



ILSI

International Life Sciences Institute  
Taiwan

# 社團法人台灣國際生命科學會會訊

## ILSI Taiwan Newsletter

2018年春季刊 | Spring 2018 | Volume 4 | Issue Number 1



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 / ilsitaiwan@ilsitaiwan.org  
官方網站 / www.ilsitaiwan.org

- P.01 本期焦點— 2018 年國際生命科學會百慕達年會
- P.02 活動回顧— 2018 ILSI Taiwan 工作小組動態
- P.02 營養新知分享— 107 年每日飲食指南
- P.03 活動回顧— 「麩胺酸、味覺與健康」研討會
- P.03 國際會議資訊分享— 2018 年第 50 屆國際食品添加物法典委員會會議 (CCFA50)
- P.04 ILSI Taiwan 2018 年 4-6 月活動預告

### 【本期焦點】

## 2018 年國際生命科學會百慕達年會

國際生命科學會 (ILSI) 自 1978 年成立至今，已發展為具有 17 個全球分會、500 多個團體會員的世界性組織。ILSI 總會每年召開年會，來自世界各地的會員代表、理事、科學顧問與工作人員一年一度齊聚一堂，除了進行 ILSI 會務的交流與討論之外，也舉行科學會議，一同學習新知，並發掘未來可能的合作契機。

今年度的 ILSI 總會年會 1 月 18 日至 24 日於百慕達南安普頓舉行，台灣分會由孫璐西理事、許庭禎理事、葉安義監事、張月櫻秘書長、周怡姿副秘書長、食品安全組陳明汝召集人、楊雅嵐專案經理，以及獲選本屆 ILSI 總會國際年輕學者獎助金 (Malaspina International Scholars Travel Award) 得獎者之一的陽明大學公共衛生研究所陳信任助理教授，共計 8 人代表出席。其中張月櫻秘書長多年來帶領台灣分會不斷進步的成果，更讓她獲頒本屆 ILSI 傑出員工獎 (Outstanding Staff Award)，並於會中接受 ILSI 總會的表揚！

今年時值 ILSI 成立 40 週年慶，回顧過去、展望未來，ILSI 的策畫與時俱進，如何邁向下一個豐收的 40 年，更是貫穿會議的主軸精神。今年起 ILSI 總會也嘗試新的領導管理模式，由全球 17 個分會執行長組成聯邦式的管理小組 (Management Team) 負責決策，並交付營運長 (Chief Operation Officer) 執行。為求 ILSI 全球組織對社群公共健康以及科學貢獻的提升，組織更聚焦「One ILSI」全球分會整合計畫的優化，並將強化組織以科學服務於社



群 (Science serves Society) 的形象以及科學的溝通。

本次年會學術會議的授權資料已公告於 ILSI 網頁上，請至：<http://ilsitaiwan.org/event/2018-ilsitaiwan-annual-meeting/> 瀏覽與下載。明年 ILSI 總會預定於 2019 年 1 月 10 日至 1 月 14 日於美國佛羅里達舉行，屆時希望本會會員能踴躍報名參加，除了能增廣見聞、學習科學新知，更能擴展國際合作夥伴關係！



2



3



4

- 圖 1：2018 年 ILSI 年會台灣代表團全體成員於台灣分會海報前合影留念。
- 圖 2：ILSI 亞洲六分會於年會期間共進晚餐，促進彼此交流。
- 圖 3：陽明大學公共衛生研究所陳信任助理教授獲選本屆 ILSI 總會國際年輕學者獎助金得獎者之一，獲經費補助參與今年 ILSI 年會。
- 圖 4：本會張月櫻秘書長獲頒本屆 ILSI 傑出員工獎，於會議中接受總會會長表揚。

## 【活動回顧】

## 2018 ILSI Taiwan 工作小組動態

為加強本會四大科學活動組(食品安全、營養、風險分析、交流溝通)探討科學議題之功能,並擴大參與制度,本會自2018年起展開全新工作小組運作模式,邀請理監事、相關學者專家、會員共同參與,從發想議題、選定議題,共同尋求解決方法或提供加深研究方案。第一季的工作小組會議已陸續展開,各方參與溝通交流、反應熱烈。以下彙整部分工作小組的進度報導:

## \* 標示工作小組會議



食品安全衛生管理法有關標示原產地及有效日期之相關規範,主要列於第22條以及中央主管機關依該條所定之其他必要之標示事項。簡明易懂及適當的標示資訊可以提供消費者必要的選購資訊。然而,若對食品標示資訊的意義有所誤解,例如,民眾與業者可能對食品原產地資訊認知不同,則可能產生誤導或誤解的爭議;另外,因標示有效日期造成的食物浪費、剩食等議題,也是近年來關注的焦點。本會標示工作小組乃就上述民眾時事關心的各種標示資訊議題,瞭解國際上的標示情形與討論改善食品標示的可能性。

