

2023 臺加雙邊糧食產業鏈 ESG 永續發展研討會紀實

文圖 / 唐愷良、林延諭

面對氣候危機，各行各業都必須跟上永續發展趨勢，糧食產業亦然。112年9月22日本場與加拿大駐台北貿易辦事處於臺灣大學圖書館國際會議廳舉辦「2023 臺加雙邊糧食產業鏈 ESG 永續發展研討會」，並策劃低碳永續糧食展覽會攤位，邀請國內業商就產業永續發展之各面向進行資訊交流。

研討會由本場楊宏瑛場長開幕致詞，介紹糧食產業在環境永續與社會責任上的發展趨勢，分享植物性製品在低碳永續糧食產業鏈中的關鍵角色。接著由加拿大駐台北貿易辦事處副處長 Derry McDonell 致詞，分享加拿大於 ESG 推動之經驗，並期許臺加於貿易上有更多的合作商機。農業部資源永續利用司王玉真副司長則進一步說明地產地銷之效益，並以近年臺加雙邊全穀與豆類營養具體合作成果為例，期望藉由國際合作協助產業實現永續發展目標。

本次研討會邀請臺灣大學食品科技研究所潘敏雄所長擔任主持人，並邀請加拿大農部渥太華研究中心 Dr. Baoluo

Ma、加拿大食品開發集團總裁 Dr. Phillip Lee Wing、食力雜誌童儀展總編輯、食品工業發展研究所王素梅資深研究員等4位臺加產學專家，就糧食產業永續發展之各面向進行主題分享與資訊交流，現場逾百名嘉賓共襄盛舉。

會中童儀展總編輯以媒體人的角色探討飲食產業推動 ESG 的現況，並針對糧食選擇、農剩、包裝、食安等社會議題及挑戰進行分析。王素梅研究員以銀光經濟的角度切入，介紹銀髮友善食品的開發與推廣歷程，並說明創新思維對於開創中高齡人口客源的潛力。

加拿大2位學者則以自身研究經歷，分享豆類在低碳永續食品產業鏈的重要性。於栽培面，豆類具有固氮的效果，藉由適當的輪作制度，可減少環境中氧化亞氮(N₂O)的排放，減少氮肥投入，改善灌溉水利用效率。於食用部分，豆類具有高纖、營養、良好機能性等多項益處，藉由適當加工可創造良好食味，且豆類碳足跡低，是較為永續之優良蛋白質來源。會後業界嘉賓討論熱烈，並參觀展覽會攤位，本次研討會藉由產官學三方充分討論，期能帶來糧食產業執行 ESG 的新氣象，以因應未來潛在的挑戰。



▲與會貴賓大合照(前排由左至右分別為加拿大駐台北貿易辦事處副處長 Derry McDonell、本場楊宏瑛場長、農業部資源永續利用司王玉真副司長、臺灣大學食品科技研究所潘敏雄所長與食力雜誌童儀展總編輯)



▲邀請4位臺加學者進行分享，左至右分別為食力雜誌童儀展總編輯、加拿大農部渥太華研究中心 Dr. Baoluo Ma、加拿大食品開發集團總裁 Dr. Phillip Lee Wing、食品工業發展研究所王素梅資深研究員

▲低碳永續糧食展覽會攤位人潮踴躍，與會貴賓興趣濃厚