

社團法人台灣國際生命科學會會訊

ILSI Taiwan Newsletter

2018 年冬季刊 | Winter 2018 | Volume 4 | Issue Number 4

ILSI

International Life
Sciences Institute
Taiwan

發行人 / 陳陸宏會長
執行單位 / 社團法人台灣國際生命科學會 (ILSI Taiwan)
電話 / 02-2368-9867
傳真 / 02-2368-5987
通訊地址 / 10091 台北市羅斯福路四段 68 號 9 樓之 8
電子郵件 / ilsi.tw@ilsitaiwan.org
官方網站 / www.ilsitaiwan.org

- P.01 本期焦點— 2018 年中會專題演講暨感恩晚宴
- P.01 活動預告— 2019 年 ILSI 總會年會、第 51 屆 CCFA 會議
- P.02 活動回顧— 「高齡族群飲食健康之實證與實務」研討會
- P.02 活動回顧— 「品牌管理與危機溝通」專題演講
- P.03 活動回顧— 2018 年工作小組動態

【本期焦點】

2018 年中專題演講暨感恩晚宴



2018 年適逢本會創會第五周年，為了回饋自本會創會以來，一路支持並愛護本會的會員與產官學界好友們，本會特別於感恩節前夕、11 月 21 日晚間於公館水源會館舉辦「2018 年 ILSI Taiwan 專題演講暨感恩晚宴」活動，邀請逾 60 位產官學界代表齊聚一堂，共同歡慶盛宴。

本會為一國際性科學非營利組織，對於聚集產官學研領域的專家，共同關注與發起食品、營養、風險科學相關議題的研究與科學活動，始終不遺餘力。除此之外，若能更進一步將科學活動的成果轉譯成為更貼近大眾的語言，相信更能有效發揮以科學為基礎的食品營養相關知識的價值與影響力。

有鑑於此，本次會員年中會所規劃的專題演講中，特別邀請國內知名公關公司「戰國策傳播集團」張美慧副董事長蒞臨演說「科學溝通的教戰守則」。張副董事長除了分析不同社群操作下的成功案例，也介紹當今各類網路溝通平台，如 YouTube、Facebook、Line 等網路平台的特色，並分享了社群媒體經營的策略與實際操作技巧。她從中點出，「與民眾溝通的長短不是絕對重點，需要加上社群影響力、時事話題、題材要有梗，才能更有效傳播正確的知識」，並與現場與會來賓熱烈互動。

專題演講會後是會員聯誼時光，在本會陳陸宏會長向會員敬酒



圖 1：全體與會者專心聆聽演說。

圖 2：本會陳陸宏會長致贈感謝狀予戰國策傳播集團張美慧副董事長。

圖 3：感恩晚宴中播映之「第十屆 ILSI BeSeTo 會議」回顧影片，歡迎有興趣的會員點擊觀看。

表達感謝之意下，揭開感恩晚宴的序幕。晚宴時特別播映 2018 年本會主辦的焦點盛會—「第十屆之 ILSI BeSeTo 會議」的回顧影片，藉此誠摯感謝本會所有會員的傾力支持，讓首度在台灣分會為主場的這場亞洲地區的食品安全科學法規的年度會議能夠圓滿成功！影片包括會議中科學發表和產官學界專業人士與本會會員的交流互動，兼具科學的知性與人文的感性，將晚宴的氣氛推至最高峰！一年一度的感恩晚宴就在一片歡聲笑語之中圓滿落幕。歡迎對第十屆 ILSI BeSeTo 會議回顧影片有興趣的會員至 <https://youtu.be/rCjU7UImbBI> 觀看。

【活動預告】

2019 年 ILSI 總會年會

日期：2019 年 1 月 8 日 - 1 月 13 日

地點：美國佛羅里達州清水市 (Clearwater, Florida, USA)

主辦單位：國際生命科學會 (ILSI)

更多資訊：<http://ilsi.org/event/2019-ilsi-annual-meeting/>

第 51 屆國際食品添加物法典委員會會議 (CCFA)

