研討會參與報告

姓名	鍾尚汶	**系所**	食品科學系
會議時間	2024/09/08-09/12	**地點**	義大利 里米尼 Palacongressi di Rimini - IEG Expo
會議名稱	中文：IUFoST 2024 世界食品科學與技術大會		
	英文：22nd World Congress of Food Science and Technology		
發表題目	中文：使用反應曲面法研究大豆分離蛋白的雙軸擠壓		
	英文： Study on the Twin-screw Extrusion of Soy Protein Isolate Using Response Surface Methodology		

會議目的：本次會議涵蓋了營養、永續性、食品安全等多個主題，主要目的在於與全球食品科學專家學者共同交流，深入了解食品安全、營養及氣候變遷對食品之影響。

一、參與會議經過

9 月 8 日

上午：遇米蘭鐵路公司罷工，原購車次取消，抵達里米尼時已為下午。

下午：至櫃檯報到領取名牌、徽章與會議手冊，隨後參加青年研究家合作的圓桌討論，討論青年在應對未來糧食挑戰中的角色與策略。

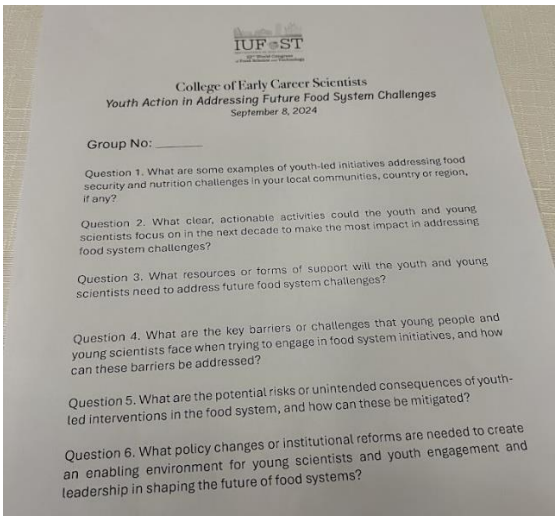
會場遠景

會場室外拍照牆

研討會參與報告

圓桌會議

本桌討論情形



IUFoST

College of Early Career Scientists
Youth Action in Addressing Future Food System Challenges
September 8, 2024

Group No: _____

Question 1. What are some examples of youth-led initiatives addressing food security and nutrition challenges in your local communities, country or region, if any?

Question 2. What clear, actionable activities could the youth and young scientists focus on in the next decade to make the most impact in addressing food system challenges?

Question 3. What resources or forms of support will the youth and young scientists need to address future food system challenges?

Question 4. What are the key barriers or challenges that young people and young scientists face when trying to engage in food system initiatives, and how can these barriers be addressed?

Question 5. What are the potential risks or unintended consequences of youth-led interventions in the food system, and how can these be mitigated?

Question 6. What policy changes or institutional reforms are needed to create an enabling environment for young scientists and youth engagement and leadership in shaping the future of food systems?

青年研究家圓桌討論之討論項目

9 月 9 日

上午：

會議開幕儀式，隨後參加主題會議 1，探討食品加工與營養對健康的影響，專注於食品分類和加工技術的最新進展。

開幕儀式

下午：參加有關永續食品系統的創新與研究，並參加非熱處理技術的專題討論，探討這些技術如何提升食品的營養價值和永續性。

9 月 10 日

上午：參與 Unipg（佩魯賈大學）針對**膜過濾技術處理橄欖油廢水**的介紹，介紹了如何透過膜過濾

研討會參與報告

有效處理橄欖油生產中的廢水，減少環境污染並回收有價值的副產品。這項技術對於橄欖油生產行業來說，具有降低廢物處理成本與提升永續性的潛力，這場次讓我對於食品工業廢水處理的新方法有了更深入的了解。

膜過濾技術處理橄欖油廢水

9 月 11 日

上午：參加關於營養與健康的會議，重點討論替代蛋白質（如微藻）的潛力。

下午：下午 5 點，在 Marina Room 進行我的研究報告，主題為「大豆分離蛋白的雙螺桿擠壓技術」，並與與會者討論如何應用這項技術於肉類替代品的生產。

報告「使用反應曲面法研究大豆分離蛋白的雙軸擠壓」

於 IUFoST 2026 攤位前合影

研討會參與報告

9 月 12 日

參加獎項頒獎典禮與閉幕式。

食品科學系大學部同學參與 Quiz Bowl 獲獎

IUFoST 2026 將於高雄舉辦

二、與會心得

在參加 2024 年 IUFoST 世界食品科學與技術大會的過程中，我學到了許多關於食品永續性和創新技術的最新進展。特別是，膜過濾技術在橄欖油廢水處理中的應用讓我深入了解了如何有效減少廢水排放並回收有價值的資源。此外，我對人工智慧在食品加工中的應用有了更多的認識，尤其是在優化生產流程和提升食品安全方面的潛力，其中替代蛋白質(昆蟲、藻類)的發展正逐步成為食品工業的重要領域，尤其是在解決全球糧食供應問題上，對於解決糧食安全和永續發展至關重要。

三、考察參觀活動

此次會議中，我並未參加考察參觀活動，但透過多場專題研討會和學術報告，我深入了解了食品科學與技術的最新發展與實際應用。儘管沒有實地參觀，我仍從會議內容中獲得了許多關於永續技術和創新解決方案的寶貴知識。

四、建議

儘管這次大會沒有參加考察活動，未來建議增加與當地產業或研究機構的參訪，讓與會者能更直觀地了解當地的技術應用與生產模式，增進對國際食品科技發展的理解；由於同時段有許多主題之會議，為了讓無法參加現場會議的人也能獲益，建議增強線上會議平台，並提供完整的會後資料，包括錄影、報告和簡報檔案，供參與者後續參考與學習。

五、攜回資料名稱與內容

1. 研討會地圖與議程手冊
2. 與會名牌
3. 會議徽章與掛繩