

健康方便美味的糖尿病餐食

林純美

財團法人林燈文教公益基金會

復興空廚公司

糖尿病是最重要的慢性疾病之一，根據行政衛生署統計，國人糖尿病的盛行率正快速上升中，其死亡率更由多年來的第五順位，於民國八十九年起晉升至第四順位。糖尿病的治療包括飲食控制、規則運動，生活習慣改良和藥物治療，其中更以飲食控制為最重要的基石。很多研究報告均指出，糖尿病的族群以40歲以上，肥胖或體重過重為最大族群。大部份的因素是因為食物攝取不當、熱量過高，再加上中年以後事業繁忙、運動不足，導致卡洛里過剩，更容易引起肥胖和糖尿病。

除了在醫院裡，糖尿病人可以獲得完善的醫療飲食與膳食指導和照顧外，目前台灣並無符合一般糖尿病患需求的普遍性和方便性的糖尿病治療飲食。大多數的需求者會因為特殊餐點的取得不易或繁複的烹調準備而卻步，進而造成預期效果的差異性。尤其在現今雙薪家庭居多，外食人口持續增多的現代社會型態，要在家中自行準備特殊病理餐點更是難上加難，因此無法遂行糖尿病的飲食治療，當然也無法使血糖控制在合理的目標範圍內。有鑒於此，在民國九十三年初，林燈文教公益基金會主動的和台灣的最高學府—台灣大學，以及數十年

來在航空餐飲享有極高同業評價與讚譽的復興空廚股份有限公司進行前所未有的公益團體與學術界和產業界的合作企劃，計劃推出符合台灣糖尿病病患的治療飲食，期望糖尿病患平常也能透過簡易方便且經過專業人士所設計的餐點而獲得完善的膳食照顧。

財團法人“林燈文教基金會”是國產實業集團旗下各關係企業共同捐助於民國七十八年八月成立的社會公益團體。長久以來持續的推進社會教育與協助公益事業，獲得社會大眾的肯定與支持。多年來，更是堅守創辦精神—造福民眾，回饋社會，以放眼台灣未來的永續發展，關懷國人的理念，默默的為我們社會付出一份心意。透過台灣大學食品科技研究所沈立言教授所帶領的菁英團隊，全力學術支援和復興空廚股份有限公司王陸通總主廚旗下餐飲團隊的執行，大量選用天然養生食材研製一系列健康美味的病理餐點。目前已成功的開發出十八套完全針對糖尿病患設計的餐點，分享“健康的吃，吃的健康”的喜樂。

『病理餐點也可以很美味。』雖這只是一句很簡單的話，在以前，也許只是所有病理餐點食用者的一個奢求；但是，透過此次業界與學術界的合作交流，復興空廚整個團隊將帶給所有國人對病理餐點的全盤改觀；除了健康概念，美味可口將會是呈現給所有國人的另一個全新感受。復興空廚不再是僅供應航空班機乘客餐點的公司，我們更涉獵病理餐點的範疇。糖尿病朋友們，現

在您只要一通電話，我們服務就到，可以宅配到家，您只要以微波加熱方式就可以立即輕鬆享用美味健康的糖尿病飲食。我們非常歡迎您的寶貴意見和建議，我們的服務諮詢電話是：03-3936565轉121，復興空廚陳先生，歡迎來電指教。