

人造肉潛力大 專家：將更有口感、多汁

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

由世界華人工商婦女企管協會北加州分會、僑務委員會以及國立中興大學共同主辦的「食品加工技術與食安結合的合作商機」在線上舉行，會中主要介紹食品加工科技的進化和進步，並且提升大家對健康食物的選擇及食品安全的認識，希望促進提供更多商機，並且推廣台灣有外銷潛力的健康食品。

當日包括中興大學校長薛富盛、金山灣區僑教中心主任莊雅淑、中興大學研發長宋振銘、世界華人工商婦女企管協會副總會長陳玲華、僑務委員魏德珍、世華北加州分會會長胡威妮等人都上線。另外，與會人員則來自舊金山、洛杉磯、休士頓、達拉斯、威斯康辛州、猶他州、加拿大溫哥華、比利時、馬來西亞檳城、越南等地，不同根據地的僑台商上線參加。

論壇共邀請四位講師與會。江伯源老師是國立中興大學食品暨應用生物科技學系的特聘教授，也曾擔任食品生技實習工廠廠長與食品工業發展研究所。他在會中介紹最新預防醫學，以及節省醫療成本的優勢。特別是現在預防醫學愈來愈抬頭，營養品興盛，營養品的類別也增加許多。

他也提到，台灣 2022 最愛吃保健食品的三大族群，其一是 35-44 歲台北市男性，喜愛吃維他命 B 群、益生菌。二是 55 歲以上新北市的女性族群，食用維他命 B 群、葉黃素、益生菌最多。三是 55 歲以上台北市與新北市的男性，以食用維他命 B 群、益生菌、綜合維他命最多。

講師黃三龍博士目前則是食品研究所植物蛋白質產品單元主持人，長期從事植物肉擠壓及產品加工技術研發，有超過 20 年的經驗，並有豐富的產業合作經驗。他介紹，植物肉技術的進步成果，由第一代素肉胚擠壓技術產生素火腿，素香腸之類的食物；第二代是濕式素肉擠壓技術，素雞是代表作品。第三代是纖維肌束成型技術，可以製作牛排、豬排、烤鴨等加工品。目前正在進行多層次結構及呈味技術，「將來的人造肉會更有口感，咀嚼感及多汁！」

目前任職於大自然生技素材有限公司總經理的陳慧如博士，在營養保健食品原料的市場已經有超過 20 年的經驗，與台灣的各大食品廠、藥廠及國際直銷體系均有合作開發經驗。她特別提到，開發新產品以法規最為重要，一定要先清楚每個國家對於食品原料，食品添加物和保健品的法律規範，否則就算有成品也賣不出去。另外，開發新產品最最重要的是安全，天然品也並非一定是最好的，目前市場上許多天然食品的廣告亦不一定正確。

任職於鈺統食品股份有限公司總經理的謝孟甫則表示，鈺統食品以各式保健食品開發和穀物加工著稱，有 30 多年的歷史，為各食品廠提供優質原料和代工服務。近年更發展植物肉、新式豆皮等產品。他進一步介紹，食安有五環，第一環是「源頭控管」，保障食物的原材料從產地開始就是新鮮而安全。第二環「重建生產管理」，確實生產線上的優質食品的產生。第三環「十倍查驗 十倍安心」，跨部會、跨縣市聯合稽查高風險產品。第四環是「加重惡意黑心廠商責任」。第五環則為「全民監督食安，落實中央抽查，地方督導」。