財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

技術服務手冊

TECHNICAL SERVICE MANUAL

住址：新竹市 30062 食品路 331 號
電話：(03)5223191~6
傳真：(03)5613617
Food Industry Research and Development Institute
No.331 ShiPin Road, Hsinchu City 30062, Taiwan, R.O.C.

服務項目目錄

頁次

一、委託分析與檢驗 5
二、儀表校正 26
三、委託加工及委託試製 27
四、低酸性罐頭產品查驗登記及功能測試 27
五、協助低酸性罐頭輸美，代向美國 FDA 辦理殺菌資料登記 27
六、代理美國 FDA 辦理輸美加地區罐頭食品工廠資格認定審查作業 27
七、低酸性無菌加工及包裝產品查驗登記及功能測試 27
八、委託研究、規劃（產品開發、工廠規劃、設計、技術問題解決）、
委託訓練、工廠人員實習、
九、研發成果技術移轉 27
十、生資中心對外服務項目 27

委託分析檢驗項目目錄

委託分析檢驗項目及收費標準 頁次

(一) 一般成分 5
(二) 食品中微量元素/無機元素 5
(三) 食品中維生素/營養素 6
(四) 食品中碳水化合物 7
(五) 食用油脂 9
(六) 食品中其他分析項目 10
(七) 食品添加物及特殊成分 13
(八) 食品中汙染物質或毒素 15
(九) 藥物殘留分析 15
(十) 食品微生物檢查 16
(十一) 食品中動物性、植物性及過敏原成份分析 18
(十二) 基因改造食品檢測 19
(十三) 稻米品質及品種鑑定 20
(十四) 水質分析 20
(十五) 食品物性測定 21
(十六) 馬口鐵皮、空罐及罐頭檢查 22
(十七) 塑膠、紙類包裝材料試驗 22
(十八) 食品器具容器包裝衛生檢驗 23
(十九) 健康食品安全性評估試驗 24
(二十) 其他動物實驗 24
(二十一) 化妝品分析 24
(二十二) 土壤中重金屬分析 25
(二十三) 揮發性物質及其他相關成分分析 25

委託服務辦理須知

一、申辦委託服務案，請詳閱本委託服務辦理須知，可於「線上委託辦理平台」(https://kinglab.firdi.org.tw/) 線上填寫或下載「技術服務委託單」填具後連同樣品寄至本所檢驗中心。申請者應保證所提供資料真實性及正當性，確保申請廠商、報告抬頭廠商、生產與供應商知悉且同意揭露於檢驗報告中，若有虛偽不實之情形，申請人應承擔相關法律責任。

二、親自現場辦理者，可繳付現金，遠道者可用通訊方式洽辦(機關得以公函)。如以支票或匯票付款時，請寄至本所出納室，郵資由委託者自行負擔，支票或匯票抬頭請書明財團法人食品工業發展研究所。如用電匯請匯入「第一商業銀行新竹分行，活期儲蓄存款帳號：30150338631，戶名：財團法人食品工業發展研究所」。電匯所需手續費用由委託者負擔。

三、送檢樣品須提供足量，若事後補樣，視為不同樣品。

四、本所恕無法接受私人委託之市售完整包裝產品，或委託者公司所送之非該公司代理或製造之完整包裝產品，但若委託者個人或公司堅持，本所將以產品「一般名」或「代號」註明方式處理，不會顯示製造及/或代理的公司名稱；本所對於送驗之市售完整包裝產品，不負保證該產品真實性之責。

五、本所辦理委託檢驗，按申請先後順序處理，其完成日期由本所視樣品性質及檢驗項目之需要而定，一般件為 14 個工作天(特定檢驗項目需 20 個工作天)；但委託者有特殊需要者，可申請「急件辦理」或「特急件辦理」，完成日期為 7 或 3 個工作天，其費用加收一或二倍。部分特定檢驗項目需要更長的工作天數，本所於收受委託服務時會事先與委託者說明。

六、本所檢驗結果，發給報告書，委託者如需副本或英文報告，須於申請委託服務時預先聲明。申請副本，每份酌收工本費 100 元。申請一份英文報告，每份加收費用 1,000 元整(不含中文報告)(罐頭委託業務另依其規定收費)。

七、若未指定檢驗方法，即同意依本所網站公告或估價單所列最適方法進行檢測。產品若需鑑定則視實際狀況經由主管核准加以鑑定，需酌收鑑定

費 4,000 元。

八、委託者對於檢驗結果有疑問時，除樣品已收回、損壞或數量不敷複驗需要量外，得於收受檢驗報告書一週內查詢或申請複驗。

九、委託檢驗完成後，樣品依本所標準流程廢棄處理，委託者如須收回剩餘樣品，可於申請委託時聲明，郵寄費用由廠商支付。

十、服務手冊上費用僅供參考，仍需依實驗複雜度作正式報價，實際費用依委託窗口報價為主。另委託者若有本所技術服務手冊所訂之檢驗收費標準以外的委託事項，得視實際情況與操作程序等因素由委託者與受理單位直接協調商定之。

十一、本所委託服務受理單位為檢驗技術研發及服務中心。電話(03)5223191-6 分機 257、分機 258、分機 259、分機 370；傳真(03)5613617。本所嘉義產業創新研發中心委託服務受理單位電話(05)2918899 分機 6001；傳真(05)2861590。本所生物資源保存及研究中心亦受理生物材料相關委託服務。電話(03)5223191-6 分機 513(寄存相關業務)、分機 512(生資中心委託試驗分析業務)；傳真(03)5224172。

十二、委託費用優惠辦法適用於本所委託檢驗簽約案或單次委託服務案。

梯 度 折 扣 優 惠 分 級 表

全年度委託服務金額	折扣率
含 20 萬元（以下）	0%（不打折）
20-50 萬元	20%（八折）
50-100 萬元	25%（七五折）
100 萬元以上	30%（七折）

例：1. 全年度委託服務金額 120 萬元依此優惠辦法計算如下：

$20+(50-20)\times0.8+(100-50)\times0.75+(120-100)\times0.7=95.5$ 萬元

2. 未簽約之單次委託服務，按當次之金額依上表計價，但不予累計。

委託服務項目及收費標準

一、委託檢驗

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	(一) 一般成分		
1.	水分(Moisture)	800	50
2.	灰分(Ash)	550	50
3.	粗脂肪(Crude fat)	1,200	50
4.	乳脂肪(Milk fat)	1,200	60
5.	粗蛋白(Crude protein)	1,100	60
6.	總碳水化合物(Total carbohydrate) (計算而得)	不另收費	--
7.	熱量(Calories) (計算而得)	不另收費	--
8.	飽和脂肪(Saturated fat)	3,850	100
9.	反式脂肪(Trans fat)	4,900	100
10.	飽和脂肪與反式脂肪兩項同時委託	5,650	100
11.	粗纖維(Crude fiber)	1,100	100
12.	膳食纖維(AOAC 985.29)	5,000	100
13.	膳食纖維(AOAC 2001.03) 不溶性膳食纖維與高分子量可溶性膳食纖維 低分子量抗性麥芽糊精	16,000	100
	(二)食品中微量元素/無機元素/重金屬	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
1.	鈉(Na)	1,200	60
2.	鉀(K)	1,200	60
3.	鈣(Ca)	1,200	60
4.	鎂(Mg)	1,200	60
5.	鐵(Fe)	1,200	60
6.	鋅(Zn)	1,200	60
7.	磷(P)	1,200	60
8.	氯(Cl)	1,000	60
9.	銅(Cu)	1,600	60
10.	錳(Mn)	1,600	60
11.	鉻(Cr)	1,600	50

