



發酵海鮮食品之食品安全與品質的改良策略



一、計畫名稱：發酵海鮮食品之食品安全與品質的改良策略

二、本校研究團隊成員資訊

單位(系/所)	姓名	職稱
食品科學國際碩士學位 /國際學院	朱永麟	助理教授
食品科學國際碩士學位 /國際學院	郭嘉信	主任

三、國際合作團隊成員資訊

國際學校名稱	單位(系/所)	姓名	職稱
Kasetsart University/ 泰國	食品營養系	Chuenjit Chancharo onpong	系主任

四、研究內容概述

本跨國研究先導計畫題目為：「社會企業發展的歷史制度與組織回應：台灣與中國大陸之比較研究」，由於當前社會企業議題受到不同業界的關注，故以此社會企業為研究主題。然而不管是台灣或是中國大陸，有關社會企業的發展上，比較著重實際問題解決途徑之開展，相關制度面的配套，實際沒有直接相關的法令規範。

本研究團隊發現在東南亞國家中，發酵海鮮食品佔飲食生活上佔有相當重的比例，幾乎每個人每天都會攝取到，因此這類食品中的過敏物質 (Histamine) 往往會攝取過量，長期攝取很可能會造成人體腸道發炎、過敏甚至危害健康。近年來，外籍勞工、以及外籍新娘甚至是多文化家庭第二代人口逐漸上升，這類海鮮發酵食品之食品安全，在台灣而言逐年受到重視並值得深入研究的。故本研究將會專注於分析這類海鮮發酵食品之安全性評估，例如：開發魚露中 Histamine 的分析方法，並分析其微生物分佈之情形。

五、交流成果

1. 衍生雙邊合作計畫
明年度將延續此計畫，申請科技部新南向國際團隊研究計畫。
2. 學生海外實習人數: 1 人，食品系紀杏芳同學。
3. 其他衍生績效
 - (1) 未來該校將會送大學生至本校進行短期交流。
 - (2) 將以研究成果，未來將一同發表 SCI 文章餘國際期刊之上。
 - (3) 未來可經由本次與 Kasetsart University 合作的研究成果與合作經驗，進一步將與泰國其他學校師生衍生類似國際合作計畫案。
 - (4) 可認識並邀請東南亞各國教授參與本校所舉辦之國際研討會。

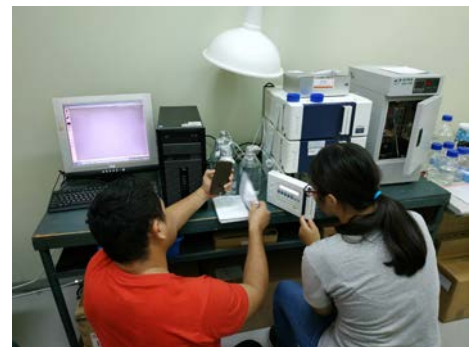


圖 1：朱永麟老師指導學生使用 HPLC 分析 Histamine 以及相關分析前置作業。



圖 2：朱永麟老師擔任 2018 跨域系統整合產業-屏科大商機日之主講人，並發表個人成果於成果展。