# 銀髮友善水產心餐食

## 想跟你一起好好吃飯

文、圖 | 周佩蓉(漁業廣播電臺編輯)

因應人口高齡化趨勢,農業部與財團法人食品工業發展研究所推動以國產食材研發「銀髮友善食品」, 投入提升長者飲食品質,已邁入第8年。其中,水產品的質地及富有蛋白質等營養價值的特性,十分適 合長者多方攝取,所以除了政府部門,產業團體與學界也積極研發銀髮友善水產食品並積極推廣,期盼 水產品能陪伴長者度過另一段美好的銀髮「食」光。

#### 老大人,怎麼吃?十分有學問

「老年」一詞隨著醫學發展及生活品質提升, 定義不斷更新,而飲食產業也掌握契機,持續開 發銀髮食品。自2016年起,由農業部與財團法人 食品工業研究所(以下簡稱食品所)共同舉辦的 「Fatender 銀髮友善食品」獎項評選活動,累計 已有754項產品,共183家獲選,顯示政府積極

推動國產優質農漁產品加值運用,鼓勵更多業者投 入相關產品研發,以提供不管在形態、風味、質地、 口感、甚至食用或保存方式都可符合銀髮長者不同 飲食需求的多元產品。

食品所所長廖啟成強調, 評選會議共激集包 括品質管理、食品加工、營養醫護、咀嚼吞嚥、安





養照護、包裝設計、銷售通路、媒體等50幾位 領域專家組成委員會,並且與業者實際就產品進 行討論與分析,這對業者來說是難得的資源與機 會,也看出食品所的細膩操作及鼓勵市場投入的 決心。

食品所更參考國際標準,在2019年訂定國 內的銀髮友善食品質地分級制度,讓處在不同生 理光譜的長者,都有可選擇的合適產品。



<sup>21「</sup>安永鱸魚精-元氣養生粥」榮獲2023新味食潮獎與銀 髮友善獎認證,是可隨時攜帶的營養美味。

<sup>31</sup>安永龍虎斑獅子頭不僅入選2023銀髮友善食品,還獲得 營養友善獎。







- 11漁業署養殖漁業組副組長林緣珠說明國產水產品對銀 髮族群的營養價值。
- 21食品所所長廖啟成詳細說明銀髮友善食品規格。
- 31高科大水產食品科學系副教授侯智耀介紹實驗室製作 產品品項。
- 4-51多元銀髮農漁產品展示。

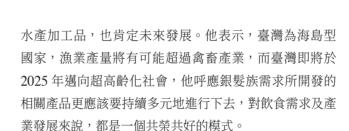
此外「全家共餐」概念開始融入銀髮食品,打破 「就是老人家在吃」的藩籬、從去刺、小包裝、可看 出食物原型的設計等,並以各式加工技術進行質地調 整的方式,讓0到99歲,都可以共享便利、美味又 營養豐富的一餐。

#### 為長者飲食增幸福,為本土水產拓新出路

在「Eatender 銀髮友善食品」評選中,水產品的 比例約占 1/5,突顯其重要性。漁業署養殖漁業組副 組長林緣珠表示,水產品中的魚類質地柔軟,而且富 含預防肌少症需要攝取的蛋白質,更有大量的不飽和 脂肪酸及鈣、鎂、磷等維生素與礦物質,都可讓長者 放心多多食用。

從入選名單也可發現,許多養殖青年所創立的品 牌,都視媽媽姊姊們等熟齡女性為消費主力,貼心地 呼應她們備餐的需求,將水產品設計成可立即加熱食 用或者營養補充的方式,成為十分受歡迎的產品。

國立高雄科技大學水產食品科學系老師侯智耀接 受漁業署委託,研發出許多以大宗養殖魚種為原料的



### 瞄準銀髮商機,各界共啟未來方向

儘管銀髮商機看似蓬勃,然而不管在零售、量販甚至 百貨涌路,都明顯地感受到「銀髮友善食品」不夠普遍。 舉例而言,或許在相關品牌或者電商線上通路可以看到相 關的產品,與其完整周延的介紹,許多第一線協助長者及 照護者的專業人員及營養師,都能說出幾項印象深刻且對 於長者飲食品質甚有幫助的銀髮友善水產餐食,然而也指 出,想回頭購買時常缺貨;另一方面,國內調理食品大廠 也表示,市場的不穩定,讓這類型的產品甚至必須拜託產 線臨時上線生產,顯見生產者及通路商對消費端需求尚無 全面堂握。

對此,國立臺灣海洋大學食品科學系副教授張君如認 為,目前整體市場仍處在產品數量少,價格高昂的前期階 段,唯有持續穩定地投入,讓產品更加多元化及專業化,

才能逐漸成長,穩定市場供貨及價格,當更多消費者從產 品中受益,便能產生相應的信任感。

臺灣社會整體人口架構與發展,都顯示消費行為必然 移往「壯」世代(1946年至1964年)的缺口,才能呼應 多數人對延長的健康晚年歲月生活品質的需求與權益,並 為年輕世代創造永續的發展動能。

未來,銀髮水產餐食勢必得從政府的輔導扶持,逐漸 走向更成熟的產業發展,而這當然也需要持續地推廣食魚 文化,打破舊有高齡飲食概念,比如「食物就應該軟爛」、 「吃不出好不好吃」、「吃魚危險因為有刺」等迷思。

任何人都會變老,但是變老也可以吃得開心、吃得 精彩,期待各界繼續為臺灣高齡族群提供更完善的飲食品 質,讓長輩更有口福、享受更好的第二人生。

