

烘焙展專輯

·吃魚還是不吃魚？二十一世紀的困惑 [陳彥豪編譯](#)

產業萬象

·食品產業的龍年趨勢分析(下) [姚念周](#)

市場資訊

·日本冰品類的近況與新商品研發傾向 [徐小雅譯](#)
 ·2010年國內保健食品產值暨產業概況分析(上) [曾馨誼](#)

食品原配料

·令人拜倒的紅石榴—女性健康魅力的來源 [陳韻竹](#)
 ·葉黃素の劍光 仿人體眼球比例的新戰場 [林君隆](#)
 ·藻精蛋白—腸病毒、流感病毒新對策 [廖建俐](#)
 ·抗疲勞、運動營養新選擇—萃取自雞肉之胜肽 [林倩仔](#)
 ·日頭刺芽芽，想讓美白、抗皺贏在起跑點，就從體內飲食開始！ [程璿璇](#)
 ·鼠尾草籽 來自大自然的良好營養來源 [李淑綾](#)
 ·來自台灣東海岸的天然營養補給素材—海洋深層水 [朱啟環](#)

包裝與加工

·抗凍蛋白技術於食品工業之應用 [葉娟美](#)
 ·食品耐熱性微生物的汙染及其控制 [廖哲逸](#)
 ·彩色印刷商品訊息膠帶和標籤貼紙增強品牌形象與包裝的功能性 [Bertrand Tellier](#)
 ·新時代氣體分析儀在食品上的應用 [志尚儀器股份有限公司](#)

健康智慧

·芹菜、紅蘿蔔降低大腸癌風險 [編輯部](#)
 ·常喝綠茶者 老年不失常
 ·吃素者缺維生素B12易失智
 ·巧克力有助於視力與思考能力
 ·攝取果糖過多 壞心血管
 ·雞蛋的最佳烹調法
 ·香瓜茄延緩糖尿病併發症
 ·喝番茄汁可燃燒脂肪

新聞蒐錄

·「安心食品履歷」最快7月底PO上雲端 [編輯部](#)

- 鼎王跨足食品製造 垂直整合降成本
- 肯德基力拚展店 2年再增50店
- 中興大學與美國加大合作成立「國際植物與食品生物科技中心」
- 日本人氣拉麵「一風堂」將登台
- 義麵屋今年衝展店 進軍上海搶商機
- 荷蘭研發人造肉成功 用幹細胞培養出漢堡肉
- 可食性包材讓環保容器也可一起吃下肚
- 統一中控奶茶表現搶眼 在中國市占率達58.4%
- 世界麵包大賽 台灣隊勇奪季軍