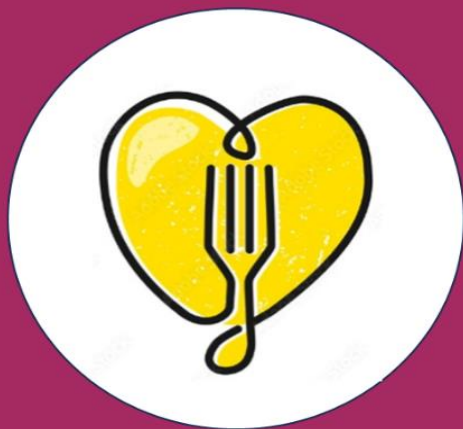


食品科學 藥食同源



耆樂軒 Senior Pantry

作為香港一家致力改善長者膳食質素的本地公司，希望透過我們的營養知識，專業的食品科學理念及對院舍食品製作的認知，開發適合長者膳食方案，目標是令長者院舍出餐流程標準化及提高每餐營養素的密度，達致提升院舍膳食服務質量的目標。

我們的願景

我們的願景是將食品科學引入長者膳食機構，以提供優質、安全和高營養價值的食物。我們致力於應用食品科學的最新研究和技術，開發創新的食品產品和食材，以滿足長者的營養需求和健康目標。

我們的任務

我們的目標是將食品科學在長者膳食領域，不斷探索和應用新的科學成果，提供創新和高效的食品解決方案。我們與營養專家、食品科學研究機構和醫療機構合作，共同研發和推廣高營養價值的食品產品和食材，以促進長者的健康和幸福。

食品科學
藥食同源

耆樂軒
Senior Pantry

我們的合作夥伴



我們與不同慈善機構、社福機構、大學院舍一同合作，通過應用ESG（環境保護 Environment、社會責任 Social 和公司治理 Governance）、食物科技、中醫技術，大力發展不同適合長者膳食方案項目，改善長者生活質素，帶來新的生活體驗。

食品科學 + 中醫技術 + ESG



營養價值最大化

可以幫助我們理解食物中的營養成分，確保攝取到足夠的營養，維持身體健康。



食物質量改進

可以改善食物的質量，包括口感、外觀和風味。



藥食同源

藥膳是在中醫學、烹飪學和營養學的理論指導下，將中藥與食物相配，採用現代科學方法製作食品。



可持續食品生產

幫助開發可持續的食品生產方法，有助於保護環境和資源，推廣循環經濟。



耆樂軒食材產品

最關鍵的就是味道。醬料調製的原理變化萬千：甜、酸、苦、辣、五味甘甜，能夠互相融合，亦都可以互相排斥。

- 配方特別為長者膳食設計，達到低鹽低糖低油的目的
- 應用食品科學，改良肉質，提高肉的吸濕性，使肉質嫩化，令肉類更容易入口
- 所有成分天然，無添加味精
- 標準化配方，風味一致
- 簡單、容易、一站式解決方案



聯絡我們



Find us on Facebook



facebook.com/SeniorPantryHK



inquiry@seniorpantry.com



www.seniorpantry.com