

Red Communications

Room 6B, European Asian Bank Building,

749 Nathan Road, Kowloon, HK

Tel: 3569 6738

Fax: 3673 2640

Email: info@redcomm.com.hk

新聞稿

即時發放

聯絡人：虹聶傳訊 - Chris Lau

電話： 3569 6738

傳真： 3673 2640

電郵： chrislau@redcomm.com.hk

中學健康鮮味大使盡顯所長和愛心 引領學習障礙小童漫遊鮮味世界

(2008年12月15日) 來自不同學校的中學生，參加完"全港中、小學健康鮮味之旅2008暨鮮味大激鬥"工作坊培訓後，在短短2個月搖身一變成為健康鮮味大使，於上週六齊集中華基督教會望覺堂啟愛學校，發揮健康鮮味大使精神和愛心，與一群學習障礙小童，透過遊戲、健康小食烹調示範及競技比賽，分享如何食得健康及食得鮮味的知識，學童家長更細味品嚐他們親手製作的健康創意小食。家長Joanna對於兒子首次做的小吃深感驚喜：「這還是他首次製作食物，賣相及味道都不錯。」

壓軸比賽更由這些中學鮮味大使發揮創意，在指定時間內烹調全新的健康鮮味美食，由小學生們、家長及專業隊伍評分，每組鮮味大使扭盡六壬，既要取悅不同評審團口味，又得注意食材及調味料選取，份量比例也得小心平衡，為爭奪最高殊榮，向難度挑戰，最後由鄧肇堅維多利亞官立中學取得總冠軍。

另一邊廂，陪同小童出席的家長參與一個專題講座，主題內容是圍繞預先包裝食物中所使用的食物添加劑及調味料特點，講座由港幼兒教育及服務聯會(幼聯)健康生活小組註冊營養師陳國賓負責，以輕鬆及深入淺出的手法講解。參與的黃太表示：「我向來選購食物時，都注重食物新鮮度及營養價值，可是還是第一次知道某些純天然食物中含有的谷氨酸，是鮮味的來源，也明白只要是天然提煉的調味料，如味精，適量進食及應用既不會對健康構成問題；且能帶出食物鮮味。」

註冊營養師陳國賓指出：「主題內容是基於我們在10月至11月期間進行家長問卷調查，發現不足20%家長會留意食物包裝上的營養及成分標籤；而且對食物調味料的認識普遍存在不少謬誤，包括錯誤地將味精視為食鹽的一種；有近半數人更誤以為味精是通過化學合成製造。為此，希望透過這個講座，有效增強市民對調味料和味精的認識，並促進健康飲食的多樣化和均衡飲食習慣。」

味の素(香港)有限公司銷售及市務主任鄧敏芝表示：「我們欣喜獲得各個中學支持，及有不少中學生自願成為我們的健康鮮味大使，走進小學校園，與學習障礙小童進行健康

鮮味飲食交流，充分發揮了社會共融精神，這正是我們舉辦有關活動的主要目的，期望所有參與的學生及家長，多關心自己、家人健康的同時，更學會把所學的知識與其他人分享，懂得認清天然調味料的特點及好處。」

味の素成立至今 100 年，早於 1908 年，池田教授從日本海帶中發現了”鮮味”的奧祕是來自谷氨酸，因此將這種味道命名為”鮮味”，即甜,酸,苦,鹹後的第 5 種基本味道。翌年池田教授更成功地研究出提取谷氨酸的方法，這項成功也標誌著一種新調味品的誕生，那就是谷氨酸鈉，即現時俗稱的“味精”。

味の素於 1927 年在香港設立代辦處，及至 1979 年正式成立味の素（香港）有限公司，本著「高質素及有益健康」的宗旨，全面拓展香港市場，更積極地贊助有關食物及健康的社區活動。作為傑出及深具社會意識的公民，味の素努力為社會的協調及發展作出貢獻。

如欲知更多有關味の素的資料，請瀏覽網址 <http://www.ajinomoto.com.hk>