

The Association of Chinese Food Scientists & Technologists in America

旅美中國食品科技學會

ACFSTA

創
誌
日
心

· 第三卷 · 第四期 ·

C O N T E N T S

Vol. 3, No. 4.

Letter to Members	1
Letters to Editor T. S. Chen	2
My Expectation of ACFSTA T. H. William Chang	3
FIR&D Advisory Committee Meeting Report Sherman Lin ...	5
Treasurer's Report	8
ACFSTA News	9
Grand Imperial, Inc.	10
Graduate Institute of Food Science & Technology James S.Wu.	11
Marine Food Science in Taiwan K. C. Chou.....	12
Handeling of ACFSTA Members' Suggestions to Taiwan FS&TR&D .	13
Final Report on the International Symposium on Recent Advances in Food Science and Technology	15
Directory Update	17
Editor's Note	ifc

***** NEW ACFSTA OFFICE *****

*
* Dr. Sherman Lin will become our New President for 81-82 *
* Send all correspondences, membership dues to : *
*
* Dr. Sherman Lin *
* Anderson Clayton Foods *
* W. L. Clayton Research Center *
* 3333 N. Central Expressway *
* Richardson, Texas 75080 *
* Tel: (214)-231-6121 *

***** NEW MAILING ADDRESS *****

NEWSLETTER



Vo. 3, No. 4

JUNE 1981

OFFICERS (1980-81)

President: Santa H. Lin 林輝正
 Ralston Purina Company

President-Elect: Sherman S. Lin 林信南
 Anderson Clayton Foods

Secretary: Angel A. C. Yang 楊安琪
 Ralston Purina Company

Treasurer: Hong-Ming Soo 蘇鴻銘
 Ralston Purina Company

ACFSTA Newsletter

Published quarterly by ACFSTA for its members. For membership application and other information, please write to:

Dr. Santa H. Lin
 President, ACFSTA
 Ralston Purina Company
 Checkerboard Square
 St. Louis, MO 63188
 U.S.A.

Telephone: 314-982-3138

***** EDITOR'S NOTE *****

With this copy of our Newsletter released from my desk, I feel the big job for someone else to continue the editorship is no longer avoidable. I will be glad that the new editor can add new spices to make our newsletter more palatable, can expand the coverages to provide more services, and can touch-up its non-traditional face to please more readers. Let's look forward to these and continue the task in bridging the gap between our office and members.

To say that issuing eight newsletters without sweat is cheating. There were, I remember, many long nights and weekends that I had to battle through "black letters on white papers". I am particularly thankful to my family who understand my commitment and often provide assistance at various levels. Also, I am grateful that we have so "many" ACFSTA members and experienced officers at Ralston to help me complete my mission. Furthermore, your contribution to the newsletters have been vital to their existence. Thank you all.

I am also indebted to my typist Ethel, printers Lupe and Sandy, mailer Carol, and Ralston's Quick Copy Center and Mail Services. They all did their best with my short notice.

The future outlook for our Newsletter is bright. I see more technical communications and the value of using our Newsletter as an indispensable vehicle to carry the loads missing in Food Technologists, JFS, etc. We need your input.

My best wishes to the new Editor, Officers and our dear Members. See you at Atlanta.

***** Santa Lin 林輝正  *****

編者的話

May, 1981

LETTER TO MEMBERS

It has been a tough but exciting and challenging year for the officers at the ACFSTA headquarters here in St. Louis. We thank you for your support, contribution and concern. With these, we are able to come to the end of our term looking forward to more excitement and challenges. You are the one who can make our ACFSTA a first-class scientific organization.

Needless to say, we all have worked hard and did our best. We see the increasing strength and potential for our future growth. Let's pledge to work toward our common goal —:

『連絡海內外對食品科學有興趣及從事食品業人士，
共同促進食品科技之研究，以謀求其發展』

We appreciate the comments from T. S. Chen (陳同善) about the past-to-present progress that should not be taken for granted (p.2). He really points out that we can do better year after year. Let's work together to accept William Chang's (張天鴻) challenge (p.3) and to support Sherman Lin's (林信南) effort in guiding our organization for the upcoming year (p.5).

We are very pleased to welcome Grand Imperial, Inc., the first U.S. affiliate of President Enterprises Corporation (統一企業公司) to become our first corporate member. We will continue to recruit new corporate members so that we can better provide services to our members both in the food business groups and scientific communities.

Hope to see you at our Annual Meeting at the Peng's Restaurant, 6 p.m. June 8.

Santa H. Lin
President

林輝正

Angel Yang
Secretary

楊安琪

Hong Soo
Treasurer

蘇鴻錕

David Chou
Past President

周鴻恩

ck

LETTERS TO EDITOR



April 17, 1981

安琪, 译:

顷收到 ACFSTA 第二期杂志, 阅读并把她放入档案中时, 顺手翻阅以前的资料, 看到五年前我于写的第一期会务通讯及会友通讯录, 与现在的杂志及 membership directory 一比, 可真是简陋不堪. 使我想到这五年来, 旅美中国食品科技学会会务的发展, 真有一日千里的局势. 在各位的热心及自我牺牲精神的支持下, 会务蒸蒸日上.

