

行政院及所屬各機關出國報告
(出國類別 其它)

赴美國參加食品科技年會

服務機關	國立屏東科技大學
出國人職稱	副教授
姓名	許祥純
出國地區	美國紐奧良
出國期間	6/23~6/27/2001
報告日期	9/26/2001

F5/CO9004267

系統識別號 C09004247

公 務 出 國 報 告 提 要

頁數 4 含附件 否

報告名稱

赴美國參加食品科技年會

主辦機關

國立屏東科技大學

聯絡人/電話

曾薇之/7703202 6109

出國人員

許祥純 國立屏東科技大學 食品科學系 副教授

出國類別 其他

出國地區 美國

出國期間 民國 90 年 06 月 23 日 民國 90 年 06 月 27 日

報告日期 民國 90 年 09 月 25 日

分類號/目 F5/農產加工 F5/農產加工

關鍵詞 食品科技 IFT年會

內容摘要 為發表國科會計畫執行成果 觀摩其他食品科技專家的研究結果以及參觀食品展覽 本人在國科會的補助下 於2001年6月23日至6月27日赴美國參加在路易斯安納州紐奧良市所舉行之IFT年會 以壁報方式發表題目為 Development and Characterization of Monoclonal Antibody Specific to Meats from Livestock 之論文 與會期間除有多位學者給予本人多項研究上的建議 在食品展也看到食品業界最新的研發產品及儀器 收穫良多 並希望政府機關能多鼓勵國內學者及廠商參加此種國際會議 以提昇我國食品工業國際地位

本文電子檔已上傳至出國報告資訊網

摘要

為發表國科會計畫執行成果，觀摩其他食品科技專家的研究結果以及參觀食品展覽，本人在國科會的補助下，於 2001 年 6 月 23 日至 6 月 27 日赴美因參加在路易斯安納州紐奧良市所舉行之 IFT 年會，以壁報方式發表題目為”Development and Characterization of Monoclonal Antibody Specific to Meats from Livestock”之論文，與會期間除有多位學者給予本人多項研究上的建議，在食品展也看到食品業界最新的研發產品及儀器，收穫良多，並希望政府機關能多鼓勵國內學者及廠商參加此種國際會議，以提昇我國食品工業國際地位。

目次

頁數

一、目的	1
二、參加會議過程	1
三、與會心得	3
四、建議	4

一、目的

因受邀於會議中以壁報方式發表論文，並期望能吸收食品新知，故在國科會補助下，參加 2001 年 6 月 23 日至 6 月 27 日於美國紐奧良舉行之食品界一年一度盛會—IFT 年會。

二、參加會議過程

本次 IFT 年會是於 2001 年 6 月 23 日至 6 月 27 日在美國紐奧良 Ernest N Morial Convention Center 舉行，除有多國會員與會，更有上千家食品廠商參加展覽，可說是食品界一年一度的重要集會，會議中將所有議題及口頭與壁報發表的論文，分為生物技術 碳水化合物 肉品 冷凍食品 食品微生物等 32 項主題，提供食品學界與業界最新之研究成果及相關訊息。

6 月 23 日下午七時由 IFT 主席 Dr May K Schmidl 主持開幕儀式，正式宣佈此次年會開始。6 月 24 日上午有機能性食品 大豆食品新成分的開發 食物過敏及抗性澱粉等議程，還有生物技術 柑桔產品 食品工程的壁報發表 下午則有 GMO 食品管理 美國及亞洲之傳統澱粉食品 食品營養成分分析 蔬果產品 肉品等報告發表，本人的論文，是民國 89 年度受國科會補助的研究計畫成果，也在今天下午以壁報方式發表，題目為”Development and Characterization of Monoclonal Antibody Specific to Meats from

Livestock”。除此之外，規模盛大的食品展覽亦在下午揭幕。參展者包括原料、機械、分析儀器、書籍、產品等食品相關廠商，展覽內容豐富，吸引眾人參觀。

6月25日上午發表的論文包括柑桔產品與心血管疾病、針對老化中嬰兒潮人口之新產品開發、冷藏食品、生技食品安全性評估及消費者接受性等項目，還有各校學生的新產品開發設計比賽，學生們向參觀者解說自己設計理念和產品特性的認真態度，讓與會者印象深刻。下午則陸續有乳品製造、食品工程之歷史與展望、碳水化合物、食品病原菌、酵素及植物色素等論文發表。

6月26日之發表議題則包含了碳水化合物分析技術的開發、益生菌、生技食品之採樣及偵測、食品廢棄物的利用、傳統亞洲發酵食品、熱加工處理、食品風味、蔬果加工等不同食品科學研究領域，由於時間的限制，只能從中挑選較有興趣的題目聽講，難免有遺珠之憾。

6月27日為本次會期最後一天，雖然只有半天的議程，仍然有成分分析、各國食品管理、品質、海鮮食品、乾燥食品等論文發表，除了聆聽演講外，大家也把握最後一天的時間再一次瀏覽食品展，帶著許多的新知和美好的回憶，離開紐奧良，結束此次IFF年會參訪之旅。

三、與會心得

本人論文以壁報方式發表時，有多位學者閱讀且給予本人有關研究上的建議，收穫良多。另外在聆聽多項議題時，也得到許多新知，尤其是基因改造食品的偵測及管理，是本人目前非常有興趣的研究主題，大會有關此議題的報告共有十幾場，從不同角度探討此議題，讓人印象深刻，為彌補與會者無法參與各議程或想將議程完整記錄，大會也將各議程製成錄音帶，供與會者購買，彌補因時間衝突無法聽講之遺憾。

在食品展方面，各家廠商無不盡力推銷，吸引與會者的注意，亞洲國家如 日本 中國大陸，亦有多家廠商參展，但縱觀全場卻不見台灣廠商，實應鼓勵國內廠商多參與此種國際食品會議，提升我國食品工業之國際地位

此次會議還有一項令本人印象深刻的競賽—各校學生的新產品開發設計，由各學生的壁報展示 可看到他們從原料選取 製造流程到成品出現的努力表現，此項競賽使學生可學以致用，更能明白食品相關知識，是一種值得我們借鏡的教學方式。

最後非常感謝國科會補助經費，給予本人此次參與 IFT 年會的機會，使本人在五天的會議中，無論在研究或教學上都得到很大的收穫。

四、建議

- 1 政府機關應多鼓勵及補助國內學者參加此種國際會議，發表論文，提升我國學術地位。
- 2 鼓勵國內廠商參與國際食品會議，提升我國食品工業之國際地位。