

營養學院與日本東北大學組成研究團隊，並獲教育部新南向計畫補助

營養學院高齡營養研究中心主任楊素卿教授，於 2017 年開始加入日本東北大學多國多中心的研究計畫案，以「米糠加工食品之開發與保健功效評估：降血壓功能評估」為研究主題。2018 年 1 月並獲得教育部 106 學年度「強化與東協及南亞國家合作交流學術型領域聯盟（醫藥領域）」研究經費補助。



研究團隊主要成員，還包括了東北大學農學研究科營養學系的白川仁副教授、印尼茂物農業大學（Bogor Agricultural University）食品科學與技術系 Slamet Budijanto 教授，及本校高齡營養研究中心主任楊素卿教授。因血壓偏高是造成全球疾病負擔最重要的危險因子之一，而日本、印尼及臺灣三個亞洲國家具有相類似的飲食型態，除了以米為主食外，也都受到西方飲食型態之影響，三個國家生活習慣病罹患率日益嚴重，其中包含了高血壓。因此，如何建立對於米食攝取的正確觀念，並且由教育、飲食型態、生活習慣等方面探討降低高血壓罹患率的方法等，對於三個國家而言，是共同且重要的議題。

【左圖：白川仁副教授（左）擔任 2017 年國際研討會講者，與楊素卿主任（右）合影】

東北大學於 2014 年起與公共衛生暨營養學院簽訂姊妹院合約，保健營系學系即與該校有密切的學術交流；營養學院於 2016 年 8 月正式成立後，東北大學更提供同學至日本參與「櫻花科技計畫」的機會，讓學院學生藉由國際的學術交流活動獲得更多不同的資訊，並拓展自身國際的視野。此次，藉由跨國研究團隊的合作，期望能經由米糠加工食品，改善以米食為主食國家的人民健康狀態，降低高血壓等生活習慣病之發生率。（文/營養學院）



【右圖：營養學院師生於 2016 參與日本東北大學櫻花科技計畫時與東北大學師生合影】