五年前我们只有 90 位会员, 现在已将近 200 位, 增长率达百分之百; 五年前只有 60% 的会员交费, 今年则有 75%; 五年前寄出的会员资料调查表只有 40% 的收回率, 今年增加到 60%, ... 这些都是在代表着进步, 也是代表这几年服务会友努力的成果, 一个仅有短短七年历史的社团 (本会是 1974 年创始的) 能有今日的规模, 实在是值得每一位会友骄傲的.

我之写这些, 并不是针对安琪会友在第二期杂志上黄的小牢骚, 我深切了解服务会友在工作时会感受到的 frustration. 我的主要目的, 是向这些年来为大群服务的会友致敬!

很失望的是因与工作关系, 今年六月八日无法参加在“彭园”举办的年会, 谨在此祝年会圆满成功, 并希望有机会时代向会友们问好.

陳同善

我對中國能美食品科技學會的期望

張天鴻

這個單位之存在，若非經過不少艱辛的心血發展才能有今天。個人認為，這個學術團體對於會員的志趣和利益，必須具有代表性，才有堅強一層樓達到穩固基礎，欣欣向榮的地步。換言之，如果大多數會員覺得這個團體參加與否和自己的事業志趣無不相干，則這個團體自然也就不必存在。我們各人對本會的期望，或者不盡相同，但是最起碼的是應有機會將本身的期望說出來，讓大家互相交換意見，一推一助的因風助勢，自然會有一些影響。如果大家都甜口不言，惜墨如金，別人又如何知道該怎樣服務你？所以筆者不揣冒昧，在此拋磚引玉，希望能引起一些反響。

(一) 建立具有特色的權威活動：本會欲引起海內外的重視，必須選定一兩項工作，集中力量，做出出色的成績，則自身的權威甚不虛才能穩固。舉例而言，美國工業微生物學會會員共有一千餘人，每年年會時出席者不過二、三百人，其規模只比本會稍大一些而已，但是由於該會辦的學術講演和每年的年刊 "Developments in Industrial Microbiology" 均是一流水準，所以在其專業領域中獨佔一席，會員均樂於出錢出力。本會之特色，以筆者管見，應在於「中國」食品科技兩個關鍵詞上。就此二題目做文章時，自然可以聯想到，是否可以設置一個獎座，每年就「中國食品科技」的題目，公開徵求論文比賽，或對某些位對中國食品科技有特殊貢獻者，不論中外國籍，經過提名審核的手續，加以選拔表揚，以資鼓勵，各界對此方面的重視，並進而提高本會的學術地位。這樣的事情，不比辦理學術期刊辛苦，而收到的效果應該是立竿見影的。

(二) 獎座榮譽：固然易辦，但是完全不能普及會員，所以為增加會員的權威相關的參與，應該將本會的業務分攤給各委員會，例如教務委員會、名譽委員會、學術計劃委員會、年會籌劃委員會（每年開會地美國地就近組織）獎勵

委員會。甚至於根據專題組織臨時委員會例如第五屆白總檢討委員會。通過生產技術總檢討委員會。各委員會經由一定程序選出召集人。自行成不超越會章的大前提下。訂定以下範圍。敬請委員。進行工作。如果在專題委員會的總檢討之後。能夠將題目出版叢書。或為中國食品科技學界的代表性規範。則不但可以有版權收入。在許多原來是中式食品的研究中。也不至於求諸日裔或西洋人。

(三) 以上各項措施。非錢榮勳所。筆者有一固大膽而不易受歡迎的建議。就是大幅度提高會費。以增加財源。現有的會費。只夠寄幾次會友通訊而已。為救濟。實在可憐。必須提高到起碼多辦一些有意義的事。如每人交 \$20.00 元。為會費另算。相信以現在的紙幣價值。也不昂貴。如果一個學術性職業性的團體不值得交 \$20.00 元參加的話。它的存在價值也就與可疑了。這句話必然會引起許多不同意的聲音。但是筆者歡迎任何合理的批評。如果竟然因此而得到一些會員的意見反應。從而使本會不是一個每年年會吃飯的聯誼會。或是更有其他的積極希望。且也未嘗不是筆者個人的收穫。相信也是許多其他會友想知道的資料。

編者註

歡迎會友們，於年會聚餐時，交換意見

為促使會務擴展而努力。

參加顧問會心得

—林信南—

此次應經濟部食品科技顧問委員會(簡稱顧問會)之邀,代表旅美中國食品科技學會(簡稱食科會)參加第八次會議。個人及食科會皆受益良多。

此次會議從四月三十日到五月二日在 South Carolina Myrtle Beach 的 Hilton Inn 舉行到會者有經濟部農器會食品組組長李香先生,以及八位顧問會委員加上我代表食科會一共十個人。顧問會秘書亦列席記錄。

