

apophasis / September 25, 2011 04:06PM

[\[食品科技\] 臺灣發明生物晶片可辨壞菌、葷素 降低中毒機率](#)

[食品科技] 臺灣發明生物晶片可辨壞菌、葷素 降低中毒機率 ( [英文版](#) )

《中央社》 & 《中廣》 ( 2011/09/25 ) 臺中弘光科技大學的基因檢測暨生物晶片實驗室所研發的「DNA探針」及「生物晶片」技術，可檢測食品中是否含有害病原菌，還能測出素食是否摻葷，獲得今年國家新創獎的肯定。

由弘光科大民生學院院長曾浩洋與蔣育錚等教師所組成的研發團隊，鎖定益生菌及有害病原菌為目標，開發出生物晶片鑑別技術，最快可在4小時內鑑定出微生物菌屬，獲得2011年生策會主辦之「國家新創獎」。

蔣育錚指出，傳統微生物檢驗方法十分繁複，檢測時間往往長達3到7天不等，且每次檢驗都只能檢測單一菌種，改採生物晶片技術後，不僅可以廣泛應用在食品、農畜水產品微生物檢測，快速提供檢測結果，甚至可以導入食品工廠生產線，線上即時監測污染菌、病原菌。

此外，近年來素食食品添加動物性成分時有所聞，透過生物晶片檢測，也能快速驗出雞豬牛羊魚的動物性成分及食品中是否含有蔥、蒜等，提供業者加強食物品管流程，目前校方已與多家業者合作。

資訊來源：

[中央社 2011/09/25](#)

[中廣 2011/09/25](#)

-----  
[National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief](#)  
-----

---