

## 深化「政產學研」轉化 擦亮港產海鮮金字招牌

新一份施政報告提出，特區政府將聯同魚類統營處增設「漁產品加工中心」；與此同時，香港首個五年規劃提出「鞏固香港作為食品進出口貿易樞紐的角色」的戰略部署，促進更多港產食品輸往內地和享有通關便利。這兩項政策部署相互呼應，標誌着香港水產養殖業正擺脫昔日銷售單一、易受市場波動的傳統生產格局，全面邁向「科技驅動、深加工賦能、品牌化溢價」的高質量現代產業鏈。

將水產副產品「點石成金」

長久以來，本地漁業深受「豐產不豐收」及「難以提升附加值」的困擾。傳統活海鮮在流轉過程中的損耗率偏高，而魚鱗等副產物往往只能當作廚餘廢棄。然而，現代食品科技的賦能，正深刻顛覆傳統農業的價值鏈條。近年漁護署積極推動「政產學研」合作，聯同香港理工大學「未來食品研究院」展開深度研發，成功將本地養殖海鮮轉化為櫻桃木煙燻魚、鮫魚燒賣等優質食品，更攻克提取技術，從魚鱗中萃取高純度膠原蛋白，研製出兼具健康理念與美容價值的

養生果凍。這一成功實踐證明，透過食品深加工與高科技萃取，傳統水產副產物完全能夠「點石成金」，轉化為具備百倍附加值的高端商品。

政府聯同魚統處增設漁產品加工中心，正是承接深海養殖增產、推動產品結構升級的關鍵樞紐。筆者認為，要讓加工中心發揮最大經濟效益，必須在功能定位與產業協同上做好三方面工作：

其一，打造前瞻性「政產學研」轉化平台。加工中心不能僅滿足於傳統的屠宰、冷藏與粗加工，而應主動深化與本地大學及內地頂尖機構的產學研對接，引進急速超低溫鎖鮮、生物萃取及預製菜保鮮前沿技術，建立標準化中央廚房與產品研發實驗室，持續孵化具市場競爭力的自主專利產品。

#### 開拓中高端零售餐飲市場

其二，擴大「優鮮港品」品牌溢價。特區政府今年 7 月正式推出本地漁農全新統一品牌「優鮮港品」，建立了權威的香港品質保證局認證與溯源機制。未來加工中心研發的高端預製菜與深加工保健副產物，都可統一納入「優鮮港品」產品矩陣，以香港享譽國際的食品安全、嚴格檢測及綠色低碳標準，強化消費者信任度，全面開拓本地中高端零售餐飲市場。

其三，無縫對接打鼓嶺供應鏈設施與內銷綠色通道。五年規劃提出在打鼓嶺預留產業用地建設冷鏈供應鏈配套。漁產品加工中心若能與打鼓嶺冷鏈基地高效聯動，推動港產水產品「就地分級、深加工、包裝認證」，並借助港深口岸檢驗檢疫對接機制，將能以最快速度直供大灣區內地城市的龐大高端消費群體，切實落實「優鮮港品」行銷灣區的藍圖。

一條魚的價值，取決於產業鏈的延伸長度。以增設漁產品加工中心為契機，深耕「政產學研」結合與品牌建設，香港漁農業必能在融入灣區與雙向貿易中煥發澎湃的商業生機。