台灣食品工業現況

會議由四月卅日晚上七點半開始,到近十一點才截止。會中主要由李先生報告台灣食品工業之現況及困難。由於台灣工業化,工資昇高,過去罐頭工業所享有的低廉勞工等有利因素,相繼喪失,再加上國際政治因素的困擾,罐頭出口工業目前之面臨到嚴重的危機。首先遭殃的是鳳梨罐頭,原為世界上數一數二的出口區,現在已被菲律賓、泰國等地區所取代。洋菇罐頭,因歐洲共同市場於年前將台灣之配額轉送給中國大陸。

遭到相當大的打擊。盧荀罐頭則因人工缺乏，過去各工廠僱用大批人工在廠內削皮，因此產品很精美，在歐洲市場有獨特的地位，但去年因人工問題，削皮工作搬到農家去做，所以值不均，衛生管理欠佳，致使西德大批罐頭退貨。所以如何用機械削皮成為目前一重要之課題。

發展新產品

由於上述之歷史以及目前國境經濟部已決定獎勵新產品之發展。因上述產品都是原料加水裝罐殺菌而已，且都是外銷貨物。所以令中曾對食品工業及新產品等之定義加以討論。原則上，經濟部對外銷內銷市場並重。所謂新產品並非指從新的作物或類型生產，而是指所有目前台灣所不能生產的食品。只要具有高的營養或經濟的價值都可以包括在內。因政府要保護農民之利益，所以新產品最好是能採用台灣自己產之農作物者為佳。令上，本人曾建議由台灣政府獎勵我食料令具有發展及製造新產品之令員回國與國內廠商合作生產此類食品。這樣既可為國効勞又可自己創之一項事業賺大錢。李先生對此意見反應重視，本人亦願僅此批令鼓吹令員們對此建議加以考慮。

其它問題

在此之後，又分別在星期五早上、晚上以及星期六早上開了三次會議，所討論之問題如下：
蘆筍製罐機械化、米糠油之製造、水產加工、
食品中之 Histamine 含量之高、食品管制以及食
品安全、各大食品科技研究所製造之食用
油工業之展望及問題等等。除正式會議之
外，與會者亦利用時間私下交換意見。

在這二天半的會期內，大家皆拿出全付精
神對台灣食品工業之問題熱心的加以討
論，皆將自己的智慧貢獻出來，以供國內的
參考。我等人對顧問會員們的工作熱忱感
到無限的欽佩。

食料會可貢獻之力量

在會議結束後，李先生曾和我討論一下食
料會支援台灣食品業之爭論。結論是顧
問會是由經濟部聘請而成立的，目前成
員大約十三人，其主要任務為供給經濟部
對台灣食品工業之發展所提出的問題
以專家之意見。經濟部撥給顧問會一
筆經費供給會務推行之用。但是食料會
却是一獨立之學術組織，人才專長之範
圍超出顧問會台灣方面。很希望本會會
員們也能在不影響了人爭業的情況下，

將自己的專長以適當的方式貢獻祖國。這是為什麼去年曾由本會主持向各會員提出專長調查。農務會已將此資料整理歸檔。準備好好的加以利用。本會將來的會務亦將跳出純联谊之性質配合祖國方面的需要採取行動。提供協助。屆時希望本會各會員能踴躍參加這方面的活動。有關行動計劃待草成後再向各位報告。

—財務報告—

***** TREASURER'S REPORT ---- FINANCIAL SUMMARY AS OF May 22, 1981*****

ITEMS	INCOME	EXPENSE
Balance from December 31, 1980	\$1,025.46	
Membership Dues	76.00	
Interests	12.49	
Newsletters		
Vol. 3, No. 2, Printing		\$ 58.79
Postages/Handeling		77.74
Vol. 3, No. 3, Printing		47.03
Postages/Handeling		120.39
Directory Printing		60.00
Balance Forwarded (5/22/81)		750.00
Total	\$1,113.95	\$1,113.95

Treasurer

Hong Ming Soo

消息·動態·報告

◎ 經濟部今年組團來美參加 I.F.T. 年會 團員共十九位。將由中興大學食科所 李洪潮 所長率領 於六月七日抵 Atlanta。會後擬參觀 Coca Cola 與 U.S.D.A. 等機構。

◎ 旅美加華裔包裝科技學會，將於近期出版「包裝世界」，促進包裝科技交流。

◎ 王秉同 會員已離開 Douglas Foods. 轉職 Campbell Soup Co.

