

從東南亞街頭到未來餐桌—2025 台北國際書展雙重知識饗宴

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

2025 年 2 月 8 日台北國際書展大學出版社聯展展位迎來兩場中興大學出版中心精彩的知識饗宴。第一場講座由中興大學台文所高嘉勵老師主講，圍繞《縱橫東南亞》一書，探討東南亞的跨域流動與文化連結。第二場則邀請《創新食品科技與健康應用》一書的主編之一王苑春名譽教授，分享新書內容；以及本書作者之一台大葉安義名譽教授，與現場聽眾共同分享食品加工的真諦與生活。該書由詹富智校長、王苑春名譽教授和林金源終身特聘教授主編。

探討東南亞：從歷史脈絡到當代發展

在「東南亞的跨域流動與文化鏈結」講座中，高嘉勵老師指出，東南亞對台灣而言是既熟悉又陌生的區域。許多人對東南亞的印象停留在旅遊、美食或新住民等層面，卻較少深入理解其歷史、文化及與台灣的關聯。本書集結十多位來自本校不同學術領域的專家，涵蓋歷史、文化研究、人類學、社會學、國際政治、區域研究及國際貿易等面向，透過人文與社會科學的角度，引領聽眾更全面地認識東南亞。

講座中高老師特別提及東南亞的殖民歷史與全球貿易體系的關聯，例如英國曾在新加坡、馬六甲與檳城建立殖民據點，這些城市的建築風格與城市規劃至今仍保留殖民時期的影響。此外，書中也探討日本殖民時期對東南亞的影響，以及現今台灣與東南亞在經貿、移民與文化交流等方面的多元連結。

為了讓讀者更直觀地感受東南亞的歷史與文化，《縱橫東南亞》收錄大量珍貴圖像資料，包括歷史手繪圖、社會科學圖表及彩色照片。高老師強調，學術書籍不應是枯燥乏味的，而應透過生動的視覺呈現，使知識更具吸引力，提升讀者的閱讀體驗。

創新食品科技：從安全供應鏈到未來趨勢

第二場講座邀請了《創新食品科技與健康應用》一書的主編之一王苑春名譽教授及作者台大葉安義名譽教授，與現場聽眾分享食品科技的最新發展與應用。兩位講者剖析食品加工技術及食品科技的演進，探討如何透過創新科技提升食品品質與安全性，並保護人類健康。

講座開始，葉老師分享了個人的學術與業界經歷之餘，他強調食品加工技術的重要性，指出食品從農田到餐桌的過程涉及複雜的供應鏈管理，每個環節都關乎食品安全與品質。講座中，葉老師進一步解釋食品加工對日常飲食的影響，舉例如高果糖玉米糖漿在飲料中的應用，雖然能提升甜味與溶解度，但長期攝

取可能與肥胖問題相關，因此食品加工業者需在美味與健康間取得平衡。王老師在講座中說明食品科技的最新發展，包括新興食品加工技術、新興食品包裝技術、綠色生產技術、保健食品開發等技術及新產品開發策略等，現代食品科技的核心在於提升食品品質與保護消費者安全；21 世紀食品科技更進入保健食品時代，保健食品相關技術及知識建立蓬勃發展，與人類健康建立起密不可分的關聯。王老師在講座中特別介紹本書的內容及作者群，各篇章作者來自於產官學界，學養經驗非常豐富，更有該領域的翹楚，當初很榮幸能邀請到他們，將其豐富經驗與學養，藉由本書傳遞下去。

本次講座不僅讓與會者對食品科技有更深入的了解，也激發大家對未來食品產業發展的興趣。展望 2026 年台北國際書展，期待能帶來更多跨領域的知識交流，讓不同領域的創新思維激盪出更多可能，為聽眾呈現更豐富的學術與實務對話。