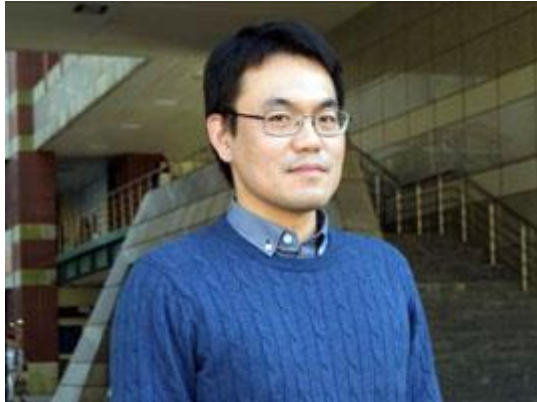
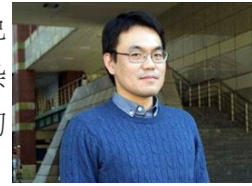


陳奕廷老師學術分享：食品過敏原與食品摻偽的現場檢測法

食品過敏至今仍無法透過治療消除，食品過敏患者必須終身避免食用或接觸過敏原。食品中潛在的過敏原主要來自生產流程污染或產品原料摻偽，因此如何檢測潛在的過敏原為全球食品安全的重要課題。



2015 年美國公布的《食品安全現代化法案》與 2018 年臺灣公布的《食品過敏原標示及規定》，皆特別重視食品廠商對於食品過敏原的監測與標示。此外，美國國家學院於「2030 年之前推動食品與農學研究進展的科學突破（Science Breakthroughs to Advance Food and Agricultural Research by 2030）」中，將檢測食品過敏原視為保護全球食品供應鍊安全性的挑戰之一。

個人研究著重於開發食品過敏原與食品摻偽的現場檢測法。主要研究包含：目標蛋白質的特性分析、蛋白質鑑定、抗體開發與特性分析、檢測法確效評估等。食品過敏原的檢測法開發方面，近期著重於水產食品過敏原作為檢測法開發的目標。【左圖：營養學院食品安全學系陳奕廷助理教授】

研究主要挑戰包括供食用的水產生物種類繁多、各個物種之間蛋白質特性與胺基酸序列差異甚大、多樣化的食用方式等，因此至今仍無水產食品過敏原的便利檢測法。本研究的目標設定為開發不需儀器且快速的檢測法，預計供未經專業訓練的消費者進行現場檢測，以降低日常飲食造成的過敏風險。本研究已獲得科技部多年期計畫補助並有多篇研究成果發表於國際食品安全相關的期刊。（文/陳奕廷，營養學院食品安全學系助理教授）