


附件

科大-信和百万奖金创业大赛 2023 – 得奖队伍介绍

得奖队伍	简介	技术优势	图片
<p>Allegrow</p> <p>白金奖 广发证券创新奖</p>	<p>免疫细胞疗法透过把活细胞注入人体，从而消灭癌细胞，是目前治疗癌症的有效疗法。不过，现时用于免疫细胞疗法的细胞生产过程繁复、费时，且非常昂贵，难以量产。Allegrow 自家研发的人造细胞培育技术，优化现时免疫细胞生产流程，生产成本可较现时方法减低达 48%，最多节省 33%（每产品计）生产所需时间，提高量产的效率，因此，它将可大大减低病人接受治疗的轮候时间和医疗费用，及缩短免疫细胞疗法的研发期，让更多有需要人士获得治疗机会，令细胞疗法趋向大众化。</p> <p>Allegrow 的细胞培育技术已获多项殊荣和资助；团队现正与生物科技公司和受托研究机构合作，就新技术进行测试，产品预计将于 2024 年推出市场。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 成本降低 • 节省生产时间 • 减低病人接受治疗的轮候时间和医疗费用 • 细胞疗法大众化 	 <p>The image shows the AimGel product packaging and vials. The packaging is a white box labeled 'Aim-Tconv Human Magnetic CD3/CD28' with a volume of 'Qty: 10 mL'. Next to the box are two vials, one labeled 'AimGel' and another labeled 'mGel'.</p>

not only powder

金奖
可持续发展影响力
奖

香港每天制造逾 3,000 公吨厨余，其中外形不讨好但质素无问题的「丑食物」占很大比重，而全球温室气体排放当中约 8% 来自厨余。有见及此，他们萌生了把外形不讨好但质素无问题的「丑水果」升级再造的念头—向生果商、商店等合作伙伴回收丑水果，并使用冻干技术将其变成果干或粉末，可延长水果保存期一年，保留至少 97% 的营养价值，更能确保成品质量。除了单一粉末外，他们亦推出具不同粉末组合产品，只需加水或奶摇匀便可享用水果奶昔等营养价值高的食物。

not only powder 使用一套自行研发、融合供应管理、数据分析以及商户销售平台的系统管理业务，至今已试业六个月，除了在线商店、摆摊等渠道外，亦与不少企业合作，售出超过 2,700 件产品，减少了逾 1,200 公斤二氧化碳排放量。除了已落实与不同餐厅、品牌和机构合作外，未来更计划与各大酒店合作回收丑水果及寄售产品。

- 可持续发展
- 延长水果保存期，保存营养价值
- 减少碳排放



Fleming MedLab

银奖

中风是香港的常见疾病，据调查显示，约八成中风患者日常生活需要特别照顾，当中过半人更有行走障碍，而市面上的复健器材大多价值不菲或不是专为中风复康而设。Fleming MedLab 针对中风复康研发出轻盈舒适的穿戴式机械下肢，利用动作传感器和肌肉电流侦测功能分析用户的步行意欲，从而让装置施力，协助其完成步行动作。Fleming MedLab 指出若中风病人能配合仪器协助，反复训练肢体动作，有助刺激和训练肌肉之余，亦能帮助促进脑部运动皮层重组，有助病人再度控制肢体动作，早日回复正常生活。

Fleming MedLab 于 2022 年 1 月成立，2022 年中推出首个原型，至今已提交三项专利申请及赢得多项殊荣，并计划于今年伙拍本地医疗机构进行第一阶段临床试验，以及出售装置予本地复康中心及诊所。他们亦正进行有关机器学习算法的研究，期望可为医生、物理治疗师以及病人家属提供康复进度纪录，以用于有关病人治疗计划及相关分析、排期等工序。