日期：2019 年 3 月 25 日 - 3 月 29 日

地點：中國山東省濟南市

更多資訊：<http://bit.ly/2SfOG2x>

歡迎有意願加入 CCFA 51- ILSI 代表團的會員
即日起與本會聯繫，名額有限，額滿截止！

【活動回顧】

「高齡族群飲食健康之實證與實務」研討會



圖 1：全體與會者大合照。

圖 2：指導單位（國民健康署）、主辦單位（ILSI Taiwan、蔣見美教授文教基金會、千禧之愛健康基金會）與講者合照。

本會 12 月 19 日舉辦「高齡族群飲食健康之實證與實務」研討會，邀集國內專家學者分享防治老年症候群的實證研究結果，並且由輔導照顧者端與食品業者端的實務面向，分享制定高齡者飲食質地調整規格指引，以及推動銀髮食品產業的實貴經驗，並期望藉由和與會者的交流互動，研議健康老齡的飲食營養改善方案。

中央研究院生物醫學科學研究所潘文涵特聘研究員分享其團隊的研究發現，依老人的熱量需求，循均衡健康飲食之原則，調整全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜類和水果類的分配份數，將蛋白質的建議攝取量增加至 1.2 公克 / 公斤體重，並以創意方式加入奶類、核果、茶與咖啡可達到防治老年症候群的效果。

國家衛生研究院群體健康科學研究所許志成副所長分享於苗栗地區以居家式運動和營養介入對改善老人衰弱症和預防失能的研究成果。發現以個人化的營養諮詢衛教，輔以餐具和餐墊、核果類和營養補充品的介入方式，同時物理治療師執行運動評估，開立個人化運動處方並予以指導，可以有效改善衰弱前期與衰弱老人的衰弱分數。

食品工業發展研究所王怡晶研究員分享制定我國固態食品質地分析與分級規格之經驗，提及我國銀髮人口增加，若能對包裝食品進行品質管控，同時汲取日本經驗，調整食物的硬度與質地，並做等級區分，除訂定統一標準進行品質管理之外，加上感官分級亦是推進銀髮友善

食品普及與開發以改善老人飲食品質與健康的方式。

長庚科技大學保健營養系邱麗玲副教授分享研發高齡飲食製備指引之經驗，研究目的是為了研發適合老年人不同營養狀態對應策略與食物質地分級標準之飲食指引，以提供老年人和照護相關人員做為選材、備餐及飲食的參考依據。

食品工業發展研究所王素梅研究員分享銀髮友善食品產業推動策略，近幾年來引領食品業者研發技術與應用的升級、帶動通路業者投入和參與，以擴大產品範疇，並導入食品質地與分級規格的經驗和成果。

掌握每日的飲食健康是健康老齡、活躍老齡的關鍵，隨著老年人口的增加，高齡的營養也更顯其重要性。長者飲食的製備，需要顧及咀嚼吞嚥能力變差、腸胃消化功能漸弱、獨居和無人備餐供餐等因素，因此食品業界也面臨著挑戰，需要生產質地經適當調整的產品以供銀髮族群選擇。實證指出，調整高齡長者的食物質地確實可以改善飲食品質與營養狀況，我國的食品質地分級規格標準亦正在發展中。期待未來進一步推行之後，相信對於老年人的健康與生活品質必能有所助益。

「品牌管理與危機溝通」專題演講

有感於危機處理議題對產業界的重要，繼 11 月份年中會專題演講「科學溝通的教戰守則」之後，本會 12 月 17 日下午於集思台大會議中心，再度邀請戰國策傳播集團張美慧副董事長蒞臨演說，本次的講題為「品牌管理與危機溝通」，短短兩小時的活動吸引了高達 70 位產業高階經理人士與會，反映出產業界對此議題的關注與重視。

演講開始前，由本會陳陸宏會長以「期待危機問題不發生是不可能的，如何將危機產生的損失化為最小才是處理之重點」為開場白。張副董事長首先點出「台灣有許多隱形冠軍，也因為隱形，故沒有品牌」，若要打響品牌即要會行銷說故事，並透過分析全球 10 大品牌價值、舉例台灣食品企業的行銷闡述出「若能將企業品牌濃縮成一個 Logo 或概念，並培養出一群

忠實鐵粉，是有助於拉近與一般民眾的距離，甚而化解危機」。再以看似平凡無奇卻有著極大殺傷力的「灰犀牛效應」表示業者時常忽略的潛在危機，接續介紹 (3W+4R)8F+V1 or V2 的危機處理原則，清楚教戰在危機發生時如何趨吉避凶。