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
12.	鉬(Mo)	1,600	50
13.	硒(Se)	1,600	50
14.	碘(I_2)	5,600	100
15.	錫(Sn)	1,600	50
16.	砷(As)	1,600	50
17.	無機砷(Inorganic As)	另議	100
18.	鉛(Pb)	1,600	50
19.	鎘(Cd)	1,600	50
20.	汞(Hg)	1,900	50
21.	汞(Hg)(食米類)	2,500	50
22.	甲基汞(Methyl mercury)	5,500	40
23.	鋁(Al)	1,600	50
24.	鍺(Ge)	1,600	50
25.	鈦(Ti)	另議	50
26.	銻(Sb)	1,600	50
27.	硼(B)	另議	50
28.	鋇(Ba)	另議	50
29.	鈷(Co)	另議	50
30.	鍶(Sr)	另議	50
31.	鋯(Zr)	另議	50
32.	釔(Y)	另議	50
33.	稀土元素(Rare earth element)	另議	50
34.	矽(Si)	另議	50
35.	重金屬(以鉛計) (Heavy metal, as Pb)	2,100	50
	(三)食品中的維生素/營養素	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
1.	維生素 A (Vit.A)-視網醇(Retinol)	3,000	50
2.	維生素 A (Vit.A)-β 胡蘿蔔素(β-carotene)	3,000	50
3.	維生素 B_1 (Vit.B_1)	3,200	60
4.	維生素 B_2 (Vit.B_2)	4,500	80
5.	菸鹼素(以當量計)		100
	菸鹼素(Niacin)	3,000	
	色胺酸(AOAC 2017.03)(適用於 infant formula)	3,200	
	色胺酸(鹼水解)	3,000	
6.	維生素 B_6 (Vit.B_6)	3,000	80

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
7.	維生素 B_{12} (Vit.B_{12})	5,300	80
8.	維生素 C (Vit.C)	3,500	80
9.	維生素 D_2 (Vit.D_2)	8,000	100
10.	維生素 D_3 (Vit.D_3)	8,000	100
11.	維生素 E (Vit.E)	5,000	50
12.	維生素 K_1 (Vit.K_1)	8,000	100
13.	維生素 K_2 (Vit.K_2) (MK-4)	8,000	100
14.	維生素 K_2 (Vit.K_2)(MK-7)	8,000	100
15.	脂溶性維生素 K_3 (Vit.K_3)	5,000	100
16.	泛酸(Pantothenic acid)	5,300	60
17.	葉酸(Folic acid)	6,300	60
18.	膽鹼(Choline)	5,000	60
19.	肌醇(Inositol)	4,000	60
20.	生物素(Biotin)	5,300	60
21.	副肉精(肉酸) (Carnitine)	10,000	60
22.	胺基酸組成(酸水解)(Hydrolysed amino acids)	6,000	100
22.	游離胺基酸組成(Free amino acids)	5,000	100
24.	支鏈胺基酸(酸水解)(Branched-chain amino acid) (包括 Valine、Isoleucine、Leucine)	6,000	100
25.	游離支鏈胺基酸(Branched-chain amino acid) (包括 Valine、Isoleucine、Leucine)	5,000	100
26.	羥脯胺酸(Hydroxproline)(適膠原蛋白產品)	6,000	100
27.	麩胺酸(Glutamic acid)	5,000	100
28.	麩醯胺酸(Glutamine)	5,000	100
29.	牛磺酸(胺基乙磺酸) (Taurine)	5,000	100
30.	色胺酸(Tryptophan)(鹼水解)	6,000	100
	(四)食品中碳水化合物	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
1.	β-聚葡萄糖(β-glucan)	另議	50
2.	聚果醣(Fructan)	另議	50
3.	多醣(以葡萄糖計)(Polysaccharides)	8,500	50
4.	果寡糖(Fructooligossacharides)	另議	50
5.	肝醣(Glycogen)	16,000	50

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
6.	總糖(Sugars) (不適用含糖醇樣品) 包括以下六種糖(單項 2,000 元) 果糖(Fructose) 葡萄糖(Glucose) 蔗糖(Sucrose) 麥芽糖(Maltose) 乳糖(Lactose) 半乳糖(Galactose)	3,200	60
7.	寡糖(Oligosaccharide) (適用於豆類,一般飲料及糖類製品，包括： 蜜三糖(Raffinose) 水蘇四糖(Stachyosee)	3,000	60
8.	異麥芽寡糖(Isomalto-oligosaccharides) 包括 麥芽三糖(Maltotriose) 般若糖(Panose) 異麥芽三糖(Isomaltotriose) 麥芽四糖(Maltotetraose) 麥芽五糖(Maltopentaose) 麥芽六糖(Maltohexaose) 麥芽七糖(Maltoheptaose)	8,000	60
9.	異麥芽二糖(Isomaltose)	另議	50
10.	核糖(Ribose)	6,000	50
11.	蔗糖中還原糖(Reducing sugar for sugar) (適用於還原糖含量不高於 0.02%之糖漿)	2,300	50
12.	糖醇 木糖醇(Xylitol) 山梨糖醇(Sorbitol) 乳糖醇(Lactitol) 赤藻糖醇(Erythritol)	 5,000 4,500 5,000 4,500	 50 50 50 50
13.	澱粉(Starch)	3,100	40
14.	還原醣(Reducing sugar)	1,100	60

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	(五)食用油脂		
1.	水分及揮發物(Moisture and Volatile matter)	1,000	50
2.	夾雜物(Foreign matters)	2,000	100
3.	比重(Specific gravity)	1,500	100
4.	熔點(Melting point)	1,800	40
5.	油脂顏色(Color)	1,500	200
6.	折射率(Refractive index)	1,000	100
7.	酸價(AV)	800	60
8.	過氧化價(POV)	1,000	40
9.	碘價(IV) (若以脂肪酸計算法：2,300 元)	1,300	40
10.	皂化價(SV)	1,000	20
11.	非皂化物(Unsaponifiable matter)	2,000	40
12.	脂肪酸組成(Fatty acid composition)	2,300	40
13.	抗氧化劑(Antioxidants)	5,200	40
14.	脫色(Bleaching) (1kg/批)	3,000	另議
15.	游離脂肪酸(Free fatty acid content)	1,000	60
16.	反式脂肪(Trans fat)	4,900	40
17.	芥酸(Erucic acid)	2,300	40
18.	二十碳五烯酸(Eicosapentaenoic Acid；EPA)	2,300	40
19.	二十二碳六烯酸(Docosahexaenoic Acid；DHA)	2,300	40
20.	亞麻油酸(Linoleic Acid)	2,300	40
21.	次亞麻油酸(Linolenic Acid)	2,300	40
22.	花生油酸(Arachidonic Acid)	2,300	40
23.	月桂酸(Lauric Acid)	2,300	40
24.	油酸(Oleic acid)	2,300	40
25.	植物固醇(Phytosterol) (總游離型固醇含量，包括菜籽固醇 brassicasterol、油菜籽固醇 campesterol、 豆固醇 stigmasterol 及谷固醇 β-sitosterol)	6,500	50
26.	橄欖油品質指標(Olive oil quality index)	2,000	30
27.	冷卻試驗(Cold test)	1,800	500
28.	總極性物質(Total polar compounds；TPC)	4,000	20