本會於1月15日舉辦2018年第一場標示工作小組會議,主要針對「原產地標示」及「有效日期標示」兩個議題進行討論。針對原產地標示部分,討論輸入食品原料在台灣經簡單加工後,原產地標示為台灣是否有導致誤解的可能?食品原料原產地標示應如何標示?並就原產地標示與消費者認知、政府執行面、對國產品之保護意識等因素之間的關係進行討論;而關於現行食品有效日期標示議題,則探討鑒於我國目前並無賞味期限的規定,是否可引進賞味期限概念以期減少食品浪費的可能性。

## \* 供應商管理工作小組會議

「從產地到餐桌」的全程監控概念,為國際食安管理的趨勢。為強化食品生產供應鍊之源頭管理,以便自原料供應端確保其衛生安全,慎選優質供應商及其各階層管理要求極為重要,需連結所有生產者與食品業者共同擔負維護食品安全之責任。



和德昌公司賴雲鵬資深經理分享麥當勞良好農業規範。

本會於2月8日召開2018年第一次供應商管理工作小組會議,並由工作小組召集人統一企業鄭景元採購經理、麥當勞賴雲鵬資深經理分享供應商管理系統。會議中鄭景元採購經理分享了供應鍊的食安管理,包括供應鍊食安管理流程、認證管理、內外稽核、優質供應商之選擇、選擇原物料的原則等,並以豬肉為例分享其供應鍊食安管理;而賴雲鵬資深經理則以蔬菜為例分享了麥當勞良好農業規範,包括其原物料供應商的食品安全計畫、風險評估、土地使用評估、灌溉和水管理、農田衛生及可追溯性等麥當勞良好農業規範項目,透過會議分享促進業者間對供應商管理的認知與交流。在會議上也探討如供應商階層管理、查核評鑑的作法、稽核頻率、ISO 驗證等供應商管理議題,雖各公司的類型與規模不同,其供應商管理系統亦不大相同,但所遵守的原則差異不大。希望大家藉由此平台,優化公司供應商管理系統及改善遭遇到的困難。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。

## \* 食品接觸物質工作小組會議

食品包材是食品生產鏈的一環,也是影響食品安全的因素之一。以食品塑膠包材原料溯源控管為例,從源頭進行食品塑膠包材原料、添加物及其製程的安全性管理,可降低食品塑膠包材釋出有害物質的風險;而對一般食品業者而言,如何做不同食品塑膠包材管理、需要哪些檢驗、對食品包材供應商要如何管理等也是需要探討的問題。



本會2月6日舉辦2018年第一場食品接觸物質工作小組會議,研討食品包材風險控管議題,並於本次會議對食品包材規格標準、包裝及其材料製程中設備管線等自主管理問題以及食品包裝材料檢驗、遷移試驗及原料溯源控管等問題進行交流討論。

## \* 營養組工作小組項目

2018年營養組工作項目分為兩大主題,其一將延續健康老齡主題,舉辦高齡健康促進研討會;其二為食品營養溝通平台,欲連接「製造端」(食品業者)與「需求端」(營養界),呼籲製造端做改善。兩項議題皆以科學實證為基礎以進行介入,因此蒐集國內外相關研究成果,包括ILSI各分會執行健康老齡議題之進展或相關結果,以及分析台灣國民營養健康狀況變遷調查資料庫,瞭解國人蛋白質類食物的攝取狀況,將資訊提供給專業人員,除提供新知外,也具有教育寓意,以推動和增進營養專業人員和產業界在飲食、營養與健康議題之能力。

## 【營養新知分享】

## 107 年新版「每日飲食指南」



根據國民健康署2013-2016年國民營養健康狀況變遷調查結果,我國19-64歲成人中,約8-9成平均每日乳品、蔬菜、水果和堅果種子等四類食物攝取不足;而平均豆魚肉、全穀雜糧和油脂等三類食物攝取過量。顯示國人蔬菜水果吃太少、蛋白質澱粉常過量,國人飲食型態普遍未達均衡飲食。

為傳達正確的健康飲食觀念,國民健康署參考國際飲食指標趨勢、我國國民飲食攝取狀況及凝聚各界共識後,修訂民國100年公布之「每日飲食指南」等文件,發展出符合國人營養需求現況及國際飲食指標趨勢之民國107年最新版「每日飲食指南」等各項以均衡飲食為目的之健康飲食建議。此版飲食指南與過去不同之處為:每日飲食指南中全穀根莖類修改為全穀雜糧類;豆魚肉蛋類修改為豆魚肉類;低脂乳品類修改為乳品類。而國民飲食指標中增列「糖」的攝取上限,外加糖攝取量不宜超過總熱量的10%,以避免攝入過多熱量。更多詳細資訊請參考國民健康署網頁:<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=1405&pid=8388>。

