

南大应届毕业生合资开公司 计划推出首创植物肉小笼包

刘钰铃 报道
lyuling@sph.com.sg

一开始对以植物制成的食物一知半解，南洋理工大学本届毕业生凭借对新型食品的兴趣，在毕业前同朋友开设生产植物食品的公司，计划三个月后把植物肉制成的小笼包推出市场。

李扬（26岁）主修行销，副

修创业学。他在大学的最后学期和朋友参加了植物食品制作比赛，研制出相信是新加坡首个采用植物肉制成的小笼包。

“为了找到会制作小笼包的师傅，我走遍了学校的食堂，幸好给我找到。我每周会到他的摊位一两处，每次花四个小时学习如何做小笼包，我们最初的成品

全都是手工制作的。”

为推动可持续的食物供应，也为保护环境尽一分力，李扬决定设立生产植物食品的公司“珍食”。团队已敲定植物小笼包的食谱，也与一家工厂签订协议，计划在两三个月后正式推出原味、肉骨茶和叻沙口味的小笼包。

李扬在创业初期面临不少挑战，但他庆幸在大学期间参加的各类比赛和课程有助他拓宽视野，让他能在创业时学以致用。

“我积极参加导师计划，能有今天的成绩也是因为导师给予我的帮助。我希望有朝一日也能成为导师，带领年轻人迈向成功。”

著名商业领袖瓦伦堡 获南大授予名誉博士

南大今年有1万零616名毕业生，从星期三（7月20日）起至7月30日将举办25场毕业典礼。根据校方针对本届约4500名毕业生展开的初步调查，每10人中有八人在毕业前找到工作。

南大名誉校长哈莉玛玛总统是首场毕业典礼主宾。南大的数据科

学与人工智能课程也在星期三迎来首批毕业生。

另外，南大也授予著名商业领袖瓦伦堡（Marcus Wallenberg）名誉博士学位，以表彰他在促进全球教育、研究与商业发展，以及推动我国和南大的多个重要学术活动方面做出的贡献。

瓦伦堡是北欧金融集团Skandinaviska Enskilda Banken的董事会主席，曾于2008年至2020年担任淡马锡控股股东董事会成员。

南大校长苏布拉·苏雷什（Subra Suresh）教授致辞时说，当毕业生用耐心和同理心来培养和拓展他们的全球和历史视野，并结合南大的良好教育，他们将有能力影响社区、国家和整个人类社会。

“若要最大限度发挥你个人的力量，关键是要同时照顾到个体和集体的利益。同时，你不仅要关注本地社区，还要注意你的行为对世界造成的影响。”

修读公共政策与全球事务课程的郭国荣（25岁），凭借优异表现在星期三的典礼上获颁许文



李扬（左）毕业前已开设起步公司，并计划在三个月后正式推出植物肉制成的小笼包。郭国荣（右）与朋友创办网络平台，鼓励有心理健康问题的青年勇敢寻求援助。（张紫摄）

辉优秀生奖。他毕业后会到新加坡企业发展局工作。

郭国荣与朋友在2019年创办网络平台“Cloud 9”，鼓励有心理健康问题的本地青年寻求援助。他也参与设计聊天机器人（chatbot），提供青年同心理健康课题相关的资源，如求助热线和学校辅导服务等信息。

团队也根据用户分享的经历，分析了本地医疗体系。他们

计划把这份报告提交给有关部门，以改善本地的心理健康服务和政策。

郭国荣说：“我在中学和初级学院时，曾因成绩和长相而自卑，我当时觉得我是唯一一个经历这种情况的人，但后来我意识到别人也有这些担忧。设立这个平台让我能运用所掌握的知识，并减少对心理健康问题的负面标签，为他人带来正面影响。”