

# 香港理工大学创新及科技发展总监刘乐庭： 期待粤港澳食安资源互通

2019-11-15 10:51:16 来源：中国食品报网

本报记者 王磊

“大数据、区块链等创新科技将为全球食品安全管理带来颠覆性变化。他们可以有效地与化学、生物和物理检测技术互利互补，达到准确检测，确保可追溯性和进行预测。”近日，香港理工大学创新及科技发展总监、食品安全联盟召集人刘乐庭博士在接受本报记者采访时表示，香港有很强的基础以及应用基础的研究能力，但香港要发展必须深度融入祖国发展的大框架内，充分依托内地强大的产品转化、市场推动以及制造能力方面的优势。“我们正努力引导这些科技在食品安全鉴定和供应链管理中心发挥应有的作用，期待借助粤港澳大湾区建设的机遇，实现食品安全资源互联互通。”

## 区块链将助力食品安全

“根据世界卫生组织统计，食源性疾病在 2010 年使约 6 亿人患病，并造成 42 万人过早死亡。40%的食源性疾病发生在 5 岁以下的儿童身上。”在刚刚结束的第十三届中国国际食品安全与质量控制会议上，刘乐庭作为“食品完整性与数字化管理”分论坛主持人，首先向与会各界分享了这样一组数据。

刘乐庭指出，食品污染有不同来源，化学污染比生物污染更难以被发现。“沙门氏菌、大肠杆菌等生物污染由于消费者食用后会立即引起腹泻，因此可以立即被知道，也便于第一时间追查问题食品。但化学污染物的影响可能是三五年，甚

至潜伏期长达十年，届时即使发生食源性疾病也难以追查，发现时已对社会造成了很大影响。”

刘乐庭说，目前质量控制多为抽样，他的团队正在研究以人工智能、大数据及区块链技术进一步升级物联网，有效预测或及早推算食品变坏或受污染的时间和几率，从而避免食品安全问题出现。

刘乐庭以急冻鸡翅为例，运送时如冷链运输车空调突遇故障令温度升高，便会滋生细菌，但之后有可能恢复正常，鸡翅再次急冻，便会造成食品安全问题隐患。他认为，如有 24 小时监控的传感器，实现自主自动反馈，便可排除类似情况，餐厅冰箱也可使用此技术代替人手记录及日常检查。

### 期待三地资源互通

前不久，《粤港澳大湾区发展规划纲要》(以下简称“纲要”)正式颁布实施。纲要指出，要推动互联网、大数据、人工智能和实体经济深度融合，大力推进制造业转型升级和优化发展。刘乐庭认为，在智慧的赋能下，食品安全技术行业也将脱胎换骨。

“很期待粤港澳三地的资源进一步互联互通。”刘乐庭表示，去年香港理工大学与中山大学、澳门科技大学等院校携手成立生物科技联盟，在医疗器械、新药、免疫治疗等领域开展合作。

“香港有很强的基础研究能力，内地具备转化能力和制造能力优势，澳门则有较强的资金流动能力，随着三地资源互通，人才等要素的流动更为便捷，合作也将更加顺畅。”刘乐庭说。

刘乐庭对香港与内地的食品安全科技融合也有深刻体会。其在食品安全技术研发及商品化，尤其是检测领域拥有超过 20 年经验。

他表示，香港生物科技发展潜力巨大，领域甚广，包括新药、诊断技术、精准医疗、医疗器材等，未来配合大湾区发展，人才需求还将持续上升。

“我们愿意配合国家层面的政策落实。”刘乐庭告诉记者，香港理工大学正准备在粤港澳大湾区设立食品安全研究院，更好地服务祖国。

Source: <http://www.cnfood.cn/shiyaojianju147831.html>