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
29.	卵磷脂丙酮不溶物(Acetone insoluble matter in lecithin)	2,500	100
30.	油脂中丙烯醯胺(Acrylamide)	另議	50
31.	多環芳香族碳氫化合物(含苯駢芘) (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (containing benzo(a)pyrene))	5,300	40
	(六)食品中其他分析項目	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	鑑別		
1.	燕窩鑑定	12,500	100
2.	果汁含有率鑑定	12,150	800
3.	穩定性碳同位素比值(蜂蜜樣品另議)	5,000	10
4.	羊乳製品中含牛乳成分之定量檢驗 (Quantitative Test of Cow Milk in Processed Goat Milk Products)	9,000	100
5.	羊乳中牛乳摻假定性分析(電泳法) (Adulteration of cow's milk in goat's milk)	4,500	100
	機能性成分		
1.	葉黃素(食品)(Lutein)	6,500	100
2.	茄紅素(Lycopene)	5,000	100
3.	膠原蛋白(Collagen)	6,000	200
4.	10-羥基-2-癸烯酸(10-Hydroxy-trans-2-decenoic acid)	5,000	100
5.	總類胡蘿蔔素(Total carotenoids) (適用藍藻)	另議	40
6.	透明質酸鈉(Sodium hyaluronate)	另議	40
7.	柚皮苷(Naringin)	6,000	50
8.	茶胺酸(Theanine)	另議	100
9.	總多酚(Total polyphenols as gallic acid) (以沒食子酸計) (茶葉樣品以乾基計，需另加測水分)	2,000	100
10.	綠原酸(Chlorogenic acid) (適用咖啡豆)	5,000	100
11.	異黃酮(Isoflavones) (包括 Genistin, Genistein, Daidzin, 及 Daidzein 四個化合物)	5,000	100
12.	異黃酮(Isoflavones) (分析總異黃酮含量及 12 個異黃酮化合物)	7,000	100

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
13.	原花青素(Proanthcyanidin) (只適用葡萄籽或葡萄籽萃取物)	7,100	200
14.	總花青素(Anthocyanin as cyanidin-3-glucoside) (適用飲料及酒精度 10~14%之酒類食品)	5,000	200
15.	總兒茶素(Catechins)	6,000	200
16.	總三萜/類三萜(Triterpenoids)	另議	20
17.	鯊烯(Squalene)	2,100	40
18.	腺苷(Adenosine)	3,000	20
19.	卵磷脂(Lecithin)	2,900	200
20.	有機酸(Organic acid) (適用水果、蔬菜及其製品)，包括以下八項有機酸(單項 2,800 元) 琥珀酸(Succinic acid)、延胡索酸(Fumaric acid) 蘋果酸(Malic acid)、醋酸(Acetic acid) 草酸(Oxalic acid)、乳酸(Lactic acid) 檸檬酸(Citric acid)、酒石酸(Tartaric acid) 乳酸(Lactic acid)	3,800	60
21.	薑辣素(Gingerol)	4,000	100
22.	免疫球蛋白	另議	另議
23.	香莢蘭揮發物成分	另議	另議
	酒品		
1.	甲醇(Methanol) (酒類)	1,900	50
2.	乙醇(Ethanol) (酒類)	1,900	150
3.	正丙醇、異丁醇、異戊醇 (酒類)	另議	100
4.	乙酸乙酯 (酒類)	另議	100
5.	丙酮、正己烷 (酒類)	另議	100
6.	葉黃素(Lutein) (酒類)	3,700	100
7.	二氧化硫(SO_2) (酒類)	1,300	80
8.	雜醇油(Fusel oil) (酒類)	3,500	100
9.	總酯(Total Esters) (酒類)	2,500	100
10.	甘油(Glycerol) (酒類)	4,000	100
	其他		
1.	酸鹼值(pH)	400	200
2.	導電度(Conductivity)	250	另議

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
3.	水活性(Water activity)	750	200
4.	總酸度(可滴定酸度) (Acidity)	600	60
5.	可溶性固形物(糖度) (^{o}Brix)	800	50
6.	總固形物(Total solids)	750	100
7.	可溶性固形物(Water soluble solids)	1,650	50
8.	不溶性固形物(Insoluble solids)	900	50
9.	非脂乳固形物(Nonfat solid content) 含糖產品 不含糖產品	 5,150 1,950	 100 50
10.	無鹽固形物(Total solids salt free)	1,750	50
11.	鹽分(Salt)	1,000	100
12.	固形量百分比；含 內容量(內容物重量)(Weight) 固形量(固形物重量)(Drained weight)	800	另議
13.	內容量(內容物重量)(Weight)	300	另議
14.	固形量(固形物重量)(Drained weight)	500	另議
15.	甲醇(Methanol) (一般食品)	另議	50
16.	乙醇(Ethanol) (一般食品)	另議	150
17.	膽固醇(Cholesterol)	3,000	50
18.	脂肪酸組成(Fatty acid composition)	4900	200
19.	反式脂肪(Trans fat)	4,900	100
20.	飽和脂肪酸(Saturated fatty acid)	2,650	100
21.	總氮(Total nitrogen)	1,100	50
22.	果糖酸(Levulinic acid)	3,200	50
23.	揮發性鹽基態氮(Volatile basic nitrogen,VBN)	1,000	50
24.	胺基態氮(Amino nitrogen)	2,200	150
25.	甲醛態氮 (Formol number)	1,200	120
26.	氨態氮(Ammonia nitrogen)	1,000	50
27.	三甲胺態氮(Trimethylamine nitrogen)	1,200	50
28.	二氧化硫(SO_2)	1,300	80
29.	組織胺(Histamin)	2,400	另議
30.	卵磷脂丙酮不溶物(Acetone insoluble matter in lecithin)	2,500	另議
31.	酸價(Acid value)(適一般食品)	1,000	80

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
32.	過氧化價(Peroxide Value) (適一般食品)	1,500	80
33.	游離脂肪酸(Free fatty acid content)	1,300	80
34.	裹麵率(Battering ratio)	500	200
35.	異物(Foreign matter)	另議	另議
36.	崩散度試驗(Disintegration Test)(適於膠囊錠劑)	1,600	50
37.	咖啡因(Caffeine)	2,500	100
38.	可可鹼(Theobromine)	2,800	另議
39.	羥甲基糠醛(HMF, Hydroxy methyl furfural)	2,500	另議
40.	總脫鎂葉綠酸鹽(Total Pheophorbide)	4,200	40
41.	既存脫鎂葉綠酸鹽(Existing Pheophorbide)	3,900	40
42.	綠藻總葉綠素(Chlorophylls of chlorella)	1,100	40
43.	綠藻熱水抽出物指標值	1,100	40
44.	葉綠素(Chlorophyll)	3,500	40
45.	食品中磷酸鹽(以磷酸根計) (Phosphate)	3,800	100
46.	磷酸根離子(Phosphate ion) (適用運動飲料)	另議	100
47.	蔗糖中還原糖(Reducing sugar for sugar) (適用於還原糖含量不高於 0.02%之糖漿)	2,300	50
	(七)食品添加物及特殊成份	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
1.	防腐劑(Preservatives)多項 包括以下十二項：(單項 2,700 元) 苯甲酸(Benzoic acid) 去水醋酸(Dehydroacetic acid) 己二烯酸(Sorbic acid) 對羥苯甲酸(p-Hydroxy benzoic acid) 水楊酸(Salicylic acid) 對羥苯甲酸甲酯(Methyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸乙酯(Ethyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸異丙酯(Isopropyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸丙酯(Propyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸丁酯(Butyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸異丁酯(Isobutyl P-hydroxy benzoate) 對羥苯甲酸二級丁酯(Sec-butyl P-hydroxy benzoate)	3,700	200