- 协助中风病人进行持续性的步行训练
- 正研究机器学习算法追踪康复进度纪录及分析



<p>Daoad</p> <p>可持续发展影响力奖</p>	<p>稻壳这种农作物废料全球年产量高达一亿九千万公吨，当中约三成来自中国。稻可道 (Daoad) 秉持创造循环经济、减少碳排放、推动可持续发展和气候行动为使命，把稻壳废料转化成纸、夯土、生物塑料、高分子材料等可持续材料，再使用这些材料创作出高质量、防水、防菌及耐用的创意产品，包括耳环、香熏蜡烛、玩具积木等。</p> <p>比起市场上的竞争者，稻可道 (Daoad) 产品客制化、纸材及生物塑料产品 100%可自然分解、可重用及材料应用广泛等优点。他们预计于今年内申请专利及展开第三方测试，并率先与五所非牟利机构和五所学校展开合作举办工作坊。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 推动循环经济、减少碳排放 • 纸材及生物塑料产品 100%可自然分解 • 四种准专利技术 	
<p>Salvaged Limited</p> <p>可持续发展影响力奖 香港科技大学学生团队奖</p>	<p>Salvaged Limited 指出每年衣服制造量达一千亿件，当中只有少于 1%被回收，纺织品占全球温室气体排放量达 10%，直接增加全球暖化的危机。因此，他们希望把二手时装转售数码化，透过混合软件即服务 (Hybrid SAAS) 平台，连系供货商户和买家，为二手时装找到新主人。此平台能提供一站式服务包括来货、质量管理、尺寸和卷标自动化标记、上架、存货管理、购物、出货和送货，以及售后服务，为商户带来优质便利</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 减少温室气体排放 • 赋予旧衣物第二生命 • 首个结合电子商务及自动化功能的「一条龙」式二手时装转售平台 	

	<p>的「一条龙」式二手时装转售体验。</p> <p>此外，Salvaged Limited 亦非常重视用家的购物体验，透过详尽的产品数据、个人化讯息推送和弹性付款和送货选择，为用家带来贴心的购物旅程。相较于市面上的竞争对手，Salvaged Limited 的优胜之处是其个人化的二手时装建议、售后追踪以及产品数据自动化功能。目前他们正继续平台研发。</p>		
<p>Elevatefoods</p> <p>电梯演讲奖 香港科技大学学生 团队奖</p>	<p>传统人手烹调程序费时，成品的味道、质感和卖相可能每次不同，高温烹调亦容易让食材流失营养。Elevatefoods 看准 3D 食物打印在健康与保健市场的发展潜力，研发出高精度度 3D 熟食打印机，采用专利多层烹饪技术—超快纳米加热器（Ultrafast Nano Heater）和重点烹调（Selective Spot Cooking），配合人工智能系统，按照用家的营养要求、健康数据和特别需要，全自动化制作出份量精准、色香味俱存的的个人化智能食物，种类包括功能性食物、强化食物、面包、蔬菜、果胶等。</p> <p>除餐饮市场外，此 3D 熟食打印机亦针对医疗保</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 食物制作全自动化 • 减少厨余 	

	<p>健市场而生，例如可更轻松地为吞咽困难患者预备三餐，亦有助减省护老院、医院等需要准备大量个人化餐单的工作。除此以外，更能减少厨余，为保护地球出一分力。Elevatefoods 现正与不同医疗机构、营养师、言语治疗师、厨艺学校、推崇创新的餐厅以及健康食品平台密切沟通，为正式打入市场铺路。</p>		
<p> Mydaan 香港科技大学学生 团队奖 </p>	<p> 尽管纸本收据包含客户和企业的信息，有 65% 的收据仍会被丢弃。每年不但用了 300 万棵树和 90 亿加仑的水用于生产收据，而且当中很可能含有 BPS 和 BPA 等化学物质，令这些收据并不可回收。 </p> <p> Mydaan 的一体式无缝电子收据平台希望帮助双方保存财务记录，同时以不浪费、省力和安全无忧的方式倡导可持续发展。除了保留记录外，所有与购买相关的后续折扣和优惠券也将一并保存在消费者的云端；而在商户的云端，数据可用于分析营销表现、客户的潜在需要、市场趋势等，进一步的规划业务。 </p>	<ul style="list-style-type: none"> • 可持续发展 • 收据电子化有助分析营销表现及规划业务 	