◎ 歡迎新會員

劉家煌 (Frank Liu), Director of Plant Operation
Grand Imperial, Inc., 6969 Aragon Circle
Buena Park, CA 90620

陳至德 (Chee-Tek Tan), Senior Group Leader
Int'l Flavor & Fragrances, Inc.
1515 Hwy 36, Union Beach, NJ 07735

◎ 事求人 (徐孝陵)

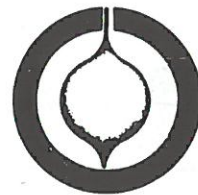
若對飲料工作有經驗者，可逕向下列申請工作：

MR. William Stephens, Personnel Administrator
Philip Morris USA, P.O. Box 26583, Richmond, VA 23261

◎ 理事會：此次大選結果，將於六月八日年會聚餐正式發表。

團體會員簡介

Corporat Member



Grand Imperial, Inc.

6965 Aragon Circle • Buena Park, California 90620
714-994-2990/213-585-0409

Grand Imperial, manufacturer of "Take 5" Little Casseroles and Oriental Noodles, is the first U.S. affiliate of President Enterprises Corporation, the largest food company in Taiwan. President, in turn, is part of a conglomerate which is the second largest business organization in Taiwan.

To understand the character — and the commitment — of this new American company, you have to know its parent organization, President Enterprises. Launched in 1967 as a producer of feed for livestock, President Enterprises has grown one hundred-fold — from sales (in U.S. dollars) of \$1½ million in 1968 to almost \$158 million in 1978.

The company — and the conglomerate — are managed by the huge Wu family, who look upon their business as a family enterprise. This is notably expressed in their family feeling toward their employees, suppliers and even customers. They strongly believe that their personal reputation is inseparable from their business reputation, and they conduct business on a highly ethical and personal basis.

As their company's hundred-fold expansion demonstrates, the Wus also have an aggressive spirit backed by the financial resources and the temperament needed to succeed.

The chairman of President Enterprises, Hsui-Chi Wu, illustrates the unusual spirit and character of the company he heads in this paragraph from his company's annual report:

"You are very welcome to join us . . . and soon you will find working with this big family a great pleasure. Let us go hand in hand to accomplish our goal . . ."

Since the chairman's son, Ping C. Wu, is president of Grand Imperial, the same feeling of a friendly family working together pervades Grand Imperial.

The new company has assembled an impressive executive lineup. Ping C. Wu (whose family established the mammoth President Enterprises Corp.), a graduate of USC, is President of Grand Imperial, and other executives include: Lois Smith, Vice President and Director of Marketing; Richard T. Wu, Vice President and Director of Finance; Frank Liu, Director of Plant Operations; Richard

Takatsuka, Purchasing Manager; Sy Plutzer, (formerly with Lawry's), Director of Technology; and Rick Beckley, Sales Manager.

The new product line comes in four flavors — beef, pork and chicken, which include pieces of meat, vegetables, gravy and enriched egg noodles, as well as a spaghetti casserole, which is unique in that it comes with a packet of grated Romano cheese. All ingredients are made in the U.S.A.

"Take 5" Little Casseroles are packaged in a throw-away mixer/server bowl, and when the three-ounce dry ingredients are properly reconstituted with boiling water, the result is approximately a 16 ounce serving, "enough for a hungry teen-ager," Smith added. The Little Casseroles are ready to eat in five minutes.

Grand Imperial's vast new manufacturing facility includes a 374-foot long assembly line, blending room and an immense warehouse. One of the unique features of the new facility is a fully equipped test and quality control laboratory, where every ingredient in the product will be analyzed to ensure consistent high quality. The laboratory includes a test kitchen where new recipes may be developed.

Grand Imperial's parent company, President Enterprises, is part of a conglomerate which now employs 2,300 persons. The company produces flour, feed, instant noodles, tempura powder, wheat germ, soybean oil, margarine, shortening, canned juices, canned tomato paste, milk, cheese, soy sauce, pickles, and bakery products as well as raising hogs, and chickens.

Let's welcome this new Corporate Member of food manufacture and sales headed by Mr. Ping C. Wu. (吳平治 總經理)

--Editor--

臺大食品科技研究所 簡介

—吳瑞碧—

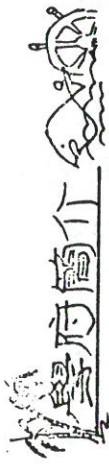
國立臺灣大學食品科技研究所
GRADUATE INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
NATIONAL TAIWAN UNIVERSITY
P. O. BOX 23-14, TAIPEI, TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA

本所於一九七六年成立，迄今已近五年，現任教職員計：所長兼專任教授一名（張煥憲先生），專任副教授四名（周正俊先生，孫瑞西女士，江文章先生及筆者），技士一名（鄭丹楓女士）及兼任副教授兩名（李錦楓先生，孫贊年女士）。目前僅有碩士班，共有學生十九名。教學分設食品科學，食品技術二組，其中食品技術組人手較少，因此特別歡迎具有食品機械，食品工程或食品加工專長之先進蒞臨本所各階指導。本所根據行政院人事行政局所訂之專任員額（五員—工）已經全部聘滿，正設法爭取特別名額中。五員—工對於已有大學部之研究所，或許尚可應付，對於類似本所這樣的獨立研究所，則實感缺乏人手。