## 【活動回顧】

### 「麩胺酸、味覺與健康」研討會

本會 3 月 17 日與台灣營養學會、實踐大學食品營養與保健生技學系以及台灣胺基酸工業同業公會共同主辦「麩胺酸、味覺與健康」研討會，邀請國內外學者專家發表演說，內容包括「麩胺酸之受體與恆定於腦健康與疾病之角色」、「第五味覺：鮮味」、「消化道中的味覺受體在腸腦軸中所扮演的角色」、「麩胺酸安全性和最新進展的回顧」以及「鮮味和食品減鈉技術的關係」，期能讓與會者對麩胺酸、鮮味味覺及健康的關聯性，有進一步的認識與瞭解。

1908 年日本東京大學的池田菊苗教授無意間發覺在高湯中加入海帶後所產生的鮮甜味，進一步分析後發現「麩胺酸鹽」就是賦予鮮味 (Umami) 的來源，1909 年起便開始生產並販售麩胺酸鈉的結晶調味料產品。當時知道除了酸、甜、苦、鹹四種基本味覺外，人類尚有「鮮味」感覺，但是對於鮮味是否是基本味覺則有相當長時間、相當多的辯論。味覺要成立，就需要有味覺接受器的存在，經神經傳導告知大腦是何種味覺，2000 年時生化學研究終於找到負責感知鮮味的味覺接受器，因而確認「鮮味」為第五味覺。民以食為天，美食需要色香味俱全，除了外觀和香氣，若調味得當，更添畫龍點睛之效，而鮮味更成為東方料理中不可或缺的一味。

本次研討會由麩胺酸在人體生理代謝、腦神經系統、舌頭味蕾



研討會與會貴賓合影，左起：本會陳陸宏會長、台灣大學生化科技學系潘子明名譽教授、輔仁大學營養科學系羅慧珍教授、台灣營養學會王果行理事長、台灣大學醫學院盧國賢名譽教授、台灣胺基酸工業同業公會楊坤祥理事長、瑞士巴塞爾大學 Anne Christin Meyer-Gerspach 教授、國際麩胺酸技術委員會秘書處 Keng Ngee Teoh 先生、陽明大學生理研究所李怡萱教授、本會張月櫻博士、台灣大學生化科技學系黃青真教授、台灣胺基酸工業同業公會王肇樹前理事長、實踐大學食品營養與保健生技學系郭家芬教授兼系主任。

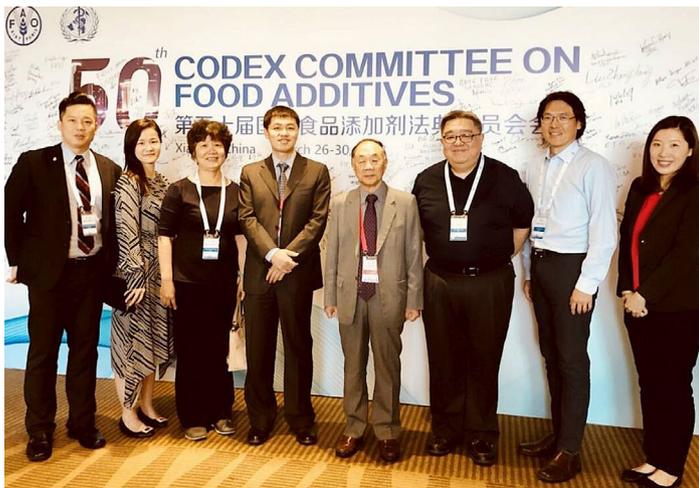
上和消化道中的味覺受體和味覺感知，以及消化道中的味覺受體在腸腦軸所扮演的角色談起，再切入味精的安全性與限量的制定考量，最後談及鮮味與減鈉技術，將國內外麩胺酸與味精的研究新知和科學實證分享給與會者，以釐清民眾對味精認知的迷思。本會今年亦擬將此研討會精華內容撰寫為會議紀實供會員參考，敬請期待！

## 【國際會議資訊分享】

### 2018 年第 50 屆國際食品添加物法典委員會會議 (CCFA50)

第 50 屆國際食品添加物法典委員會 (Codex Committee on Food Additives, CCFA) 會議 3 月 26 日至 3 月 30 日已於中國廈門圓滿落幕。國際生命科學會以觀察員 (Observer) 身分參加，8 名代表團成員中 3 名來自日本、5 名來自台灣。會議分為「實體工作會議」(3 月 23 日至 24 日) 與「大會會議」(3 月 26 日至 30 日) 兩階段，目標為依步驟程序建立食品添加物通用標準 (GSFA)，並將定案報告 (REP18/FA) 呈交即將於今年 7 月 2 日至 7 月 6 日於義大利羅馬召開的「第 41 屆食品法典委員會大會」議決。

