

光年」推廣活動，外貿協會交通部觀光局贊助於台灣館內設置台灣觀光形象展示區，藉由眾多人潮將台灣優質的都會風光、人文風貌、熱帶風情、原野景觀等特色向各地人士推廣，以建立「台灣」品牌的觀光形象。

根據台灣館參展廠商表示，展覽首日，來自各地買主接洽熱絡，台灣冷凍芒果、糖果餅乾、冷凍調理食品、素食產品、烏龍茶、蝴蝶蘭、健康穀類沖泡食品等攤位都門庭若市，反映無窮之商機。(貿協行銷處)



台灣美食澳洲登場 安全衛生商機可期

每一年一度的澳洲食品展於今(2004)年9月6日於「墨爾本展覽中心」展出4天。該展為澳洲規模最大、最國際化、歷史最悠久的展覽會，今年是第24屆，由於配合澳洲市場分散的區域特性，在雪梨及墨爾本兩地輪流舉行，本屆共有25個國家、750家參展商參加此一盛會，主辦單位預估約有25,000~28,000位買主前來參觀，是墨爾本兩年一度的盛事，也是前進紐澳市場的最佳捷徑。

我國由貿協籌組參展團，總計有4個公會共18家廠商參加，今年再度以「國家館」方式展出，其他較具規模的國家館有泰國、紐西蘭、韓國、中國大陸及印尼等。「台灣館」獲主辦單位評審評選為「最佳設計展館」，得到國家館設計競賽第1名，會館結構挑高設計，色系協調，燈光明亮，

最具整體感，且每家參展商均精心佈置攤位，第1天即吸引不少買主洽談參觀。

本屆參加的公會有糖果餅乾公會、飲料公會、冷凍食品公會及蜜餞公會，參展廠商有宏亞、家田、家會香、佳美、馬玉山、三叔公、乖乖等等，品項則包括果汁、咖啡飲料、休閒食品、蜜餞系列、生魚片與潮鯛，還有名聞遐邇的台灣烏龍茶。本次參展的產品以「健康、安全、衛生、方便」為訴求，加上新口味的研發及精美的包裝外觀，產品極具吸引力。

近年來，澳洲的亞裔人口迅速增加，加上我國的食品加工技術不斷創新改進，不僅產品品質優良、風味獨特、包裝精美，更注重食品的安全、衛生及健康，讓我國食品在澳洲市場更具競爭力且商機可期。(貿協商情週報/商情電子報)



外銷新聞

食品輸美營養標籤中須註明TFAS含量

美國食品暨藥品管理局(FDA)為保證消費者的飲食健康，近年來，持續的修訂有關食品包裝營養標籤方面的法規，以符合新形勢需求。最近FDA頒佈一項新法規(Docket No. 2003N-0076)，要求在傳統食品和膳食補充品的營養標籤中，標註「反式脂肪酸(Trans Fatty Acids, TFAS)」的含量。

TFAS對人體健康危害性大，據研究，

在植物性奶油、馬鈴薯片、沙拉醬、餅乾及炸薯條等食物中均含有TFAS，但這種物質亦可經由氫化過程合成。TFAS與飽和脂肪酸，均會增加人體膽固醇(Cholesterol)含量，特別提高低密度脂蛋白膽固醇含量。

新法規則規定標註新的TFAS成分，並對該類物質現有的飽和脂肪酸和膽固醇成分、低脂肪和超低脂肪以及含有可能導致膽固醇升高的油脂，進一步作出規定，並