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
2.	丙酸(Propionic acid)	3,000	200
3.	亞硝酸鹽(Nitrite)	2,200	80
4.	抗氧化劑(Antioxidants)	5,200	100
5.	硼砂(Borax)	1,000	60
6.	過氧化氫(定性) (Hydrogen peroxide)	900	200
7.	甜味劑(Sweeteners) (多項) (LC/MS/MS) 多項包括以下：(單項 5,000 元) 醋磺內酯鉀(Acesulfame potassium) 阿斯巴甜(Aspartame) 環己基(代)胺基磺酸(Cyclamate) 對位乙氧苯脲(Dulcin) 甘草素(Glycyrrhizin) 紐甜(Neotame) 新橙皮苷二氫查爾酮(NHDC) 糖精(Saccharin) 甜菊醣苷(Stevioside) 蔗糖素(Sucralose)	10,000	100
8.	甜味劑(4 項) (HPLC) (包括糖精、醋磺內酯鉀、甘精)	8,400	100
9.	糖精(Saccharin)	3,500	60
10.	環己基磺胺酸鹽(Cyclamate)	3,500	60
11.	甘精(Dulcin)	3,500	另議
12.	醋磺內酯鉀(Acesulfame Potassium)	3,500	100
13.	食用色素(Synthetic food dyes) 包括：食用紅色六號、食用紅色七號、食用紅色四十號、食用黃色四號、食用黃色五號、食用藍色一號、食用藍色二號、食用綠色三號	3,000	100
14.	甲醛(Formaldehyde)	2,700	200
15.	銅葉綠素鈉(Sodium Copper Chlorophyllin)	5,000	200
16.	二氧化氯(Chlorine dioxide)	1,000	100
17.	氯仿(Chloroform)(適用生鮮蔬菜)	另議	50
18.	亞氯酸根與氯酸根(Chlorite ion /chlorate ion)	3,200	另議

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
19.	蔬菜中硝酸鹽與亞硝酸鹽 (Nitrate and Nitrite in Vegetables)	2,800	1 植株
20.	食品添加物之純度或規格檢驗	另議	另議
	(八)食品中汙染物質或毒素	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
1.	黃麴毒素(Aflatoxin) (G_1,B_1,G_2,B_2)	4,500	100
2.	黃麴毒素 M_1 (Aflatoxin M_1) (適用於液狀乳,粉狀乳及發酵乳等樣品)	4,800	100
3.	赭麴毒素 A (Ochratoxin A)	4,000	30
4.	棒麴毒素(Patulin) (適用蘋果汁及蘋果泥)	另議	30
5.	多重黴菌毒素檢驗(Multimycotoxin)	另議	30
6.	橘黴素(Citrinin)	另議	20
7.	螢光增白劑(Fluorescent dye)	600	另議
8.	塑化劑(Phthalates)	4,300	100
9.	二甲基黃與二乙基黃鑑別(Identification for dimethyl yellow & diethyl yellow)	6,000	50
10.	順丁烯二酸(Maleic acid)(LC-MS-MS)	4,200	100
11.	順丁烯二酸(Maleic acid) (HPLC)	3,000	100
12.	雙氰胺(Dicyandiamide, DCD)	另議	100
13.	棉籽酚(Gossypol)	5.300	100
14.	三聚氰胺(Melamine) (LC-MS-MS)	4,200	50
15.	丙烯醯胺(Acrylamide) (食品)	另議	50
16.	3-單氯丙二醇(3-Monochloro-1,2-Propanediol)	6,000	100
17.	4-甲基咪唑及 2-甲基咪唑(4-Methylimidazole & 2-Methylimidazole)	另議	50
18.	2-乙醯-4-四羥丁基咪唑(THI)	另議	50
19.	偶氮二甲醯胺(Azodicarbonamide)	另議	50
20.	多環芳香族碳氫化合物(含苯駢芘)(Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)(include benzo(a)pyrene)	另議	100
	(九)藥物殘留分析		
1.	氯黴素類抗生素殘留(Chloramphenicol)	另議	50
2.	四環黴素類抗生素殘留(Tetracyclines)	另議	50

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
3.	動物用藥多重殘留分析(Veterinary Drug Residues)	另議	100
4.	抗原蟲劑 (Antiprotozoal drugs)	另議	100
5.	β-內醯胺類抗生素(β-lactam antibiotics)	另議	100
6.	硝基呋喃代謝物(Nitrofuran metabolites)	另議	100
7.	孔雀綠及其代謝物 (1).孔雀綠(Malachite green) (2).還原型孔雀綠(Leucomalachite green)	另議	100
8.	乙型受體素類多重殘留(含萊克多巴胺等 21 品項) (Multiresidue Analysis of β-Agonists)	另議	100
9.	磺胺劑類多重殘留分析(Sulfadrugs)	另議	100
10.	林可黴素之殘留分析	另議	50
11.	農藥多重殘留分析(Pesticide residues)(380 項)	6,500	100
12.	農藥多重殘留分析(禽畜產品)(Pesticide Residues)	另議	100
13.	農藥殘留-水產品中有機磷劑)(Pesticide Residues)	另議	100
14.	農藥殘留-二硫代胺基甲酸鹽劑(Dithiocarbamates)	3,600	100
15.	農藥殘留-芬普尼及其代謝物(適用雞肉及雞蛋) (Fipronil and Its Metabolite)	4,900	100
16.	動物用藥殘留檢驗-抗生物質檢驗(定性) (Test of antibiotic substances)	4,000	100
	(十)食品微生物檢查		
1.	生菌數(Aerobic plate count)	600	100
2.	黴菌數(Mold count)	850	100
3.	酵母菌數(Yeast count)	850	100
4.	黴菌及酵母菌(Mold and Yeast count)	1700	100
5.	耐熱黴菌(Heat Resistant Mold)	1500	50
6.	厭氧中溫孢子菌 (Mesophilic anaerobic sporeformers)	3,500	100
7.	厭氧高溫孢子菌(Thermophilic anaerobic sporeformers)	3,500	100
8.	好氧中溫孢子菌(Mesophilic aerobic sporeformers)	2,500	100
9.	好氧高溫孢子菌(Thermophilic aerobic sporeformers)	2,500	100
10.	大腸桿菌群(Coliform)	1,000	100
11.	大腸桿菌(*Escherichia coli*)	1,500	100

