Subject 高齡營養升級全齡照護　中山醫大串聯肉品營養與銀髮科技新發展

健管院 / 營養系/公關組

因應台灣快速邁入超高齡化社會，高齡者在營養、咀嚼與吞嚥上的挑戰逐漸成為公共議題與健康產業關注的焦點。由中山醫學大學健康管理學院營養學系主辦的「大健康肉品醫學營養暨銀髮友善食品研討會」於11月28日盛大舉行，集結產、官、學界多位專家，探討高齡友善食品、肉品營養應用與未來產業趨勢，共同推動銀髮健康科技發展。





本次研討會由教育部資訊及科技教育司「精準健康產業跨領域人才培育計畫」指導，並獲中華民國肉品協會、詠意企業及台灣烘焙產業發展協會等單位協辦。議題從肉品營養設計、長照膳食、食品科技趨勢到運動與肌力營養等面向，全面探討提升銀髮族飲食品質的可能性。包括中山醫大健康管理學院院長張士昱、營養系主任陳璟賢、中華民國肉品協會理事長黃存后、台灣烘焙產業發展協會理事長游清順等人均出席共襄盛舉。

中山醫大健管院長張士昱表示，高齡營養絕非單純醫療議題，而是橫跨營養、食品加工到飲食行為的跨域整合挑戰。他強調，飲食的重點不只是讓長者吃得健康，更要吃得下去、吃得開心。他也期盼研討會能呼應教育部「精準健康產業跨領域人才培育計畫」的跨領域精神，並預告明年該學院規劃以「全齡營養」為主軸，擴大視角、與更多領域共同合作。

營養系主任陳璟賢也於致詞中說明，該系近年已全面以產業需求為核心翻轉課程，強調與肉品協會、烘焙協會等單位合作，推動研發更多符合台灣民眾需求、兼具美味與營養的產品。他指出，未來不僅針對高齡，也會從全齡營養切入，期待能與產業界共同開發更友善、更實用的產品。

研討會中，詠意企業總經理莊奇謀分享「肉品設計營養與醫學健康老化壓力概論」，剖析肉品在高齡營養支持中的角色，並介紹如何透過營養設計協助長者維持肌力與健康。統鮮美食、鮮湧企業總經理劉小菁主講「團膳供餐與長照肉品營養執行與設計」，以多年長照膳食經驗，說明如何在團膳系統中落實高齡友善飲食。

下午場則由食品工業發展研究所研究員薛美涓以「健康新食代驅動全球肉品產業創新與銀髮商機」為題，解析國際銀髮食品市場趨勢，並分享健康導向的食品科技研發方向。健康加速器股份有限公司執行長、同時也是校友的營養師張益堯講述「肉品與運動營養概論與設計」，探討肉品在提升肌肉健康、運動營養與活躍老化中的應用策略。最後的綜合討論單元，則匯集各界意見，從臨床經驗、產業需求到科學研究等面向，建構跨領域合作的可能性，也為高齡營養與肉品科技提供新思維。

主辦單位表示，本次活動成功促進跨領域對話，後續將持續整合研發與教育能量，推動更貼近民眾需求的友善食品與健康方案，期盼成為台灣發展精準營養的重要推手。