本所畢業生已有三屆共十八名，除三名在國內外大學繼續深造外，其餘均在國內大專院校，政府機關，研究機構或食品工業界服務。本所於研究所入學考時，一向報名人數很多，而錄取率很低。以去年為例，報考與錄取人數約為九與一之比，因此新生素質極為優異。近兩年所錄取的學生，除少數因服兵役或與原服務機關合約尚未屆滿而申請保留學籍者外，皆能註冊入學，有志而來，所以志氣高昂，上課認真，入班後實驗室猶是燈火通明。

“食品科技館”正在興建中，現已完成地下室及一、二樓粗坯，預期明年初可完成總建坪約九百坪之四層樓全部建築，遷入使用。目前仍繼續借用四號館。本所之儀器，設備在食品科學組（包括食品化學，食品微生物等）方面，略具規模，在食品技術組（包括食品加工，食品工程等）方面甚感缺乏。首先需要有一間實習工廠，現在正計劃節省食品科技館之建築經費，將佔地約二百坪實習工廠的谷穀子蓋起來。

本所成立以來，數年之間，不斷茁壯成長，實深受惠於國內外各位先進之愛護，今後當更求進步，除了繼續充實碩士班外，將致力於向上發展（成立博士班）及向下紮根（設置大學部），以充份發揮本所之功能，尚有賴各位旅美先進多多照顧。



海洋學院

國立台灣大學 水產製造系 暨 研究所

民國三十一年一月一日

本系係政府為培養漁業及航空人才及發展漁業科學之基礎水產動植物、水產資源之利用及增殖等三大人才之目的下而成立於民國四十年八月，英文譯名為 Marine Food Science，於民國五十四年增設夜間部，六十四年增設碩士班，研究所，現有夜間部學生四百六十九人，碩士班學生十一人，已畢業夜間部二十屆，夜間部十七屆，共計臺竹三西九十二人，碩士班四屆十五人，專兼任教師三十七人，其中獲得博士學位者十三位，碩士者十一位，均學有專長，師資年輕，精力充沛，富有教學熱忱，留學四、美各埠，增廣學術範疇。

一、研究概況：

本系課程是以配合國家經建及培養科技人才人才為兩大目標，除大學共同必修科目以外，亦必修以化學、微生物之研究改進品質所需之基本科學，以及各種食品加工之方法科技及其他有關經營管理等新興具備的學科。

二、訓練指導：

本校內實習，除依各學科所需之實習外，每年利用實習工廠，辦理兩次模範工廠大量製

造模範實習，由學生擔任正副廠長，及各工作幹部，負責由採購原料至製品處理，成本計算等一切事務，以培養其工廠之工作能力。

二、翻譯文獻，規定每人選擇有關食品科技外文文獻，在暑假期間譯成中文，開學後利用課餘時間輪流報告心得，以擴展學生知識範圍，提高求知慾，並藉以訓練表達能力。

三、畢業論文，本系將畢業論文列為必修，規定四年級學生除上課時間外，分別到各老師研究室從事實驗，定期公開發表論文。

三、教學研究設備：

本系現有食品實習工廠及化學、微生物等教學實驗室和各種食品加工設備，各教師均有各人獨立之研究室及專用之精密儀器室，並不能謂如何充實，但從事一般研究教學已物具規模。

四、研究目標：

本系配合各教師之年長，進行主要水產原料的耐性之基礎研究，尤以魚肉蛋白、脂質之中心，並且探討水產物的適當加工方法，諸如燻製、乾製、罐藏、煙製、鹽藏、冷凍等製造及其他鹽漬、生化、有機成分之製造研究，以期對人類飲食生活，有所貢獻。

系主任：陳錫秋教授，所長：吳清熙教授

對國內食品科技研發之綜合建議及處理情形

• 編輯輯字 •

本會數次向國內提供專才資料及會員建議，對國內食科研發頗有助益。為此，經濟部曾特函致謝，將各項建議綜合處理情況轉載於后，盼會員藉以報告更進一步了解國內情況、會員們熱心程度、及國內對各建議之重視，更盼繼續給予更多建議，加速國內食品工業之發展。