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
12.	病原性大腸桿菌(Pathogenic *Escherichia coli*)	5,300	100
13.	出血性大腸桿菌(*Escherichia coli* O157:H7)	5,300	100
14.	產氣莢膜桿菌(*Clostridium perfringens*)	5,300	100
15.	金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)	2,100	100
16.	金黃色葡萄球菌腸毒素 (*Staphylococcus aureus* Enterotoxin)	3,000	100
17.	沙門氏菌(*Salmonella*)	2,100	100
18.	腸炎弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)	3,200	100
19.	仙人掌桿菌(*Bacillus cereus*)	3,200	100
20.	綠膿桿菌(*Pseudomonas aeruginosa*)	2,100	100
21.	糞便性鏈球菌(Fecal *streptococci*)	2,100	100
22.	李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)	5,300	100
23.	阪崎腸桿菌(*Cronobacter*)	5,300	100
24.	霍亂弧菌(*Vibrio cholerae*)	3,200	100
25.	腸桿菌科(Enterobacteriaceae)	2,500	100
26.	志賀氏桿菌(*Shigella*)	5,300	100
27.	β-型溶血性鏈球菌(β- *Streptococcus*)	2,500	100
28.	好高溫嗜酸桿菌(Thermophilic acidophilic bacilla)	3,000	100
29.	好氧高溫平酸菌 (Thermophilic aerobic flat sour sporeformers)	3.500	100
30.	厭氧高溫平酸菌 (Thermophilic anaerobic flat sour sporeformers)	3,500	100
31.	乳酸菌數(Lactic acid bacteria)	2,100	100
32.	雙叉桿菌數(*Bifidobacterium*)	4,000	100
33.	好氧乳酸菌數(Aerobic Lactic acid bacteria)	2,100	100
34.	副乾酪乳酸桿菌定性分析 (Lactic Acid Bacteria-*Lactobacillus paracasei*)	3,000	100
35.	總乳酸菌數定量檢驗(DAPI 螢光染色計數方法)	2,100	另議
36.	乳酸菌抗生素敏感性試驗(MIC of antibiotics)	15,000	另議
37.	罐頭等腐敗品微生物分離及鑑定	另議	另議
38.	微生物鏡檢(Microscopic observation)	2,100	另議
39.	顯微照相(Photomicrography)	3,200	另議
40.	商業無菌檢驗(Commercial sterility test)	3,200	200
41.	菌種鑑別	8,000	另議

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	(十一)食品中動物性、植物性及過敏原分析		
	食品中動物性成分檢驗		
1.	定性篩選(Qualitative Screening Test)	6,000	100
2.	雞成分之定性(Qualitative Test of Chicken Ingredient)	5,000	100
3.	鴨成分之定性(Qualitative Test of Duck Ingredient)	3,000	100
4.	鵝成分之定性(Qualitative Test of Goose Ingredient)	3,000	100
5.	火雞成分之定性(Qualitative Test of Turkey Ingredient)	3,000	100
6.	豬成分之定性(Qualitative Test of Swine Ingredient)	3,000	100
7.	牛成分之定性(Qualitative Test of Bovine Ingredient)	3,000	100
8.	馬成分之定性(Qualitative Test of Equine Ingredient)	3,000	100
9.	羊成分之定性(Qualitative Test of Ovine Ingredient)	3,000	100
10.	袋鼠成分之定性(Qualitative Test of Kangaroo Ingredient)	3,000	100
11.	金線魚成分之定性(Qualitative Test of Golden Threadfin Bream Ingredient)	3,000	100
12.	吳郭魚成分之定性(Qualitative Test of Tilapia Ingredient)	3,000	100
13.	虱目魚成分之定性(Qualitative Test of Milkfish Ingredient)	3,000	100
14.	鯖魚成分之定性(Qualitative Test of Mackerel Ingredient)	3,000	100
15.	鮪屬魚類成分之定性(Qualitative Test of Thunnus spp. Ingredient)	3,000	100
16.	鉤吻鮭屬魚類成分之定性(Qualitative Test of Oncorhynchus spp. Ingredient)	3,000	100
17.	大西洋鮭魚類成分之定性(Qualitative Test of Salmo salar Ingredient)	3,000	100
18.	麥奇鉤吻鮭魚類成分之定性(Qualitative Test of Oncorhynchus mykiss Ingredient)	3,000	100
19.	旗魚科魚類成分之定性(Qualitative Test of Istiophoridae Ingredient)	3,000	100
20.	金絲燕成分之定性(Qualitative Test of Swiftlet Ingredient)	3,000	100
21.	蟹成分之定性(Qualitative Test of Crab Ingredient)	3,000	100
22.	蝦成分之定性(Animal-Derived Ingredients in Foods -	9,000	100

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	Shrimp Ingredient)		
	食品中植物性成份檢驗		
1.	定性篩選(Qualitative Screening Test)	5,000	100
2.	蒜成分之定性(Qualitative test of garlic ingredient)	3,000	100
3.	韭成分之定性(Qualitative test of Chinese Leek ingredient)	3,000	100
4.	蕎成分之定性(Qualitative test of Chinese Onion ingredient)	3,000	100
5.	蔥成分之定性(Qualitative Test of Green Onion Ingredient)	3,000	100
6.	洋蔥成分之定性(Qualitative test of onion ingredient)	3,000	100
7.	黃豆成分之定性(Qualitative test of garlic ingredient)	3,000	100
8.	芒果成分之定性(Qualitative test of mango ingredient)	3,000	100
9.	花生成分之定性(Qualitative test of peanut ingredient)	3,000	100
	食品過敏原定性分析(PCR)		
1.	花生過敏原(Peanut Allergen)(Real-time PCR)	3,000	100
2.	麩質過敏原(Gluten Allergen)	2,100	100
3.	鴨蛋過敏原(Duck egg Allergen) (PCR)	3,000	100
4.	蟹過敏原(Crab Allergen) (PCR)	3,000	100
5.	芒果過敏原(Mango Allergen) (PCR)	3,000	100
6.	蝦過敏原(Shrimp Allergen) (PCR)	9,000	100
7.	魚過敏原(Fish Allergen)(Real-time PCR)	3,000	100
	食品過敏原定量分析(ELISA)		
1.	花生過敏原(Peanut Allergen)	另議	100
2.	麩質過敏原(Gliadin Allergen)	另議	100
3.	蛋過敏原(Egg Allergen)	另議	100
4.	牛奶過敏原(Milk allergen)	另議	100
	(十二)基因改造食品檢測		
1.	基因改造大豆食品定性檢驗	10,000	100
2.	基因改造黃豆食品定性檢驗	10,000	100
3.	基因改造玉米食品定性檢驗	10,000	100
4.	基因改造食品─玉米原料定性檢測	12,000	100
5.	基因改造食品─玉米相關產品定性檢測	13,000	100

