

“粤讲·悦健康”系列论坛启动

# 食品安全与营养健康论坛暨院士科普报告会举办

本报记者 李婉欣

8月18日下午,“粤讲·悦健康”系列首场论坛——食品安全与营养健康论坛暨院士科普报告会在广州成功举办,汇聚权威专家学者,分享食品行业前沿观点,致力于搭建良好的健康科普合作平台。本次论坛由广东省科协指导,广东科技报社主办,广州神农品牌管理有限公司协办,广东省食品学会、院仕食品全国运营中心支持。

广东省科协党组成员、专职副主席刘建军,广东省科技厅原副巡视员、广东省科学学与科技管理研究会理事长姚化荣,乌克兰工程院外籍院士、俄罗斯自然科学院外籍院士、仲恺农业工程学院党委常委、副院长肖更生,澳大利亚科学院院士、暨南大学药学院全职教授Martin G. Banwell,国际生态生命安全科学院院士、广州中医药大学教授刘焕兰,中山大学教授公共卫生学院营养学系教授朱惠莲,华南理工大学食品科学与工程学院教授、广东省食品学会理事长李沛生,广东科技报社社长张炜哲、广州神农品牌管理有限公司董事长黄涛、院仕食品全国运营中心总经理官国梁等领导嘉宾、专家学者出席本次论坛。主协办和支持单位有关代表、健康科普相关嘉宾、共建健康科普基地联合邀请与会代表、新闻媒体等共约400人参与论坛。



“粤讲·悦健康”系列论坛启动。



食品安全与营养健康论坛暨院士科普报告会现场。



广东科技报社联合院仕食品全国运营中心共建健康科普基地。



肖更生院士在论坛中作专题报告。



市民现场聆听院士科普报告会。

## 共谋健康科学传播“蓝海”

刘建军在致辞时强调,推进全民健康事业,既离不开医生的保驾护航,更离不开全民的自觉参与。科普是科学与传播,此次联手筹办“粤讲·悦健康”论坛,邀请院士专家面向公众宣讲营养健康科学知识,是一件利国利民的实事好事;希望以百姓听得懂、学得会、用得上为出发点,加强策划、精心组织、持续开展,让健康科普走出高堂圣殿,飞入

寻常百姓之家,造福社会大众。

现场举行“粤讲·悦健康”系列首场论坛——食品安全与营养健康论坛暨院士科普报告会启动仪式。据了解,广东科技报社“粤讲·悦健康”系列论坛启动后,将视情况不定期开设多个分论坛,邀请院士专家宣讲、科普与饮食营养、中医中药、家庭保健、运动健身相关的健康知识,引导公众树立健康生活理念。

食品安全与营养健康论坛暨院士科普报告会作为首场论坛,聚焦科学营养膳食、守护食品安全等领域,搭建面向全国的食品行业交流平台,与来自各地的行业精英共同探讨健康食品的发展路径,引领食品行业健康发展。通过传播让公众真正了解科学规范的营养知识、健康知识,全面树立健康的饮食理念,做到营养均衡、饮食安全,吃出健康。

## 共建健康科普合作平台

人民健康是民族昌盛和国家富强的重要标志之一。随着“健康中国2030”规划对普及健康生活、优化健康服务、建设健康环境等方面部署的持续推进,健康理念逐渐深入人心。

其中《“健康中国2030”规划纲要》明确要求,各级各类媒体加大健

康科学知识宣传力度。为探索建立公益性科普事业和经营性科普产业并举的体制机制,广东科技报社联合院仕食品全国运营中心共建健康科普基地,通过此次强强联合、精准发力,为推动食品产业的健康传播和人才培养贡献力量。

以健康科普教育基地共建为契

机,广东科技报社将以精准高效的健康传播方式和科普宣传模式,有针对性地开展相关科普工作,让更多健康科普知识飞进寻常百姓家,引领全民营养健康饮食新趋势;同时借助融媒体优势扩大品牌影响力,探索出健康产业有效发展的有效路径。

## 共享健康行业发展机遇

在院士科普报告会上,受邀院士专家通过分享食品行业前沿观点,与行业精英一同探讨健康食品行业发展途径。

预制菜如何满足消费者对营养和安全的需求?肖更生院士作题为《预制菜产业发展与食品健康》专题报告,介绍了预制菜产业方面的情况。健康是预制菜高质量发展的重要方面,提升营养、健康水平是预制菜异军突起的重要切入点。顺应“大食品”发展趋势,满足人民日益对多元化饮食的迫切需求,加快实现预制菜产业规范、健康发展,已成为当下预制食品的主要任务。接下来,要正视预制菜发展过程的问题,建立标准、革新技术、创制装备、提升营养、保持品质和保证安全,实现预制菜的标准化生产。

“食用油是一日三餐的必备元素,油脂中甘油三酯含量高达98%,摄入过高会囤积在人体不同部位中。”马丁院士在《油脂中的健康问题与发展方向》专题报告中介绍,这将引发各种代谢综合征、产生慢性病,危害身体健康。他提出,油脂健康的关键是减少甘油三酯的摄入和积聚,同时“脂肪炸弹”甘油二酯让健康食用油有了新定义,它能显著降低血清和肝脏中的脂肪,长期使用可降低内脏脂肪面积。公众无需改变生活习惯,就能从根源上改善现代饮食健康;不仅营养、安全,更与人体相容性高、加工适性好。

刘焕兰院士在《食药同源与全民健康》专题报告中阐明了“食药同源”源流内涵,倡导以食养生、以食疗疾的理念。他认为,养成良好的

饮食习惯,建立合理的膳食结构,才能有利于健康。在健康中国的大背景下,食药同源有着广阔前景,展现了非药胜药的优良特点,要做好传承与创新;同时结合现代高新技术研发保健食品、营养产品及功能性食品,对于促进人类的健康和延年益寿具有一定意义。

朱惠莲教授在分享《合理营养与健康》报告内容时表示,不合理营养膳食是健康寿命损失的最主要因素,合理膳食是可持续健康的保障,其营养可有效防控慢病。研究表明,健康生活方式与合理营养膳食模式可降低20-30%慢病的发病风险,预防80%的早发心脏病、中风、II型糖尿病以及40%的肿瘤。她建议遵循《中国居民膳食指南2022》平衡膳食八大原则,让健康状态更持久。