

# 2011 國際食品保健因子大會



←日本 Soichi ARAI 教授  
與孫璐西教授

【本刊訊】「2011 國際食品保健因子大會 (2011 International Conference on Food Factors, ICoFF)」，11 月 21 日於台北市國際會議中心盛大開幕。來自全球 34 國 1500 位產官學研各界代表齊聚台北，我國政府首長衛生署長邱文達及農委會黃有才副主委也都應邀出席開幕典禮。大會主席台灣大學孫璐西終身特聘教授指出，這是我國食品科技界三十年來首次舉辦的大型國際會議，也是 ICoFF 於日本連續舉辦四屆後首次移師海外舉行，即由我國取得主辦權。這次 ICoFF 2011 共有 1500 位來自 34 個國家的與會者，共計將發表 240 篇口頭報告及 800 篇海報式論文，是難得一見的學術盛會。

「國際食品保健因子大會」自 1995 年起，由日本食品保健因子

學會 (Japanese Society for Food Factors) 每四年舉辦一次 International Conference of Food Factors (ICoFF)，1995 年在濱松市舉辦、1999 年在京都舉辦、2003 年在東京舉辦、2007 年在京都舉辦，歷屆 ICoFF 會議均超過千名以上之國際學者踴躍參加。

本屆 ICoFF 2011 之大會主題為「食品與健康—由保健功效到食品加工」(Food for Wellbeing - from Function to Processing)，內容以保健食品之因子與成分為核心，範圍包含醫學、營養、保健、化學、生物化學、分子生物學、食品加工、食品化學與食品包裝等領域，涵括營養以至於代謝症候群、慢性疾病、腫瘤癌症預防、營養基因體學、代謝體學等領域，是難得一見高水準之國際學術盛宴。

在為期四天的會議期間，有世界級學者所提供的 17 場特別演講與 45 場分組研討會，14 場午餐研討會，

分享全球食品與保健功能之研發成果。

我們特別從所有的報告中精選出 9 篇頂尖的新穎研究和媒體朋友們分享：

- (1) 中國福州大學饒平凡教授發現湯在烹煮過程中會形成奈米結構，具有包埋活性成份和遞送功能，使湯具有生理活性。
- (2) 美國羅格斯大學何其儻教授團隊發現生薑和橘皮中的活性成份經加工處理後具有更好的抗發炎性。
- (3) 奧地利維也納大學 Somoza 教授團隊發現咖啡經深度烘培後所產生的 N-methylpyridum (NMP) 會減少胃酸的分泌，對胃較溫和。
- (4) 台大醫院蔡克嵩教授與楊榮森教授指出鈣質必須搭配維生素 D 才能強健骨質，建議台灣民眾應每天至少攝取 20 微克 (800 IU) 維生素 D 以保持骨骼健康。

(5) 由台灣多個研究單位所進行的體試驗顯示台灣特有的牛樟芝能有效保護肝臟、抗發炎、抑制癌症發生。

(6) 美國 Tufts 大學陳教授發現堅果有緩昇餐後血糖、抗發炎、抗氧化、改善內皮細胞功能、體重控制、改善血脂等多項預防與管理糖尿病之好處。

(7) 美國伊利諾大學 Erdman 教授發現完整的番茄較其活性成份茄紅素更能有效抑制攝護腺癌。

(8) 丹麥 Skibsted 教授指出食物中各種抗氧化物的協同作用較單獨作用時呈現更佳的抗氧化力。

(9) 美國普渡大學 Hamaker 教授發現某些特殊結構的多醣類與其衍生物在結腸的發酵速率較慢，不易形成脹氣，是膳食纖維的最佳選擇。

(上述九大研究內容請參閱衛生保健版)



## 富味鄉生技首度發表『Supamin 芝麻菁華』 已申請健康食品認證 預計明年正式上市



「富味鄉食品」跨足生技領域，以「富味鄉生技」於 11/20~11/23 「ICoFF 國際保健因子大會」首次發表『芝麻菁華膠囊』及『芝麻胜肽活力飲』，這兩項商品為富味鄉生技獨家專利技術—芝麻素 & 芝麻胜肽，具有調節生理機能、減少疲勞感、增強體力及促進代謝...等生理活性，吸引此次國際食品研討會相關業界及學術人士的目光。

富味鄉生技(股)公司副總經理林秀蓉表示，芝麻種籽中存在的芝麻類木酚素主要為芝麻素及芝麻酚林等，其中油溶性的芝麻素含量佔 0.2% 至 0.5%，可說是非常天然、珍貴的微量成分，芝麻素在生物體內呈現較強的抗氧化作用，所開發出來的『Supamin 芝麻菁華』，每粒膠囊芝麻素含量為 50mg，較其他品牌商品含量高出 2-3 倍，此產品已申請健康食品認證『護肝功能』，預計明

年正式在台上市。

林副總進一步表示，芝麻胜肽為水解產生的低分子胜肽，具有良好的吸收性，且為植物性的胜肽，對素食者來說是胺基酸營養補充之重要來源，根據研究『芝麻胜肽抑制 ACE 活性 (IC50 值)』相較於大豆胜肽、沙丁魚胜肽的調節生理活性來得高，在 ICoFF 發表會並以『芝麻胜肽活力飲』，讓現場來賓可以立即飲用體驗。

具有生理活性成分的芝麻素及芝麻胜肽，為健康飲食補充第七大營養素，尤其是以天然產物萃取，容易吸收，富味鄉生技更透過專業技術生產『高芝麻素芝麻油』，相較於傳統芝麻油中芝麻素含量提升 3-5 倍，讓日常食用的芝麻油更營養、健康！

相關產品訊息歡迎撥打消費者服務專線 (02)2298-1539 轉 260-264 客服人員。



↑醫藥世界週刊社長 賴金雄 (右 2) 與富味鄉生技副總經理 林秀蓉 (右 1) 及顧問 張壽昌 (左 2) 於 Icoff 展會合影