最後由主持人陳陸宏會長、與談人張副董事長，以及現場與會者進行的意見交流過程中，針對目前國內企業面對網路輿論應有的思考邏輯與應對步驟，並探討與公部門溝通時可能遇到的問題進行相關探討，讓在場的聽眾受益良多！



【活動回顧】

2018 年工作小組動態

* 食品安全組 - 標示工作小組會議

本會 10 月 8 日舉辦年度第三次標示工作小組會議，整合第一次及第二次工作小組會議的資料與討論，完成「有效日期」及「原產地」專文草稿。第三次工作小組會議中，成員深入討論專文內容。在有效日期的部分，比較分析各國使用「有效日期」、「賞味期限」的產品分別為何，而又有哪一些產品不需要標示「有效日期」或「賞味期限」，並針對須標示及不須標示的產品類型進行討論並得出共識。在原產地標示方面，討論「輕度加工」產品的實質轉型認定問題，以及須標示原產地之原料，可能因生產需要經常更換來源的原產地標示問題。不論原產地標示規定為何，食品業者應確保內容物與原產地標示相符。



* 食品安全組 - 食品接觸物質工作小組會議

本會 10 月 17 日舉辦年度第三次食品接觸物質工作小組會議，邀請本會會員黑松公司及統一企業分享其塑膠包材的管理。會議上黑松公司林世玉經理與成員分享黑松的塑膠包材種類、塑膠材料的風險來源與檢驗、塑膠包材的儲存等關於塑膠包材的管理項目與內容；統一企業陳敏敦經理則介紹食品接觸包材的風險因子與供應鏈管理，並分享其風險評估的案例。透過小組成員彼此的經驗分享與討論，可以互相學習，並提升管理方法與能力。本會議授權資料皆已刊登於本會會員專區，歡迎會員至[學會官網會員專區](#)登錄瀏覽與下載。

* 風險分析組 & 交流溝通組 - 風險評估人才培訓專案分享與工作小組會議

本會風險分析組與交流溝通組 11 月 12 日召開 2018 年度第二次工作科學活動會議。本次會議上半場邀請歷屆 ILSI Coca-Cola 食品安全風險評估人才培訓者進行經驗分享：行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所殘毒管制組涂青宇副研究員分享「2018 JIFSAN 食品安全風險分析夏季課程」的回顧；美和科技大學食品營養系葉泰聖副教授以食品大數據說明食品安全數據需求與在台研究面臨的挑戰；成功大學環境微量毒物研究中心張偉翔助理研究員則分享受訓歸國後所鑽研的「餐桌上的環境荷爾蒙：雙酚 A 與王基酚的逆襲」。

下半場的會議由風險分析組林嬪嬪召集人與交流溝通組凌明沛召集人共同主持，討論 2019 年科學活動的規畫，藉由與成員們的討論，初步歸納出議題方向，後續將進行提案作業，近期將號召小組成員討論具體執行內容。

* 食品安全組 - 供應商小組雲林一日參訪活動



本會 11 月 9 日舉辦供應商管理工作小組雲林一日參訪活動，邀請供應商管理工作小組成員及本會會員，參觀「保證責任雲林縣新湖合作農場」及「良作工場農業文創館」。

和德昌公司（台灣麥當勞）於 2018 年本會的供應商管理工作小組會議中分享了麥當勞良好農業規範（MGAP）的內容與做法。本次工作小組規畫實際參訪，參觀麥當勞的生菜供應商「新湖合作農場」，實際到種植生菜的田地參觀，並了解該農場如何進行田間管理、土地評估、用藥管理、產品管理等，以及介紹麥當勞如何協力供應商落實麥當勞良好農業規範的經驗與共享價值。



下午參觀由祥園實業在雲林大埤鄉設立的「良作工場」，是結合創意、人文、生產的參觀場域，並設有觀農藝廊。當天由專人導覽，說明構成好豬的要素需好的品種、好的環境及好的飼料，並介紹商業豬種的主食與營養、豬肉儲存及運輸的溫度管理等，並由透明玻璃視窗的豬肉分切生產線，可以看到豬肉屠體從分切到成為餐飲、超市通路販賣的小分裝產品的過程。