

美國食品趨勢邁向新世紀(2)

保健食品正風行

中華民國營養學會理事長 陳世爵

資料來源：美國食品科技 (Food Technology 1989年4月)



美國消費者已傾向於富有營養而保健的食品，因此食品標示已有長足的改進，對膽固醇、鹽分、糖分含量高的食品消費減低。年紀大的消費者，要求更多的水果纖維及不加工的穀類。

將來的食品展望可歸納下列各項：

新生代——新生代將持續他們對健康的觀念。但一方面他們熱衷於低熱量而健康的食品，另一方面又有慾望於營養及高熱量的食品。

食品科技人員——將面臨應付兩類主要顧客，一種是需求低膽固醇，低鈉鹽的營養食品，另一種是美食者所需要的預烤食物，嗜好性的麵食，醬類及進口的乳酪。

將來的消費者——將來的消費者將帶領品質導向，而帶動價廉物美的食品消費趨勢。

食品公司的型態——21世紀將有兩類食品公司，一種是只有十多家規模龐大的食品財團，另一種是幾千家小型的食品超市。為了競爭，小型食品公司將使用更有創意的銷售技巧。例如，直接郵購，消費者聚會及錄音帶商品目錄。

營養——21世紀的消費者更聰明更有營養知識，因此市場上將有更多的瘦

肉、水果、蔬菜及健康的蔬菜點心，我們也可以預測會有人造油脂的開發。

更健康的食品——所謂更健康的食品是指含鹽分、糖分及油脂少而且沒有人造香料者。問題是更健康食品是否可以配製得與傳統的口味一樣好呢？或者是關心健康的消費者能適應這種口味較淺淡的食品嗎？

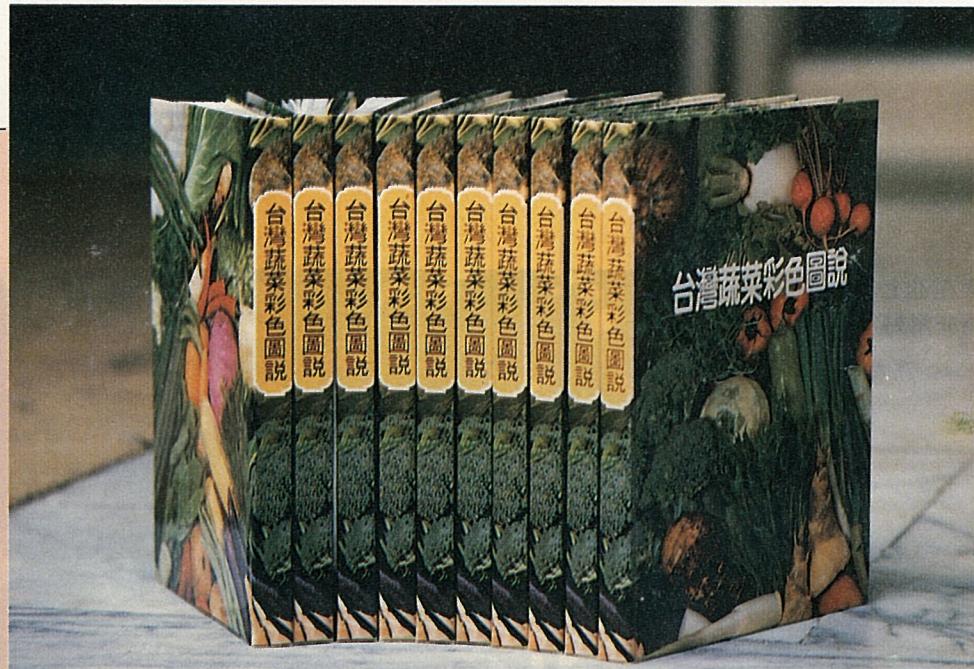
微波爐食品——目前美國微波爐的普及率已達70%，到1990年，將會再增加到80~90%，目前能用微波爐解凍的冷凍食品已很普遍，而將來會有更多使用微波爐的食品。

電器用品——冷凍庫及冰箱將會繼續使用，但烤箱及攪拌器會減少使用，多功能性的食品加工器也會更普遍。

新的食品原料——新的科技使食品的生產由一種藝術變成一種科學。更多天然及合成的原料將被使用。改良的傳統食品及合成的新食品將會上市。

遺傳基因的改進——遺傳科技將應用於生產更健康的禽畜，因此禽畜肉的品質也會跟著改進。

模仿食品——食品科學家正在進行把品質較差的肉類及魚類，製成銷售得更好的肉產品。目前很成功的是斯立蜜 (Surimi)，是模仿蟹肉的產品。 ■



台灣蔬菜彩色圖說

認識蔬菜 · 研究蔬菜

最好的蔬菜參考書！最好的蔬菜圖鑑！

行政院農業委員會發行

國立台灣大學園藝系教授

洪立 · 黃涵 編著

(農委會同意本社加印出售)

定價：800元 (郵購另加掛號郵資45元)

團體一次訂購5本以上，照定價7折優待 (掛號郵資仍收45元)

- 全書收集台灣常用及少數稀見的蔬菜130種 (包括根菜類、葉菜類、莖菜類、花菜類、果菜類、食用菌類、葱科及雜類，並附中英名目錄索引)，逐一介紹每一種蔬菜的中名、別名、英名、學名、科名、產地、植物性狀、栽培環境、主要品種……等，每種均配以彩色圖片對照。
- 彩色照片862張，包括田間實際栽培情形、植物性狀、販賣、行銷及品種等。
- 全書211頁，16開豪華彩色精印，是從事蔬菜教學研究及工作者最好之參考書，亦是中小學生、家庭主婦認識蔬菜之最好圖鑑。

豐年社

台北市溫州街14號

郵政劃撥0005930-0 豐年社

服務電話：(02)3628148