

# 2020 臺加全穀豆類 營養保健與創新加工國際研討會紀要

文 / 林延諭 圖 / 蔡本原



2020 臺加全穀豆類營養保健與創新加工國際研討會與會人員熱烈參與

目前全民營養保健意識不斷提升，為鼓勵消費者由關注自身日常飲食著手，追求健康的生活，同時推廣優質國產食材與加工技術，本場與加拿大駐臺北貿易辦事處及國立中興大學於 109 年 9 月 22 日在中興大學聯合舉辦「臺加全穀豆類營養保健與創新加工國際研討會」。以國人的核心主食 - 穀物與豆類為主題，邀請 19 位臺、加兩國專家學者，發表營養保健與創新加工技術之研發成果，促進學界、業者及消費者之交流與討論。

穀物與豆類是各國重要的農作物與核心主食，除提供營養與熱量外，全穀食物及非油料之豆科作物的保健功效也日益受

到重視。依據衛生福利部 102-105 年「國民營養健康狀況變遷調查」顯示，我國成人過重及肥胖盛行率為 45.4%，必須同時從飲食與運動著手改善肥胖，衛福部國民健康署並建議成人每日應攝取 200 公克糙米、雜糧等全穀食品。此外，國際研究也證實攝取非油料豆類如扁豆、豌豆、鷹嘴豆等有助於預防或改善心血管疾病與糖尿病。據此本場與加拿大農業部貴湖研究中心，從 107 年起展開農業科技交流合作，結合農委會機能性食品政策計畫，與國內外學研機構合作，展開一系列全穀豆類食品保健功效的人體及動物試驗研究，主題包括國產糙米、薏仁、蕎麥、胡麻、青仁

黑豆、臺灣紅藜、高直鏈澱粉玉米、加拿大鷹嘴豆與扁豆等，多項研究已證實多攝取全穀豆類食品可以改善肥胖、高血脂、脂肪肝與腸道菌相。

本研討會開幕式先由行政院農業委員會（以下簡稱農委會）陳駿季副主任委員代表致詞，說明臺加雙邊貿易的實質進展與臺灣穀物政策，同時感謝加拿大 3 位學者及加拿大農業部國際農業科技合作處副處長 Moses Iziomon, Ph.D 以連線方式參與，並期許透過本研討會的交流互動，繼續強化雙邊的科研合作與交流。接著，加拿大駐臺北貿易辦事處羅杜安 (Mr. Duane Robson) 處長也宣布在今天啟動「臺加創新交流年」(the Year of Canadian-Taiwanese Innovators)，對臺加雙邊交流合作、臺灣農業及食品國際化開啟新的一頁。本場李紅曦場長表示，本場已與加拿大農業部維持 20 多年的雙邊農業合作，期待兩國持續農業研發人員的交流



農委會陳駿季副主任委員說明臺加雙邊貿易的實質進展與臺灣穀物政策，加拿大農業部國際農業科技合作處副處長 Moses Iziomon, Ph.D 也參與連線

與技術合作，讓全穀豆類食品能以豐富的創意形式，深入國人的日常飲食，帶動國產穀物豆類產業發展並與國際接軌。

本研討會 3 位加拿大專家以視訊連線方式發表演講，講者包含貴湖研究中心 (Guelph Research and Development Center) 副所長 Dr. Dan Ramdath、研究員 Dr. Steve Cui 及加拿大豆類協會 (Pulse Canada) 食品創新及行銷經理 Janelle Courcelles，講題涵蓋豆類介入飲食的健康效益及豆類磨粉加工技術。臺灣 16 位食品加工與營養領域學者，發表研究成果內容涵蓋穀物豆類創新加工技術、玉米高直鏈澱粉特性與黑豆機能性成分分析、全穀豆類食品與腸道益生菌、全穀食品改善高血脂病人體試



加拿大學者之專題演講由李紅曦場長與加拿大駐臺北貿易辦事處朱林副處長共同主持

驗、國產良質米升糖指數分析、銀髮族食品設計及素食者健康狀況的健保資料庫大數據分析等豐富精彩內容。

此外，臺灣穀物產業發展協會也邀請國內 12 家食品加工業者，於會場展示以優質國產穀物開發之「穀得獎」得獎產品，包括國產黃豆豆漿、常溫米飯、米漢堡、穀物棒及近年熱門的植物蛋白產品，展現我國食品加工業者卓越的加工技術與研發能力，且現場同時有素肉堡、米粉、國產豆漿等試吃活動，推廣國內優良穀物及豆類產品，與來賓踴躍交流，獲得熱烈迴響。本場另特別以國產糙米結合加拿大豆類，開發出營養均衡「米 + 豆米粉」新產品，於會中首度亮相。現場同時辦理學生海報競賽與學研機構成果海報發表共 16 篇，獲得高度評價。



臺灣穀物產業發展協會邀請國內 12 家食品加工業者於會場中展示與來賓交流，迴響熱烈

本研討會計有超過 250 位與會人員熱情參與及回應，會中的討論建議，面對全民保健意識提升與高齡化社會來臨，食品加工業者可多利用全穀豆類，開發高營養價值、具預防保健功效與銀髮族專用食品等產品，也期許產官學界能結合營養保健、食品加工及作物育種等領域，共同推廣精準飲食，打造國人健康基石。



研討會辦理學生壁報論文競賽，獲得高度評價