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
6.	基因改造米食品定性檢驗	10,000	100
7.	基因改造食品─米原料定性檢測	9,000	100
8.	基因改造甜菜定性檢測	5,000	100
9.	基因改造油菜定性檢測	5,000	100
10.	基因改造食品檢驗方法—玉米轉殖品項定性檢驗	5,000/單項	100
11.	基因改造食品─玉米相關產品定量檢測	5,000/單項	100
12.	基因改造食品—黃豆轉殖品項特異性定性檢驗	5,000/單項	100
13.	基因改造食品—黃豆轉殖品項定量檢驗	6,000/單項	100
14.	基因改造食品─玉米轉殖品項特異性定性檢驗	5,000/單項	100
15.	基因改造食品─玉米轉殖品項構造特異性定性檢驗	5,000/單項	100
16.	基因改造食品─玉米轉殖品項定量檢驗	6,000/單項	100
	(十三)稻米品質及品種鑑定		
1.	食米水分(Moisture)	450	50
2.	白米外觀品質(Physical quality of milled rice) (包括夾雜物、稻穀、糙米、熱損害粒、被害粒合計、異型粒碎粒、被害粒及白粉質粒合計)	3,500	50
3.	糙米外觀品質(Physical quality of milled Brown rice) (包括夾雜物、稻穀、熱損害粒、被害粒合計、異型粒、碎粒、未熟粒)	4,800	50
4.	未變糯粒(Non-opaque waxy kernel or rice)	550	50
5.	稻米酸鹼值(pH value test for rice grain)	250	50
6.	食味值(Taste value)	550	50
7.	稻米品種鑑定（10 粒）	6,000	50
8.	稻米品種鑑別（32 粒）	14,000	50
9.	稻米品種鑑別（40 粒）	16,000	50
	(十四)水質分析		
1.	總鹼度(Alkalinity)	600	300
2.	總硬度(Hardness)	600	200
3.	氯(Cl^-)	1000	300
4.	硫酸鹽(SO_4^{2-})	1,100	300
5.	總固形物(Total solids)	750	200
6.	可溶性固形物(Soluble solids)	850	300

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
7.	自由有效餘氯(Free chlorine)	1,100	300
8.	酸鹼度(pH)	200	200
9.	化學需氧量(C.O.D.)	1,600	50
10.	生物需氧量(B.O.D.)	3,000	600
12.	懸浮固體(Total suspended solids)	1,200	500
13.	亞硝酸鹽氮(NO_2^--N)	1,100	500
14.	硝酸鹽氮(NO_3^--N)	1,100	500
15.	溶氧量(Desolved oxygen)	1,100	500
16.	總溶解固體(Total dissolved solid)	1,500	200
17.	鋇(Ba)	另議	50
18.	鈷(Co)	另議	50
19.	銀(Ag)	另議	50
20.	鉬(Mo)	1,600	50
21.	溴酸鹽(Bromate)	3,000	100
	(十五)食品物性測定		
1.	罐頭開罐品質檢驗 (Quality examination of canned foods)	2,000	另議
2.	組織測定(Texture profile analysis)	1,500	另議
3.	色澤測定(Color measurement)	750	另議
4.	粘度(Viscosity)	600	600
5.	澱粉粘度變化圖(Brabender Viscograph)	2800	600
6.	滲透壓(Osmolality)	2,500	300
7.	官能品評(Panel test)	另議	另議
8.	表面電位分析(Zeta Potential analysis)	2,000	100
9.	動態光散射粒徑分析 (Porticle Size analysis with DLS)	2,000	100
10.	澱粉偏極光(Polarized light of starch)	2,000	50
11.	抗解澱粉含量分析(適用澱粉類產品) (Measurment of resistant starch)	3,600	100
12.	抗解澱粉含量分析(適用非澱粉類產品) (Measurment of resistant starch)	5,600	100
13.	硬度(堅實度) (Hardness；firmness)	1,200	600
14.	拉張強度(延展性)(Tensil strength；Extensibility)	1,500	600

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
15.	相對不穩定度(Instability index)	8,000	20
16.	沈降係數(Sedimentation velocity)	40,000	50
17.	分層速率(Clarification velocity)	12,000	20
18.	粒徑分析	另議	另議
	(十六)馬口鐵皮、空罐及罐頭檢查(Tinplate and can examination)		
1.	罐頭捲封檢查(Seam inspection)	2,000	另議
2.	異常罐頭原因分析	另議	另議
3.	金屬罐殘留溶劑	1,1000	空罐至少 3 罐
4.	罐內氣體分析(Gas components in can)	另議	另議
5.	氦氣檢漏後氣體分析(He leakage test and gas analysis)	5,000	另議
6.	保溫試驗(Incubation test)	500	罐/瓶
	(十七)塑膠、紙類包裝材料試驗		
1.	抗拉強度(Tensile strength)		
	平行方向(MD), 縱向(MD)	1,250	另議
	垂直方向(TD), 橫向(CD)	1,250	另議
2.	伸長率(Elongation)		
	平行方向(MD), 縱向(MD)	1,250	另議
	垂直方向(TD), 橫向(CD)	1,250	另議
3.	拉斷強度(Break strength)		
	平行方向(MD), 縱向(MD)	1,250	另議
	垂直方向(TD), 橫向(CD)	1,250	另議
4.	撕裂強度(Tear strength)		
	平行方向(MD), 縱向(MD)	1,250	另議
	垂直方向(TD), 橫向(CD)	1,250	另議
5.	脹破強度(Bursting strength)	1,250	另議
6.	穿刺強度(Puncture strength)	1,250	另議
7.	厚度(Thickness)	650	另議
8.	封口強度(Heat-seal strength)	1,250	另議
9.	積層強度(Plycohesion strength) (每一界面)	1,500	另議

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
10.	透濕度(Water vapor transmission)		
	儀器法(塑膠材質) (儀器感度 0.01g/0.0005g)	3,200/8,000	另議
	杯皿法(紙包材)	4,500	另議
11.	透氧度(Oxygen transmission) (薄膜/容器)	3,800/8,000	另議
12.	薄膜針孔檢測(Pinhole test)	800	另議
13.	材質結構成份鑑定(IR)	4,200	另議
14.	積層軟包材殘留溶劑	11,000	另議
15.	基重	800	另議
16.	特殊試驗(如密封檢測、異常品檢測)	另議	另議
17.	封緘強度	1,000	另議
	(十八)食品器具容器包裝衛生檢驗		
1.	溶出試驗(Dissolution test) (1) 蒸發殘渣(Total dried residue at 105℃)		
	(1-1) 4% Acetic acid	1,300	另議
	(1-2) Water	1,000	另議
	(1-3) 20% Alcohol	1,300	另議
	(1-4) n-Heptane	2,500	另議
	(1-5)其他浸出液及濃度	另議	另議
	(2) 高錳酸鉀消耗量 (Potassium permanganate consumption)	1,300	另議
	(3) 甲醛(Formaldehyde)	1,700	另議
	(4) 重金屬(以鉛計) (Heavy metal,as Pb)	1,100	另議
	(5) 三聚氰胺	4,200	另議
	(6) 著色劑(Coloring matter)	400	另議
	(7) 塑化劑(Phthalates)	4,500	另議
	(8) 材質溶出-鉛	1,600	另議
	(9) 材質溶出-鎘	1,600	另議
	(10) 材質溶出-鍺	1,600	另議
	(11) 材質溶出-銻	1,600	另議
	(12) 材質溶出-砷	1,600	另議
2.	材質試驗(Material testing)		另議