發美中國食品科技學會會員之建議及目前辦理情形

70 3 24

建 議	建議人	辦 理 情 形
I 學術研究方面：		
(1) 加強基礎科學之研究	王毓勇	目前以國科會為主，農發會偏重實用研究，唯現已撥少數經費供食品科技基礎研究用。
(2) 從事整體性之研究	張月標	意見非常好，雖推動仍有困難，現正克服困難向此方向努力中。
II 工廠方面：		
(1) 食品工廠需有食品科技訓練之技術人員。	陸伯勳	食品工廠近年大專生百分率增加，並由政府有關單位食研所奉辦專門技術訓練班，如封蓋、殺菌等，今後仍待加強。
(2) 設立 GMP 公眾安全法規，並注重工廠安全管理。	潘文智 黃忠勇	已有罐頭食品之 GMP，餘正研議中。
(3) 設立 R & D 部門	陳同善	大部分外銷食品廠及大型具規模的內銷工廠都已有，唯大規模工廠較健全，小型的則否，一般講水準尚低，仍待加強。
(4) 與歐美食品界建立生產人員交換計劃	彭仲燕	實質有困難尚未普遍推行。極待旅外專家促成，唯目前已積極推行赴國外考察及邀請專家返國技術指導。
III 政策方面：		
(1) 以消費者之喜好，研究發展新產品，改善品質，並發展高層次高價加工品。	陸伯勳 饒厚奇 周台生 莊耀仁 崔愛鈺 徐孝陵 林信南	國內正不斷推動食品研究所及學術單位研究發展，然適合國內供應原料發展而有市場之新產品項目難尋，希國外專家能有具體項目建議，以便與國內工業形成專案計劃來推動。這是國內工業最急切期待的。
(2) 學校之研究與工業界配合，並實施建教合作。	潘文智 張永熹 鄭若宏 崔愛鈺 郭俊欽 張月標	目前學術或研究單位尚不能滿足工業需要，或由於經費、聯繫及信心不夠配合尚不夠理想，現正經由農發會協助，各學校與工業界集會研討配合研究，目前各學校之研究工作已開始注重工業界之需要，工業界亦開始重視食品科技研究成果，有待於時間及推行。

- (3) 穩定原料價格推行自動化機械
- (4) 工業與學術研究單位、政府有關單位密切聯繫並設立遵察中心，收集高情資料（由國外專家及國內大貿易商協助收集）並研法開
- (5) 國內設立非營利專業輔導機構在國外設立非營利顧問實驗室便利外銷
- (6) 設立獎勵制度
提倡大規模企業，使生產科技與人事管理科技並重。
- (7) 加強品管及品管訓練，建立適合國情之檢驗制度
- (8) 注重食品衛生安全確立食品法規
- (9) 組團赴國外開會考察或邀請專家來台專業指導。
- (10) 派員赴美參觀美國學校營養午餐
- (11) 建立技術專業
- (12) 邀請專家至各大城市巡迴演講
- (13) 國內宜加強醃醃業，乳牛業、肉類、釀造等，包裝業之發展，並注重可投菌軟袋之研究及夏季蔬果之貯存。
- (14) 研究改進食品加工業之操作效能

陸伯勛
馬子義
陸伯勛
張天鴻
黃偉文
許文彬
陳鈴木
莊耀仁
徐孝陵
林冠中
馬子義
吳健駒
王毓勇
潘文會
黃溢洛
崔愛鈺
郭俊欽
徐孝陵
林信南
潘文會
吳健駒
彭仲燕
陳彝
陳鈴木
許文彬
林信南
陸伯勛
陳植哲
張天鴻
王毓勇
黃偉文
譚光霽
陳同善
黃倉敏
馮貽澤
林信南

現以穩定農民生產保障原料價格為主，正選項推行中，如洋菇、蘆筍、竹筍罐頭、蕃茄罐頭等已在積極推行自動化生產，由政府協助食研所以巨款引進國外機械，並經農發會、經濟部及食研所合力推行蘆筍罐頭機械化生產極為成功。

經濟部食品會報及行政院農發會已積極與國內工業及國外聯繫引進技術協助研究與發展，商情資料分別由不同單位收集，希國外專家協助收集隨時與食品會報聯繫。

目前尚未設立。國內目前由食研所協助工業研究技術改進及品質技術並由農發會及經濟部食品會報協助輔導，在美國則由旅美食品工業研究發展顧問委員會協助進察輔導。

經濟部為鼓勵工廠推行合理化之經濟生產，減低成本，設立工廠合併之獎勵制度。

檢驗局在四年前已邀請美國品管專家協助擬定工廠品管考核制度之建立，品管良好工廠可自行檢驗出口，近年又依國情需要修改辦法。

本年為改進外銷蘆筍罐頭品質，新制定品管改進辦法，自本年實施。

國內無論民間工業及政府均非常重視，除國建會外，本會報幾度邀請旅美食品衛生專家返國指導。本年二月且與美國合作在華盛頓舉行「中美食品衛生安全會議」我國共有八位參加，旅美顧問委員二位參加。現正研討各種法規，衛生署組織及人員設備之加強。

兩年來由經濟部食品會報農發會共邀請外國及旅美專家來台指導二十五次，並由國科會、本會報及農發會協助安排或補助五十四人出國開會及考察食品工業。

尚未辦理
以後可辦理

已開始推動，希旅外專家協助提供可供國內發展之專業技術並與經濟部食品會報聯繫，國內急切需要此項技術專業計劃。

已請國內外專家至工廠演講及討論，目前不多，以後可增加。

1. 國內有興趣研究發展醃醃業，希多提供除醬油、醋外，可在國內發展之項目，供參考。
2. 乳牛業屬畜牧事業，國內受氣候之條件限制，乳牛數增加不多但乳粉消費量增加甚速，主要供應嬰兒。
3. 釀造方面，國內正考慮研究發展葡萄酒類加工之可能性。
4. 包裝業之改進研究發展已受國內重視，近由外貿協會增加設備，新成立包裝中心，急待旅外專家支援提供可引進及研究發展之具體項目。
5. 投菌軟袋三年前經旅美專家胡光泰博士介紹，並在食研所研究，經本會報及工業局之支持，現正由輔導會食品工廠與美國芝加哥工廠接洽試驗計劃。

