(本院附屬單位適用)

附件乙(請以A4尺寸,直式橫書·標楷體12級,上下、左右各留白3公分)

食品及畜產品安全檢測中心 112年8月至113年1月份工作報告

一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

(一)委託案件

1. 陸續完成金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌、沙門氏桿菌、防腐劑 (5項)、大腸桿菌、麥麩過敏原檢測等檢測服務。

(二) 計畫執行與推廣服務

- 1. 完成農業部112年科技計畫,並續提113年延續計畫與新提計畫。
- 2. 本中心與 HACCP 協會合作舉辦新興食品製造與管控以及淨零碳排技術分析研討會,共計100餘人次參與。
- 3. 開設丙級、乙級食品檢驗分析技術士輔導班,讓學生能實際操作學習,練習考試項目,共計50餘人次參與。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 舉辦研討會與證照班

與 HACCP 社團法人中華食品安全管制系統發展協會合作舉辦研討會,共計 100餘人次參與研討會,取得 HACCP 持續教育時數。另外,HACCP 證照班共計100餘人次取得 HACCP 證照。

(二) 檢測儀器採購

新購置之 ICP-MS,已於12月完成驗收,ICP-MS規劃應用於農產品、食品與畜產品等重金屬檢測項目。

(三)研究成果

- 1. 於112年食品科技年會發表壁報論文「利用 GC-MS 結合 PCA 法分析洋蔥的揮發性有機化合物以進行產地鑑定」1篇,該研究成果獲得壁報論文競賽 佳作。
- 2. 與王品產學合作計畫成果於112年食品科技年會發表壁報論文「青花椒與 大紅袍的麻度以及風味輪廓分析」1篇。

三、今後發展方向與展望

- (一)規劃檢測中心重金屬、膳食纖維檢測項目服務。
- (二)建立動物用藥等畜產品檢測分析服務。
- (三)建立首鳥激素以及茶中主要成分如兒茶素與飢餓素的檢測分析服務。

四、其他

(一) 持續與國內食品相關企業(如王品、鈺統)進行產學合作,提升中心量能。