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
	(1) 鉛(Pb)	1,600	另議
	(2) 鎘(Cd)	1,600	另議
	(3) 塑化劑	5,500	另議
3.	揮發性物質(Volatile compounds)	7,500	另議
4.	二甲苯可溶物(Xylene-soluble ex- tractives) (乳品包裝)	7,000	另議
5.	正己烷抽出物(n-Hexane extractives residue) (乳品包裝)	7,000	另議
6.	遷移性螢光物質(紙類包材)	900	另議
7.	脂肪殘留(食品容器)	600	另議
8.	澱粉殘留(食品容器)	600	另議
	(十九)健康食品安全性評估試驗		
1.	基因毒性試驗		
	(1) 細菌基因突變測試	90,000	另議
	(2) 體外哺乳類細胞基因毒性分析	90,000	另議
	(3) 動物活體基因毒性分析	120,000	另議
2.	單一劑量口服急性毒性試驗	另議	另議
3.	28 天餵食毒性試驗	另議	另議
4.	90 天餵食毒性試驗	另議	另議
	(二十)其他動物試驗		
1.	調節血糖初步篩選測試	另議	另議
2.	腸胃保健功能初步篩選測試	另議	另議
3.	免疫調節初步篩選測試	另議	另議
4.	保護肝臟初步篩選測試	另議	另議
	(二十一)化妝品分析		
1.	銅(Cu)	2,100	10
2.	鉻(Cr)	2,100	10
3.	鉛(Pb)	2,100	10
4.	鎘(Cd)	2,100	10
5.	汞(Hg)	2,100	10

	項目及其說明	收費標準 台幣(元/件)	單項樣品 最低量(g;mL)
6.	砷(As)	2,100	10
7.	硒(Se)	2,100	10
8.	鈷(Co)	另議	10
9.	鍶(Sr)	另議	10
10.	鋯(Zr)	另議	10
11.	好氣性生菌數(Aerobic plate count)	850	50
12.	大腸桿菌(*Escherichia coli*)	1,900	50
13.	金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)	2,500	50
14.	綠膿桿菌(*Pseudomonas aeruginosa*)	2,500	50
15.	鄰苯二甲酸酯類(七項)	另議	另議
16.	丙烯醯胺	另議	50
	(二十二)土壤中重金屬分析		
1.	鉻(Cr)	2,800	25
2.	鎳(Ni)	2,800	25
3.	銅(Cu)	2,800	25
4.	鋅(Zn)	2,800	25
5.	砷(As)	2,800	25
6.	鎘(Cd)	2,800	25
7.	汞(Hg)	2,800	25
8.	鉛(Pb)	2,800	25
	(二十三)揮發性物質及其他相關成分分析		
1.	氣相層析質譜定性/定量分析	另議	另議
2.	揮發性成分圖譜比對	另議	另議
3.	高解析質譜儀檢測分析-特定化合物定量/定性分析	另議	另議
4.	高解析質譜儀檢測分析-特定化合物質荷比篩檢	另議	另議
5.	高解析質譜儀檢測分析-未知成分線上資料庫比對	另議	另議
6.	殘留溶劑(錠狀食品) (丙酮、異丙醇、二氯甲烷、正己烷、乙酸乙酯)	另議	40
7.	三氯甲烷殘留	另議	另議

二、儀表校正（03-5223191-260、236）

殺菌釜用溫度計校正
殺菌釜用壓力錶校正

三、委託加工及委託試製（03-5223191-332、212）

設　備　名　稱
1.噴霧乾燥小型
2.均質
3.大型噴霧乾燥
4.鼓型乾燥
5.盤式乾燥
6.冷凍乾燥
7.管路焊接內視鏡檢測
8.生產線用水量監測
9.減壓乾燥機
10.逆向萃取
11.造粒機
12.粉碎機
13.商業殺菌(每次)
14.豆腐加工
15.雙軸擠壓
16.豆奶製造
17.減壓濃縮
18.高速離心
19.電透析
20.連續式膜過濾除菌
21.批次式膜過濾除菌

22.大型造粒機
23.粉體混合
24.大型攪拌槽
25.流動床乾燥
26.高壓加工試製
27.恆溫恆濕箱

四、低酸性罐頭產品查驗登記及功能測試（03-5223191-260、236）

五、協助低酸性或酸化罐頭輸美，代向美國 FDA 辦理殺菌資料登記
（03-5223191-260、236）

六、代理美國 FDA 辦理輸美加地區罐頭食品工廠資格認定審查
（03-5223191-260、236）

七、低酸性無菌加工及包裝產品查驗登記及功能測試
（03-5223191-260、236）

八、委託研究、規劃(產品開發、工廠規劃、設計，技術問題解決)、委託訓練、製程管制與品質保證、工廠人員實習

九、研發成果技術移轉 （03-5223191-733、734、736）

十、生資中心對外服務項目：

本所生物資源保存及研究中心，為協助業界、學術及研究機構，提供菌種銷售、菌種代購、菌種寄存、專利寄存、菌種鑑定、委託試驗等服務，各項服務請逕洽本所生物資源保存與研究中心或來電洽詢相關負責人員。

1. 菌種銷售（03-5223191-248、509）

2. 菌種委託代購窗口（03-5223191-513）

3. 委託寄存窗口（03-5223191-711）

4. 專利寄存窗口（03-5223191-513）

5. 菌種鑑定窗口（03-5223191-512）

【A】微生物學名鑑定

鑑定項目
(1)細菌學名鑑定
(2)酵母菌學名鑑定
(3)真菌學名鑑定
(4)菇類學名鑑定
(5)放線菌學名鑑定

【B】人類細胞複核

鑑定項目
(1)人類細胞複核(STR profile)
(2)多能性幹細胞之鑑定與複核

【C】菌種表現型特徵分析 (phenotype)

鑑定項目
(1)脂肪酸組成分析
(2)API 鑑定套組分析
(3)Biolog 鑑定套組分析
(4)Vitek 鑑定套組分析

【D】菌種基因型特徵分析 (genotype)

鑑定項目
(1) 16S rDNA 序列分析
(2) ITS DNA 序列分析

鑑定項目
(3) 18S rDNA 序列分析
(4) 18S rDNA 及 ITS DNA 基因定序
(5) gyrB 基因序列分析
(6) Beta-tubulin 基因序列分析
(7) DNA G + C content
(8) DNA hybridization

【E】客製化鑑定服務：將依服務內容另行議價受理

6. 生資中心委託試驗窗口（03-5223191-512）

【A】防黴、抑菌測試

本中心提供符合 CNS、JIS、ASTM、AATCC 等多種國際標準之抗菌防黴檢測服務如下：

試驗項目
(1)一個樣品每一株菌
(2)二個(含)樣品以上同一株菌
(3)十個(含)樣品以上同一株菌
(4)二十個(含)樣品以上同一株菌
(5)測試菌株為特定菌種
methicilin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA)
Escherichia coli O157:H7
Legionella pneumophila
Neisseria meningitides

試驗項目
Salmonella choleraesuis subsp. *choleraesuis* serotype *enteritidis*
Streptococcus pyogenes
Salmonella typhi
Shigella dysenteriae
(6)特殊測試條件者(特殊時間要求、前處理或試驗方法等)

【B】菌種分離及純化

試驗項目
(1)細菌
(2)酵母菌
(3)乳酸菌
(4)放線菌(鏈黴菌屬)
(5)絲狀真菌
(6)菇類
(7)厭氧菌
(8)其他特殊菌種 (如光合菌、微藻、蟲草等)

