

不可忽視的老年消費群

美國年齡在55歲以上人口數量不但多且正快速成長中，他們也擁有不成比例的購買力。在家計單位內，他們可控制39.3%的可支用所得（相當於1,090億美元），是各年齡階層中最高者。因此，一些食品業者，紛紛調整他們的產品或是推出新產品，以適合老年階層食用。

在美國，老年人對營養的需要不同於年輕人。根據報導，消費年齡在55歲以上者，有80%較偏向於控制膽固醇，60~70%的人較偏向於控制血糖。

由於活動力較低且新陳代謝慢，所以老年人對卡路里的需要較低。他們對香味的感覺遲鈍或是因為衰老而改變，這是因為他們經常使用藥物、戴假牙或是營養不良等現象所造成的。因為老人食用較少的食物，因此食用含有適較高營養濃度的食物是重要的。

根據一些消費研究報告指出，一般而言，眼熟的食物對老年人較具吸引力。他們喜歡餐後甜點，因為這會使他們聯想到他們年輕的時代。對穀物早餐的熟悉性和長壽感，也許可以解釋是對老年消費者部份的吸引力。

對許多老年人而言，他們期望著只要用手或剪刀即可開啓的包裝食品，不易開啓的食物會阻止他們嘗試很多優良食品。有許多公司顯示他們對產品之易於開啓、再封合等的包裝型態研究投資太少。就受歡迎的早餐穀物而言，值得注意的是，其中仍有許多以紙盒包裝，那是種難以開啓，又無法再封合保存的包裝。因此，“包裝”無疑的將在食品業上扮演重要角色。在壓力增加之下，發展一種無法塗改的包裝，將在食品業普遍的被使用。此外，由於衰老導致視力減退，包裝的圖案也必須將跟著調整，字體要大，顏色對比要強。

當考慮年老消費者來自減少進食、減少準備食物意願的衝擊和獨自生活、進食的社會衝擊下，較小包裝及容易準備食品便成為賞心悅目的特色。老年人味覺和嗅覺的退化，對企圖設計各種食品以投合各年齡階層的食品開發者而言，是種主要的障礙。儘管仍然存有某些爭議，但我們必須承認，衰老伴隨的不只是味覺退化，還有食慾

的改變。老年人有增加甜味和鹹味的傾向，同時也減少食用具有敏感性的食品。因此適合年輕人的鹹味和甜味對老人而言就顯得較淡。相反的，酸苦、較酸的食品則較為老年人所喜愛。非常甜的食品例如：餐後甜點、穀物早點在小兒至老年人中可能都具有吸引力。然而這又存在一種矛盾，雖然年老的美國人，可能較偏好甜食，但在此年齡中，患有糖尿病的人數較多，需避免過度食用甜食。

再者，粗糙、乾燥、黏性的、硬的、難以咀嚼的食品，可能較不適於老年人。美國公共保健處（Public Health Service）1983年的統計指出，54歲以上的人口中有33%需要戴假牙。

資料來源：Prepared Foods

譯者：林淑貞

燻魚生肉 不適合真空包裝

1989年3月，美國食品零售業，製造業及政府有關人員齊集芝加哥討論有關食品的真空包裝，希望經由與會人士的討論結果而制定往後食品真空包裝的有關法規，最終則希望將法規草案提供給FDA參考。

此次會議有兩個小組討論會（燻魚／預煮及加工肉品）的建議是應禁止使用真空包裝。

預煮及加工肉品討論小組指出，此類食品在放置時並無法保證不受微生物或毒素的污染，肉毒桿菌及其毒素就有可能污染此類食品。此外，此類食品烹煮之後亦會受到沙門氏菌及李斯特氏菌的污染或是由操作人員而來的金黃葡萄球菌的污染。

燻魚小組討論會的決議指出，現階段無論是燻魚或生魚都不適合採用真空包裝，因此肉毒桿菌毒素污染的問題並無法完全解決。他們指出，無論是煙燻或硝化，都無法破壞已存在的毒素。更糟的是，一些可作為腐敗指標的微生物反而被抑制，因而使得毒素的問題更嚴重。因此他們建議此類產品應有嚴格的衛生要求，同時標示上需註明“應冷藏”及“未效期”等字樣。

資料來源：Food Chemical News

譯者：陳淑霞