

食品及畜產品安全檢測中心 112年02月至112年07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

- 已陸續完成八大營養標示、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、腸桿菌科、防腐劑、 γ -胺基丁酸(GABA)和胺基酸組成分析等檢測服務。
- 與王品開展產學合作計畫，執行氣味分析服務。

(二) 計畫執行

- 7月完成農委會112年科技計畫: 農產品產地鑑別計畫期中報告。
- 研提高教深耕校內計畫。

(三) 推廣服務

- 5名食生系大學生至中心進行2個月暑期實習。
- 本中心與 HACCP 協會合作，預計於9/9、9/10、9/16、9/17進行 HACCP 證照班_基礎訓練，10月份進行 HACCP 證照班_進階班，預計100人取得訓練證書，中心將繼續提供食品從業人員、學生持續進修之多元管道。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 檢測方法建立

建立 SPME-GC-MS 揮發性有機化合物檢測方法，應用於洋蔥硫化化合物分析，並與王品合作應用於食材氣味分析。

(二) 研究成果

於台灣農業化學會 112年度研討會暨第 61次會員大會發表壁報論文「以16S rDNA 定序分析食品加工廠中果汁生產環境的微生物菌相」1篇。

三、今後發展方向與展望

(一) 規劃檢測中心非認證項目檢測服務

- 協助業者檢測臺灣原生首烏鮮食農產與農產加工品，分析首烏重要成分。
- 提供醫院、食品廠、連鎖餐飲集團等客製化檢測分析服務。