此次大會適逢 CCFA 成立 50 週年，本屆由樊永祥博士接任大會主席，前任主席陳君石院士榮退，並被授予榮譽主席頭銜。與會者來自 54 個成員國、1 個成員組織 (歐盟) 以及 32 個國際組織



的 300 餘名代表。本次會議對於提升未來整體 CCFA 會議與調和 GSFA 與商品 (Commodity) 標準中食品添加物條文的效率有積極討論，並建立操作準則。未來 CCFA 會議的大方向仍以解決有安全疑慮與影響貿易的議題為優先，但須改進效率，才有可能讓食品添加物聯合專家委員會 (JECFA) 定期回顧並更新老舊評估報告。

負責風險評估的 JECFA 提醒，來自天然的食品添加物評估所需資料中還要包括其製造方法、組成和可能帶入 (Carry over) 的物質等。一般 GSFA 議題皆很順利通過，討論較多的則是多種生物科技所生產的甜菊代糖，大會得到共識，將會應用不同規格 (960a: Steviol glycosides 來自 Stevia; 960b(i): Reb A 以 GM Yarrowia lipolytica 生產) 及可能用組 ADI 來管理。此外，食品類別 01.1.2 其他無調味液態乳中使用乳化劑和黏稠劑的提案，則因未得到大會共識而受到擱置。

國際食品法典委員會是聯合國糧農組織、世界衛生組織共同創建，以協調各成員國食品法規、技術標準為目標的政府間國際機構，致力保護各國消費者健康，並積極維護國際間公平的食品貿易。其中此會議是國際間交流食品添加物管理工作的重要平台，希望國內專業人士未來也能踴躍爭取參加機會，增廣見聞。

來自台灣的與會者與 CCFA 榮譽主席、現任主席合影。左起：本會王仲志客座專家、亞培台灣分公司劉潔蓉法規事務主任、本會張月櫻博士、CCFA 主席樊永祥博士、CCFA 榮譽主席陳君石院士、振誠貿易股份有限公司許庭禎董事、台灣百事食品公司吳坤宗法規經理、台灣留蘭香公司江淑靜學術法規經理。



## 【活動預告】

### ILSI Taiwan 2018 年會員專屬平台 (一)： 「現代食品趨勢與味覺研究的產業應用」演講會

活動日期：2018 年 4 月 26 日 (星期四)

活動時間：上午 09:20-12:00 (上午 09:00 開放入場)

活動地點：台灣大學食品科技研究所 四樓演講廳

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會、台灣大學食品科技研究所

開放對象：限本會會員及台灣大學食品科技研究所人士報名

報名連結：請至本會官網活動報名頁面 <https://goo.gl/LmFAYF>

報名截止日期：2018 年 4 月 20 日 (星期五)

### 社團法人台灣國際生命科學會第二屆第三次會員大會暨研討會

研討會主題：微生物體與健康 (Microbiome and Health)

活動日期：2018 年 4 月 27 日 (星期五)

活動時間：上午 09:00- 下午 05:00 (上午 08:30 開放入場)

活動地點：台灣大學法律學院霖澤館 1 樓國際會議廳

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會

協辦單位：台灣大學食品科技研究所、台灣乳酸菌協會、  
台灣食品科學技術學會、財團法人食品工業發展研究所

報名連結：請至本會官網活動報名頁面 <https://goo.gl/tjHefg>

報名截止日期：2018 年 4 月 15 日 (星期日)

### 2018 年會系列活動：工廠參觀活動 (宜蘭一日行程)

參訪日期：2018 年 5 月 3 日 (星期四)

參訪時間：上午 10:30 - 下午 03:30

參訪地點：上午場次—金車股份有限公司 (員山廠)  
下午場次—金車生物科技股份有限公司 (鮮蝦養殖場 & 蘭花園)

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會

開放對象：限個人會員與團體會員報名

報名連結：請至本會官網活動報名頁面 <https://goo.gl/ZcY4BM>

報名截止日期：2018 年 4 月 20 日 (星期五)

### 「肉品與油脂加工過程品質之監控」研討會

活動日期：2018 年 5 月 23 日 (星期三)

活動時間：上午 09:30- 下午 04:35

活動地點：台灣大學法律學院霖澤館 1 樓國際會議廳

主辦單位：財團法人國家衛生研究院國家環境毒物研究中心、  
社團法人台灣國際生命科學會、  
台灣公定分析化學家協會

更多資訊：<https://goo.gl/bDri6c>

報名連結：<https://goo.gl/forms/LjneBndszaHhVJpJ3>

以上活動，敬請密切留意本會網頁公告！