

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

一 明確TFAS成分及不合格標準。該法規將自2006年1月1日起生效。籲請外銷美國市場的台灣食品業者注意，詳細的內容，請參閱網址<http://www.fda.gov/fr040419.htm>。

多年來科學家已經針對TFAS的潛在危害進行有系統的研究。丹麥營養委員會曾作出結論：TFAS對於心血管疾病的病情惡化影響極大。此外，丹麥食品、農業和漁業部相繼公佈報告，證實TFAS對胎兒體重和II型糖尿病有不利影響。鑒於證據確鑿，從2003年6月，丹麥政府因此對TFAS制定嚴格的規定，且成為世界上第一個對食品工業生產TFAS立法進行限制的國家。自2003年6月1日起，丹麥國內市場上任何含TFAS超過2%的油脂均被禁止販售；而從2003年12月31日起，此一規定的法律效力更擴展到加工食品油脂。而且此一新法規的法律效力適用於丹麥本國和外國生產的進口產品。

此次美國FDA要求食品營養標籤中必須標註產品的飽和脂肪酸含量及TFAS的含量，被認為是美國自建立食品營養標籤制度以來的一次重大改革。咸認FDA頒佈上述法規只是第一步，下一步可能是強制規定速食店和餐廳業者為其所烹煮的食物標註TFAS含量。

含氫化油食品TFAS含量比例甚高，據瞭解，TFAS作為飽和脂肪酸的代用品，是在1980年代開始被使用，與飽和脂肪酸及不飽和脂肪酸不同，TFAS是一種人工產物，源自於對植物油脂的改造。消費者可能注意過，一些西式糕點的包裝上常常註明含有「氫化油」。氫化油是由植物脂肪改造而來，即將植物油脂中液態的不飽和脂肪透過加氫硬化，轉化為固態或半固態的油脂，其目的在於防止油脂變質，增加口感及味感。專家指出，凡是含有氫化油的食物，均可能含有TFAS。因此，消費者日

常飲食中TFAS的主要來源就是那些使用氫化油的食物供應者，比如植物性固體油脂，某些烘烤食品，如炸薯條、炸雞塊等速食食品，還有沙拉醬等。

日前台灣衛生機關曾針對國內市場的速食業所使用的25種烹飪食品進行檢驗，就發現其中19個樣品中含有TFAS，範圍在0.8%至33.9%之間，以人造奶油、起酥油所含的TFAS較多。此一調查結果與歐美等國家的調查資料（0.2%至60%）比較，差異不大。

美國FDA官員認為，強制標出TFAS的含量，讓民眾瞭解他們所食用的脂肪酸的屬性，而對那些患有潛在的心血管疾病患者會提高警惕，如此將會降低全美的心血管疾病發生率；另一方面，強制標示也可讓食品廠商因為害怕公眾不購買TFAS含量高的食品，從而選擇較健康的生產原料。

FDA立法標示TFAS措施，係應美國公共利益科學中心(CSPI)的要求辦理，旨在給消費者提供更為廣泛而全面的營養成分資訊，以協助消費者保持飲食健康。(貿協商情週報/商情電子報)



小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為 拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網(<http://trade.coa.gov.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等三種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，可將廠商基本資料及產品資訊E-mail至豐年社h3628148@ms15.hinet.net（格式請至網站中文首頁之FAQ下載），請多多利用。如有任何疑問請洽豐年社(02)2362-8148轉26楊先生。