【C】乳酸菌之分離檢測

試驗項目
(1)乳酸菌計數 (Lactic Acid Bacteria count)
(2)雙歧桿菌屬計數 (*Bifidobacterium* count)
(3)腸球菌屬計數 (*Enterococcus* count)

試驗項目
(4)乳酸桿菌屬計數（*Lactobacillus* count)
(5)明串球菌屬計數（*Leuconostoc* count)
(6)孢子乳桿菌屬計數（*Sporolactobacillus* count)
(7)足球菌屬計數（*Pediococcus* count)

【D】退伍軍人症桿菌之分離、檢測（水樣品）

試驗項目
退伍軍人菌之分離檢測（水樣品）

【E】菌種委託培養(非病原性菌株液態培養)

試驗項目
(1)細菌
(2)放線菌
(3)酵母菌
(4)厭氧菌(50mL 以內)
(5)絲狀真菌
(6)菇類
(7)噬菌體
(8)其他特殊菌種培養或特殊需求者

【F】發酵培養

發酵中間工廠備有各式攪拌式發酵槽，接受外界委託進行發酵培養的服務。

【G】回收純化製程

試驗項目

試驗項目
(1)固液分離─板框壓濾
(2)固液分離─MF/UF 過濾
(3)固液分離─旋轉式真空過濾
(4)旋轉式真空乾燥
(5)珠磨細胞破碎
(6)水冷式冷凍乾燥(30 公斤)
(7)冷凍乾燥(20 公斤)
(8)冷凍乾燥(8 公斤)
(9)噴霧乾燥（GA-32 型）
(9)噴霧乾燥（L-8 型）
(10)錠劑試製
(11)液相層析
(12)薄膜濃縮
(14)客製化服務(時間長、特殊產品特性或特殊準備者)

【H】電子顯微鏡觀察、照相

試驗項目
(1)掃描式電子顯微鏡(SEM)
(2)穿透式電子顯微鏡(TEM)
(3)光學顯微鏡切片
(4)冷凍切片

【I】細胞試驗及細胞委託培養

試驗項目
(1)無菌測試(細菌及黴菌污染檢測)
(2)黴漿菌污染檢測 - 指示細胞法
(3)黴漿菌污染檢測 - 直接培養法
(4)細胞毒性試驗 L929 cytotoxicity - agar diffusion 試驗法
(5)細胞毒性試驗 L929 cytotoxicity - absorbance assay 試驗法
(6)內毒素測試(Endotoxin test LAL 呈色法)
(7)EBV 轉染人類淋巴球細胞
(8)腫瘤細胞抑制試驗(子宮頸癌, 胃癌, 肝癌, 乳癌)
(9)委託培養細胞株

【J】體外安全性評估

試驗項目
(1)微生物基因突變分析 安氏試驗 (Ames Test)
(2)細胞株安全性測試 體外鼷鼠淋巴瘤 tk 基因毒性分析

【K】紅麴及牛樟芝等微生物代謝物相關檢測

試驗項目
(1)紅麴 monacolin K 含量檢測
(2)紅麴 Citrinin 含量檢測
(3)紅麴菌橘黴素基因檢測

(4)牛樟芝機能性代謝物 5-methyl-benzo[1,3]dioxole-4,7-diol (MBDD)
(5)牛樟芝機能性代謝物 4,7- Dimethoxy-5- methyl-l,3- benzodioxole (SY1)
(6)牛樟芝機能性代謝物 dehydrosulphurenic acid
(7)牛樟芝機能性代謝物 dehydroeburicoic acid
(8)樟芝酸等 8 項三萜指標成分析 Antcin A、B、C、H、K、4,7- Dimethoxy-5- methyl-l,3-benzodioxole、dehydrosulphurenic acid、dehydroeburicoic acid

【L】酵素活性檢測

試驗項目
(1)蛋白質分解酵素
(2)脂肪分解酵素
(3)纖維分解酵素
(4)澱粉分解酵素
(5)納豆激酶
(6)木瓜酵素
(7)鳳梨酵素
(8)蜂蜜澱粉分解酵素
(9)特殊酵素或特殊檢測需求

【M】菌數檢測

試驗項目
(1)生菌數
(2)酵母菌菌數

(3)黴菌菌數

【N】基因改造食品檢測

試驗項目
(1)大豆原料定性檢測
(2)大豆相關產品定性檢測
(3)大豆原料及相關產品定量檢測(註)
(4)大豆品系定性檢測
(5)玉米原料定性檢測
(6)玉米相關產品定性檢測
(7)玉米原料及相關產品定量檢測(註)
(8)米定性檢測
(9)米相關產品定性檢測
(10)油菜定性檢測
(11)甜菜定性檢測
(12)其他原料及產品

【O】菌種保存管製作

試驗項目
(1)冷凍乾燥管製作（10 管）
(2)冷凍保存管製作（10 管）
(3)其他特殊菌種保存管(如菇類、藻類)

【P】菌株核酸萃取及定序

試驗項目
(1)Genomic DNA 抽取(10μg)一般細菌

(2)Genomic DNA 抽取(10μg)一般真菌
(3)Genomic DNA 抽取(10μg)厭氣菌株
(4)cDNA 基因庫單向定序
(5)cDNA 基因庫雙向定序
(6)Shotgun 基因庫雙向定序

【Q】基因庫保存及建構

試驗項目
(1)快速菌落點選及複製共 2 個 copies (至少需委託 1,000 clones)
(2)複製(同規格微孔盤)
(3) 96 微孔盤與 384 微孔盤互轉
(4)高密度菌落濾紙之製備
(5) BAC 基因庫建構
(6) fosmid 基因庫建構
(7) cDNA 基因庫建構
(8) shotgun 基因庫建構

【R】生理功效篩選

試驗項目
(1)細胞篩選平台
雄性荷爾蒙受體活性調節篩選
雌激素受體活性調節篩選
黃體素受體活性調節篩選

腎上腺皮質素受體活性調節篩選
Beta-catenin 癌症基因抑制篩選
維生素 D 受體調節活性篩選
選擇性雌激素受體活性調節篩選
(2)抗發炎功效篩選
(3)發炎指標基因表現分析
(4)腫瘤細胞抑制試驗 (子宮頸癌, 胃癌, 肝癌, 乳癌)
(5)抗病毒試驗 (流感病毒 A, B type；腸病毒 O157 型, 克沙奇型)
(6)抗病毒試驗—流感病毒 A, B type
(7)抗病毒試驗—腸病毒 O157 型, 克沙奇型
(8)調節血醣、血脂、降尿酸等其他特殊功效之關鍵酵素之抑制劑篩選
(9)調節關節炎、降尿酸、腸道發炎等其他特殊功效細胞模式篩選

【S】抗氧化活性及成份分析

試驗項目
(1)TEAC 總抗氧化力分析
(2)DPPH 自由基清除能力分析
(3)SOD 超氧陰離子清除能力分析
(4)類黃酮含量檢測
(5)總多酚含量檢測
(6)調節細胞活性氧自由基(ROS)生成能力評估

【T】稻米品種鑑定

試驗項目
(1)稻米品種鑑定
(2)稻米品種標示符合性檢測

【U】濾芯濾菌效能測試

試驗項目
(1)親水性濾芯
(2)疏水性濾芯

以上本手冊中各項收費標準，如有調整，依調整價格為準，不另行通知。