

新科技的投入

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)

21世紀的食品生產者的主題學是“分割市場”。老人群將是食品工業的主動力，但為了競爭上的生存，食品業者要明白在美國沒有單獨的美國式食品，要了解人口種族、生活型態及價值觀的不同，是21世紀食品市場銷售成功的主要關鍵。現再繼續介紹未來食品展望如下：

遺傳工程學——植物遺傳工程科技可以協助生產更好的飼料。也可以增加富於營養而價廉的農作物的產量。同時也可利用品種雜交而生產新品種。

聲波——蘋果及梨子將用聲波取代熱氣來脫水。

水耕法——水耕法將不用土地及土壤，而可以整年的生產新鮮的蔬菜。

養殖業——由於魚類消費普遍，因此漁類養殖業將會更發達。

機器人——21世紀的漢堡將由機器人裝備，以節省人工。

自動售貨機——在未來幾年內，自動售貨機將附有烤箱，可以供應各種熱騰騰的餐食。

自動冷却罐——罐裝飲料可以用特製裝備，使二氧化碳通過液體而於90秒內急速冷却飲料到攝氏4℃左右。

新飲料——中年人都由傳統的飲料轉向礦泉水，加果汁的蘇打，低酒精、低熱量的啤酒，不含咖啡因的咖啡，富有營養的液態餐食及蔬果混合汁，及新甜味將會增加。

家中餐食的多樣化——家中成員

(年幼、中年、老年)在餐桌上，將各吃含有不同營養及各種含量不同的食品。

包裝——21世紀的食品包裝將有不同的改變。經常使用的擠壓或塑膠瓶將會增加，目前已應用於番茄醬、蜜糖及果醬。塑膠袋將會增加使用於牛奶、果凍點心、答哥醬(Taco sauce)，雙用烤盤的攜帶盤，可以把食物用傳統烤箱或微波爐再加溫後食用。

可食性的薄膜——可食性的薄膜可用於糖果、點心類以增長其貯存期，薄膜亦可應用於乾果、穀類、蔬菜，以保新鮮度。

塑膠膜——糖果、甜點可以用塑膠及鋁箔的三層膜，以增加其貯藏期到3年之久。

無菌包裝——無菌包裝將使用於布丁、肉汁及湯類，以增長保存期。

防止敲開的包裝——美國食品藥物管理局預測未來10年內，多數的食品將使用防止敲開的包裝，以加強其安全性。例如優果(yogurt)、果汁、嬰兒食品、汽水將使用內圈封塞、收縮包裝、頸帶及扯開條來做為包裝的一部分。

乾燥劑——小包、無毒性、氧化鐵的乾燥劑，將使用於保持乾食物的新鮮度。

放射線——放射線將使用於肉類及蔬菜，以保持其新鮮及貯存期。

酵素合成——食品科學家將用酵素製造過程來生產牛奶或蜂蜜，而不需用乳牛或蜜蜂。

血、高血壓有改善的作用。對於血液循環的改善，強化毛細血管的抵抗力，增進食慾及改排便等都有相當功效。

由上可知，“花食”不僅可提高食物的香味及色澤，並可美化食物，增進

食慾。更是補充礦物質及維生素的理想來源，而其所含的藥效成分，對健康更有助益，所以提倡“花食”，不僅有助於本省精緻農業的發展，對於國人健康也有所助益。