

臺加豆類成分於食品創新應用與保健功能研討會紀實

文圖 / 蘇致柔

近年來全球興起植物蛋白質風潮，其生產過程比動物蛋白質更為低碳與永續。而豆類除可提供優良的植物蛋白質外，亦含豐富的膳食纖維。本場與加拿大農業部貴湖研究中心 (Guelph RDC) 自 107 年起，以穀物及豆類為研究主題進行合作，探討國產大豆、加拿大鷹嘴豆及扁豆等不同豆類原料的營養與機能性，同時亦針對全穀、全豆的加工與應用進行研究。

111 年 3 月 16 日由加拿大駐臺北貿易辦事處 (CTOT) 於臺北寒舍艾美酒店主辦「臺加豆類成分於食品創新應用與保健功能研討會」，由 CTOT 敬獵人處長主持開幕，本場李紅曦場長亦出席致詞，約有 50 名食品業界人士熱烈參與。

本研討會為臺加雙邊農業科技合作計畫之一環，107 年起臺加雙方已合辦 3 屆全穀與豆類相關研討會。本次研討會由本場陳裕星課長介紹豆類飲食對營養保健的效益、加拿大豆類協會 Ms. Tanya Der 及 Ms. Janelle Courcelles 介紹豆類市場概況及豆粉加工及產品應用、加拿大貴湖研究中心 Dr. Steve Cui 介紹豆類膳食纖維之功能，另由加拿大豆類原料廠商分享產品相關資訊，並與臺灣食品界進行討論與交流。藉由臺加雙方互動與合作，期能強化豆類加工及應用技術，帶動國內豆類產業發展。



▲ 本場李紅曦場長開幕致詞



◀ 陳裕星課長介紹豆類飲食對營養保健的效益