



善美食品廠代糖年糕記者會

2005年1月13日

[本報多倫多訊] 農曆新年將至，在眾多賀年食品中，總少不了年糕及角仔等糕點，甜的誘惑雖然十分吸引人，但吃糖份太多的代價除了會胖及會蛀牙之外，還會引致糖尿病。善美食品廠為頤康基金會籌募社會服務經費外，亦不忘照顧善長們的健康，特推出代糖年糕，使善長們在行善積福之餘，亦可關注個人健康。

善美食品廠營養師程文鈿表示，現在代糖已成為追求健康食品一族，不可缺少的食品，頤康中心主要提供護理服務的機構，當我們在為頤康基金會以年糕籌款時，更考慮到應該切合頤康關注個人健康的宗旨，特別製作代糖年糕、代糖馬蹄糕、代糖椰汁年糕、代糖笑口棗及代糖角仔等健康賀年食品。

程文鈿表示，代糖主要是在食品加工上的名稱是甜味料，甜味料是食品調味料的其中一類，是為適合各種食品的嗜好性而添加，目的是為改良口味，增進食慾。甜味料除了磷酸、糖精和糖精鈉鹽三種的使用量和範圍有限制之外，其餘都不受限制，可以廣泛使用於食品。

程文鈿稱，常用的代糖原料有山梨醇(Sorbitol)、甘露醇(Mannitol)、木糖(Xylose)、甘草素(Glycyrrhizin)、糖精(Saccharin)、糖精鈉鹽(Saccharin Sodium)、阿斯巴甜(Aspartame)和醋磺內酯鉀(Acesulfame potassium)等。山梨醇、甘露醇、和木糖均為糖醇，和蔗糖一樣每公克含有熱量4卡，在自然界中存在於水果中。所有糖醇的吸收都比葡萄糖和蔗糖慢且利用率低，因此引起的血糖和胰島素反應較小。

頤康中心、頤康基金會主席王裕佳醫生表示，很多謝善美食品廠對長者的關注，及對頤康的支持，他們不單關心本地社區的慈善事務，以售賣年糕為頤康籌款，將不扣除任何成本，售出賀年食品的總金額，悉數捐助頤康基金會，預計可為頤康帶來超過25萬元的善款，還以愛心關懷南亞地區受海嘯肆虐的災民，每售出一盒賀年糕點，再捐出5元經由加國愛心送南亞賑災委員會，轉交給加拿大紅十字會及加拿大樂施會送到災區。

王裕佳醫生稱，雖然年糕含有的糖份較高，對於糖尿病患者未必適合，但善美食品廠製作的代糖賀年糕點，經過營養師程文鈿審核，大家可以放心進食。現在距農曆新年約一個月時間，每個家庭都會選購一些賀年糕點過年，善美食品廠的賀年糕點是必然的首選，因為食得健康之外，亦可為頤康基金會及南亞地區的災民行善積福，可以說是一舉三得。

頤康基金會總裁湯寶蘭表示，善美食品廠的賀年糕點約於1月22日在其屬下6間分銷店、太古年宵市場、國家展覽館年宵市民、三間大統華超級市場及四間頤康中心發售外，現在亦推出年糕券，每張10元，持券者可到銷售點換取兩盒賀年糕點，各大公司或個人，可考慮以善美愛心年糕券作為農曆新年禮物，送給員工或親人，正是送禮者有心，受禮者得福，長者受惠，災民送暖。