國內現成立「能源委員會」，本會報亦有研究計劃。

六十九年元月於台北舉辦之

「國際食品科技研討會」總報告

經濟部食品工業研究發展會報 編印

民國六十九年十二月卅一日

「國際食品科技研討會」經國外顧問委員會之建議、運籌，而國內經本會報連繫農發會等有關單位協助，由五學術單位主辦，歷年餘之籌備已於本（六九）年元月在台北舉行，來自十五個國家共七一六人參加，分六組討論三天，共發表論文一二三篇，此會議乃針對我國極需引用新技術、發展技術密集食品工業而召開，會後一年中發現此研討會使國內食品工業及學術研究之收穫甚大，茲簡述於下：

一、促成國內食品科技、學術、研究等單位百餘人之合作：

研討會經一年兩個月之籌劃，動員全國所有食品科技學術及研究單位人員百餘位，共同努力前後共召開籌備會議十九次，因而使國內食科學者及專家彼此更加熟悉了解，並於會後保持連繫，提高了食品科技之研究興趣及水準，為將來走向各學者專家選擇重點研究，互相推薦敬重，培養「專家」之墊腳石。

二、促使食品工業界對食品科技研究之重視：

研討會所需費用相當龐大，此次經費泰半得自食品工業界之捐助，由此可見食品工業之團結及對新技術引進之渴望。

食品工業界提出許多目前食品工業面臨之難題，在會中與國內外專家討論，使食品工業界更加重視食品科技之研究。

三、充分表現國內、外學人合作之偉大力量：

研討會籌備時適值中美斷交，國際方面參加單位及學者多採觀望態度，但由於國內主辦單位意志堅定，最後克服一切困難動員了經濟部食品工業研究發展會報國外全體顧問委員，運用其私人聲望及友誼，促使國外團體加入協辦，並邀請到很多國外極負盛名的學者專家與會，如美國食品科技學會（IFIT）第四十屆大會主席 D. Walters L. Clark、德國罐頭權威 H. Peter Zehring、丹麥的泰格大王范歲久先生等等，再加上國內學人之全力合作，使研討會能如此成功，充分表現了國外學人與國內團結之偉大力量。

四 參加踴躍，籌劃周全，獲國際重視：

此研討會受政府要員重視，國內外專家、學者參加極為踴躍，共七一六人來自十五個國家，為國內首次大規模國際食科會議。與會國外專家四六人中有一二七位為自費，更為難得。辦理人員除大會論文及會場全力以赴外，對與會人之食宿、交通、安全、遊藝、學術、參觀、醫護、保險、郵寄、展覽等各方面均顧慮周全，獲得經常參加國際會議之專家稱讚，認為是國際一流水準之會議。讚佩國內食科水準與國家經濟建設之快速成長。會後紛紛來函道賀。信中對於六小組之熱烈討論及會場多為食品工業及學術界之年輕技術研究人員，且自始至終均滿座，極為讚賞。

五 已增強與國外之技術交流：

旅外學人知國內舉辦此會，均表興奮，極力表示願支授國內現有聯繫者六八位。更由於國外專家參加此會，在國外舉辦之國際性食科會議及展覽會，逐漸來函邀請國內派員參加。會後至今據統計有三十餘位專家學者出國參加國際性會議及展覽會，且分別邀請數位專家來台指導及交換意見。

六 會後建議及較具體成果：

- (一) 大會後會議中旅美學人建議禁止使用麵粉漂白劑一案，經農發會、工業局、衛生署及本會等單位之合力推動，麵粉公會決定自(六九)年四月一日起開始禁止使用麵粉漂白劑，且由衛生署分三階段執行(1)本年五月一日開始執行漂白劑不能進口，不能製造。(2)七月一日開始執行製造麵粉不可添加漂白劑。(3)於本(六九)年十月一日開始實施，嚴格執行不能有添加漂白劑之製品於市面出售。
- (二) 大會後，國外專家在衛生署研討食品衛生問題，對組織、章則、技術訓練等國內外專家提供了許多建議，供作衛生署擬定「食品衛生管理方案」之參考。
- (三) 大會後在罐頭公會中討論漁業之含 *Histamine* 污染問題，西德專家因得知我國學人對 *Histamine* 之重視及研究，決定延緩訂定標準對我魚罐頭外銷貢獻很大。
- (四) 旅美顧問委員會等國外學人建議一九八四年舉辦第二屆國際食品科技研討會。
- (五) 為繼續帶動食科研究風氣，提高水準針對「國際食品科技研討會」遺留下來解決之問題將由本會報及農發會聯合舉辦「台灣食品工業技術研討會」加以研討並制定今後幾年內食品科技發展之重點及目標，由農發會、國科會及食品會報等有關單位，依重點補助經費，並協助推行。

