

Subject 出席2009年國際保健暨功能性食品年會暨研討會會議

營養所 / 嚴永裕技士

參加會議緣由

現今世界潮流之趨勢主要著重在「健康之促進與疾病之預防」，因此，機能性或功能性食品的保健功效已漸漸受到大家的關注。全世界食品、營養、生物技術…等相關之學者、業者、官方與專家組織全球性之保健食品專業團體：International Society of Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF)，ISNFF直屬於國際科學聯盟(International Union of Science; IUS)，皆致力於促進此保健食品之研發、創新、應用與技術轉移。

2008年11月14至17日該學會於台灣舉辦「2008年年會暨研討會」，主題為『Nutraceuticals, Functional Foods and Dietary Supplements: Sources, Chemistry, Nutrition, Mechanisms of Action, Regulations and Health Effects』，總計約來自全世界21個國家，共515人熱情參與。因此，該學會於今年11月1至4日於美國San Francisco召開ISNFF Annual Conference，吸引正在就讀博士班的我，再加上指導教授的支持，於是展開了這次美國舊金山之行。

與會心得

這次非常幸運可以遠赴美國舊金山參加此次盛會，也有幸能與食品、營養與生物技術等相關領域學者齊聚一堂，共同聆聽台上講者精湛的演講。此次主題主要著重在「Nutraceutical, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies and Applications」。每天議程開場先以Plenary揭開序幕，讓聽眾先有當日主題的概括輪廓。之後，採三個會議主題同時進行的方式，與會者可以挑選自己喜歡的主題聆聽，這是相當不錯的作法，也可以省去冗長等待的時間。另外，每場主題會議約2小時，安排大約3個講題，時間由主持人彈性調整，也讓人覺得緊湊又充實。

這次的重頭戲為壁報發表與論文競賽，第一次學習到站在論文壁報前接受評審與學者們的詢問，並思索該如何回答大家的提問，這是一次緊張又刺激的經驗。此外，在會議中聽到許多學者研究許多新穎的食材或食品成分，讓我認識更多食材的應用性，拓展我的視野。而一些傳統食材也有頗多學者繼續專研它的機制，以便釐清某些食品中有效成分對抗癌症其訊號傳遞上之角色。尤其以植物性素材更是許多學者專研的研究主題，例如薑黃素、多元酚等植物性食材中的有效成分，有越來越多研究發現它們對癌症化學預防、抗發炎反應、抗氧化或是延緩老化上都有值得深入探討的必要性，這也啟發了我更多朝癌症化學預防上的研究思維。



與大會主辦人Fereidoon Shahidi教授合影