



ILSI
Taiwan

「聚焦膳食搭配與調整食物質地」

課程目的

此係與食品工業發展研究所共同辦理之課程。分別以高齡食品的開發端/供應端（食品業者）與需求端（供膳端）為對象，希望能架接銀髮族餐食之供需兩端，增進雙方交流和彼此了解。除提升銀髮友善食品的認知度，也可促進對接鏈結，藉以改善供膳品質與長者的營養狀態，以期營造高齡友善環境，達到健康高齡、成功老齡。

課程說明

此課程以長者的膳食搭配選擇及質地調整為主題，為協助高齡族群之供餐端掌握銀髮友善食品的關鍵知識，聚焦於膳食搭配、質地分級與質地調整，並能加以應用，故安排分組實作，經由產業界與營養實務專家深入指導，且針對發表之成果加以回饋，以促進供需兩端交流，進而探討銀髮友善食品之產品應用要點。希望能藉此課程提升質地調整食品 and 質地分級規格的認知度，推動銀髮友善產業研發生產適用於不同族群和場域的產品，藉以改善供膳品質與長者的營養狀態。

對象

高齡族群供餐端（團體膳食機構/長照機構）之營養師、工作人員及對此議題有興趣人士。

活動日期：110年03月20日（六）-3月21日（日）09:00-17:00

活動地點：集思台大會議中心亞歷山大廳（臺北市羅斯福路四段85號B1）

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會(ILSI Taiwan)

協辦單位：財團法人食品工業發展研究所

時間	課程內容與講師
第一天 (2021.3.20)	
09:00-10:30	銀髮食品發展趨勢（零售型與業務用產品） 王素梅 研究員/ 財團法人食品工業發展研究所
10:30-10:40	茶敘
10:40-12:10	銀髮友善食品質地分級暨調整技術與質地調整銀髮友善食品介紹 王怡晶 研究員/ 財團法人食品工業發展研究所
12:10-13:30	午休
13:30-15:00	高齡者營養需求與挑戰及銀髮友善產品之應用 楊雅嵐 專案經理/ 社團法人台灣國際生命科學會
15:00-15:10	茶敘
15:10-16:00	高齡膳食規劃與供餐設計 張君如 副教授/ 國立台灣海洋大學食品科學系
16:00-17:00	(*小組討論1) 實作課題講解 楊雅嵐 專案經理/ 社團法人台灣國際生命科學會
第二天 (2021.3.21)	
09:00-10:20	銀髮友善產品於高齡膳食之供應-從醫療供膳角度看銀髮友善產品應用 (案例分享：馬偕醫院/聯夏食品) 蔡一賢 副主任/ 馬偕紀念醫院營養醫學中心
10:20-10:40	茶敘
10:40-12:00	銀髮友善產品於高齡膳食之供應-從不同長照場域看銀髮友善產品之應用 金美雲 主任/ 衛生福利部雙和醫院營養室
12:00-13:00	午休
13:00-15:00	(*小組討論2) 銀髮友善產品於高齡膳食供應與應用策略： 實例與產品規格之開立 金美雲 主任 蔡一賢 副主任 王怡晶 研究員 王素梅 研究員
15:00-16:00	回饋與交流

※本課程營養師繼續教育課程積分、長期照顧服務人員繼續教育課程積分申請中!