通訊錄修正增補

may, 1981

NAME	HOME ADDRESS AND PHONE	BUSINESS ADDRESS AND PHONE	EDUCATION & SPECIALTY
張天鴻 CHANG, TIEN HUNG WM.	23488 Greenleaf Blvd. Elkhart, IN 46514 (219) 264-1073	Miles Laboratories, Inc. 1127 Myrtle St. Elkhart, IN 46515 (219) 262-7898	BS 69 NTU MS 72 Texas Tech U. PhD 76 Texas Tech U. Research Scientist Fermentation, Culture Preservation
鄭宏若 CHENG, ANTHONY H.R.		Int'l. Div. Bristol-Mayers Co. 345 Park Avenue New York, NY 10154	BS 69 Taiwan Chung-Hsing U. MS 71 UC - Davis PhD 76 U. Rhode Island Manager Nutritional Clinical Investigation
張介山 CHUNG, RONALD A.	229 Pine Hills Avenue Auburn, AL 36830 (205) 821-0059	Tuskegee Institute Home Economics, Food and Nutrition Science Tuskegee, AL 36088 (205) 727-8714	BS 59 Holy Cross College MS 61 Purdue University PhD 63 Purdue University Professor Food Safety & Nutrition
任筑山 JEN, JOSSEPH JWU-SHAN	904 Chelton Parkway Cherry Hill, NJ 08034	Campbell Institute and Research Tech. Campbell Soup Company Campbell Place Camden, NJ 08101 (609) 964-4000, ext. 2113	BS 60 NTU MS 64 Washington State U. PhD 69 UC - Davis Manager Food Enzymology
郭豐照 KUO, FENG-CHAO	3650 Nicholson Drive Baton Rouge, LA 70802 (504) 344-1299	Louisiana State Univ. Dairy Science Dept. Baton Rouge, LA 70803 (504) 388-3590	BS 72 Chung-Hsing U. MS 77 Southern Illinois U. Graduate Student
李農賢 LEE, KEN N.	5117 Caton Lane Waunakee, WI 53597 (608) 849-7070	Oscar Mayer & Co. P. O. Box 7188 Madison, WI 53707 (608) 241-3311	BS 71 Oregon State U. MS 73 Texas A&M U. PhD 77 Texas A&M U. Food and Meat Science
林信南 LIN, SHERMAN S.	3532 Interlaken Dr. Plano, TX 75057 (214) 424-5563	Anderson Clayton Foods P. O. Box 63 Richardson, TX 75080 (214) 231-6121	BS 64 NTU MS 68 Rutgers U. PhD 71 Rutgers U. Group Leader Flavor Chemistry
時安令 SHIH, HARRY	6 Ingleside Road Natick, MA 01760	Rohtstein Co. 70 Olymbia Avenue Woburn, MA 01888 (617) 935-8300	MS 73 Florida State U. Plant Manager Bakery Filling, Beverage
王樂同 WANG, SAMUEL L.	19 Stonebridge Road Cherry Hill, NJ 08003 (609) 424-7192	CIRT Campbell Soup Company Campbell Place Camden, NJ 08101 (609) 964-4000, Ext. 2015	BS 64 NTU PhD 70 Michigan State U.
吳福祐 WU, FU-YU	W-1-C Hensel Apts. College Station, TX 77840 (713) 846-6893	Texas A & M Univ. College Station, TX 77843	BS 75 NTU MS 80 Ohio State U. Student
楊守時 YANG, SHOU SHIH	11 Twin Boro Lane Bergenfield, NJ 07621 (201) 385-1277	Floresynth, Inc. 410 East 62nd Street New York, NY 10021 (212) 371-7700, ext. 30	BS 42 Nat. Central U. MS 50 U. Massachusetts PhD 52 U. Massachusetts Director of Instrumental Lab Food Flavors and Analytical
楊永光 YANG, YUNG-GUNG	437 Montgomery Road Tuskegee, AL 36083 (205) 727-4740	Med. Tech. Dept. Tuskegee Institute Tuskegee, AL 36083	Student

From: ACFSTA
c/o Dr. Santa H. Lin
Ralston Purina Company
Checkerboard Square
St. Louis, MO 63188

歡迎參加：會前報名 \$15/\$12 每人

旅美中國食品科技學會

ACFSTA

1981 Annual Meeting
年會聚餐 & Banquet

地址：

彭園

時間：Time:

Monday
June
1981

8

6 pm

Place:

PENG'S

下午六時

233 Peachtree St. Center
HARRIS TOWER, DOWNTOWN-ATLANTA