作，生成配方的專家盲測合格率達 98.7%，量產成功率較傳統模式提升 60%以上，真正實現了技術從實驗室走向生產線。

國家明確支持香港建設國際創新科技中心，去年施政報告亦重點提出促進 AI 在各行各業的廣泛深度融合，同時大力推動中醫藥發展及普及。在多重政策利好的疊加下，香港應順勢而為，將「AI+食養」作為食品行業培育新質生產力的核心抓手，立足自身優勢謀篇布局，走出一條差異化、高附加值的轉型之路。

在食品研發方面，香港可打造全球領先的「藥食同源」創新高地。一方面，香港有領先的科研實力作為支撐，政府可牽頭整合產業界與科研機構的創新資源，設立「AI+食養」創新實驗室，重點攻關 AI 配方開發、營養功效驗證、口感優化等核心技術，聚焦中式湯料、養生茶飲、健康零食等具有香港特色的藥食同源產品開發。另一方面，本地及大灣區市民對「因時制宜」的食補文化接受度極高，加之香港在食養品牌與中醫藥領域積澱深厚，為產品提供了天然的市場信任基礎。形成穩定市場需求後，可透過大灣區的產業鏈優勢，實現研發成果的規模化生產，並以此為跳板，拓展至更廣闊的國際市場。這不僅能將香港的科研優勢和傳統食養文化產品競爭力，更能帶動大灣區上下游產業鏈的協同發展，實現區域經濟與文化傳承的雙贏。

以制度優勢為依託，香港可打造連接國內國際雙循環的全球食品合規樞紐。當前，本地食品中小企出海常難以應對各國複雜多變的食品安全法規與標籤要求，內地

大量功能性食品企業也面臨出海的國際標準對接難題。對此，香港可發揮國際標準對接、檢測認證的核心長板，融合 AI 技術構建智能合規服務系統，雙向賦能產業發展，既為本地藥食同源等功能性食品提供符合歐美、東盟等多國標準的智能標籤審核、合規認證等一站式服務，大幅降低中小企出海門檻，也為內地功能性食品企業出海提供權威合規檢測與標準對接服務，助力內地優質食品經香港走向全球。這一模式不僅能讓香港成為雙循環格局下的食品合規樞紐與規則銜接者，穩固全球產業鏈核心地位，更能催生食品合規 AI 服務、跨境標準對接等全新專業服務領域，為本地人才拓寬高附加值的發展空間。

AI 等科技正以前所未有的速度重塑產業格局，傳統產業固守舊有思維與模式，不僅將面臨生存危機，更可能引發深層次的社會矛盾。在此背景下，政府的引導與賦能顯得至關重要。對香港食品產業而言，未來藍圖絕不僅在於傳統的生產與貿易，更在於成為技術的創新者、規則的銜接者與產業的引領者。通過將 AI 技術深度融入食品研發、生產、合規與服務的全過程，香港不僅能為市民提供更科學、優質的健康食品解決方案，更有望在全球食品產業鏈中佔據更高附加值的位臵，在服務國家發展大局的同時，實現自身產業的永續高質量發展，讓科技發展、產業升級的紅利惠及更多市民與市場主體。