

2019 穀物產業發展國際研討會紀要

文圖 / 蘇致柔、陳裕星

本場主辦的「2019 穀物產業發展國際研討會」於9月4日在靜宜大學舉辦，本研討會的目的是邀請國際學者介紹全球穀物與豆類發展趨勢及稻米加工技術，讓國內產學研各界了解產業現況，促進產官學研界的交流，期許國內業者在激烈的競爭中可以不斷研發創新，為國內的穀物產業及加工食品注入創新動能及維持競爭力，並同時辦理海報競賽，鼓勵年輕學子發表研究成果，以厚植產業競爭力。

本研討會開幕由農委會農糧署胡忠

一署長致詞，說明國內穀類消費與產業現況，與政府輔導穀物產業如大糧倉政策、食農教育與米食文化推廣等各項措施。加拿大駐臺北貿易辦事處 Julia Buss 副處長亦致詞期許臺灣及加拿大雙邊持續合作。本場李紅曦場長致詞表示，本場在穀物育種上有豐富的成果，例如水稻台稉 9 號、台中 194 號、台中秈 197 號、小麥台中 35 號、薏苡台中 5 號等，透過本研討會瞭解國際穀物產業發展趨勢，有助國產穀物食品產業創新。



2019 穀物產業發展國際研討會由農糧署胡忠一署長（左）及本場李紅曦場長（右）致詞，並由與會嘉賓共同合照

研討會首先由國際穀物科技學會 (ICC) 理事長 Brennan 教授以「穀物的未來」為主題，介紹近年來在全球廣受注意的健康問題，包括肥胖、高血糖及糖尿病、阿茲海默症及癌症盛行率提高等，都和不良的現代化飲食生活習慣有關，包括消費過多的精緻澱粉、糖、動物性蛋白、少運動等。而長期大規模的研究顯示，攝取全穀食物可以改善人體的健康，因此許多國家包括美國、德國、荷蘭等，都允許在全穀食物的包裝上標示健康效益，包括可預防第二型糖尿病、心血管疾病與預防定癌症如大腸直腸癌等。

接著由加拿大 Pulse Canada 食品開發與行銷總監 Der 小姐說明豆類製品之創新

與應用，豆類如豌豆、扁豆、鷹嘴豆、紅豆、綠豆等，在營養上蛋白質含量較高、可以和全穀類食品互補，含有豐富膳食纖維、低升糖指數，栽培上也較為環保永續、有較低的碳足跡，在過去 10 年，全球豆類消費市值已增加 5 倍。目前植物性蛋白質風行全球，北美掀起以植物蛋白質取代肉類的旋風，以植物蛋白質搭配甜菜汁製作漢堡成為話題。除了植物蛋白質，豆類澱粉也有很好的加工特性，可以應用在奶製品、調味料、零食等各種用途。

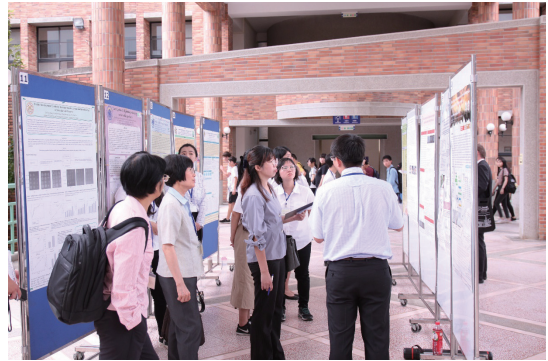
研討會下午由泰國農業大學 Songsermpong 教授介紹各種泰國米加工技術及研發成果，包含米粉磨製技術、發芽米及 GABA 含量等議題、即食米粉及多



Pulse Canada 食品開發與行銷總監 Der 小姐 (左) 及 ICC 理事長 Brennan 教授 (右) 演講

種米製產品，展現不同於國內的米食加工與利用狀況。接著邀請國內弘陽食品公司董事長謝奇峰分享素肉產品外銷海外之經驗，以及中華穀類食品工業技術研究所蘇梅英博士發表國產穀物的發展與成果，就國內的產業現狀與外賓做交流與討論。本研討會參與的聽眾超過 200 人，討論氣氛熱絡，會場也展示國內學研機構近五年穀物研發成果，共計發表論文 36 篇，並辦理學生海報論文競賽，在 20 個參賽海報中，由陽明大學學生江豪奪得金獎，可以獲得中華穀類食品工業技術研究所補助參加 2020 年 4 月由國際穀物科技協會 (ICC) 在紐西蘭舉辦的「穀物與麵包」國際研討會。

研討會次日邀請國際貴賓參訪愛之味、弘陽食品及鈺統食品等國內著名的食品廠，了解產業動向。首先拜訪愛之味公司，介紹寶特瓶無菌充填生產線以及健康食品研發及認證制度，並參觀檢驗中心、



海報競賽評審評分

研發部等部門，使參訪外賓對於國內食品大廠的技術、對食品衛生安全的把關都留下深刻印象。下一站為弘陽食品，介紹素肉產品與市場，其中使用大量植物性蛋白作為原料，並參觀素肉生產線及研發、檢驗部門，討論不同植物性蛋白質的特性，適用於不同種類的素肉產品上。最後一站為鈺統食品，介紹多樣化的產品，包含早餐穀物片、穀物營養棒、各式穀粉等等，分享各式穀物加工技術，與參訪來賓討論交流，收穫良多。



參訪愛之味公司，了解寶特瓶無菌充填生產線