

敬請張貼



2024 台灣檢驗及品保學會 (TTQAS) 年會壁報論文徵稿

優良論文獎金 3,000元/篇，共10篇

時間：2024年10月19日(星期六)

地點：台灣大學凝態科學暨物理學館楊金豹會議廳舉辦(台北市羅斯福路四段一號)

誠摯邀請投稿壁報論文(Poster)，並歡迎您的蒞臨與會，一起來參與食品、藥品及臨床各種研發或檢驗品保專題海報論文的討論，可藉機瞭解目前民生用品(創新食品、健康食品、藥品、化妝品、醫材)及生物醫學的研發、檢驗及品保技術的最新發展。除了壁報論文交流外，您亦受邀參加本次研討會主題為「健康食品的創新論壇」，您的參與不但可以即時掌握民生工業產品及臨床檢驗的最新進展與發展趨勢，同時也有與專家學者及實務人員面對面溝通交流的機會。本次年會學術討論會內容精彩可期，期盼您的參與，共同關心創新民生用品與生物醫學研發、品保技術的發展。

贈送：凡投稿壁報論文之**主要研究者**，將獲本學會贈細菌名稱及分類鑑定乙本(定價1,400元)，並參加大會抽獎機會(價值500~1000元以上，共10個獎項)，並可參加優良論文選拔，榮獲優良論文者，將頒發證書以及獎金3,000元。

獎勵優良論文辦法

經過 TTQAS 學術委員會評審優秀論文，計計畫選出參與壁報論文中 10 篇頒發優良壁報論文獎金，**每篇獎勵 3,000 元**及提供證書。壁報論文將分為食品等民生用品領域與臨床生醫領域的研發及品保論文，評審依據為論文嚴謹性、創新性、應用性及可讀性。詳細辦法請查閱 TTQAS 台灣檢驗及品保學會網頁：<http://www.ttqaa.org.tw>。

徵求對象

- 食品科學系所、食品安全研究所、微生物系所、醫學檢驗科系、生科系所、生醫系所、營養系、農化系、醫工系所、公衛系所、毒理所、化妝品系所、藥學系、化學系所、分生系所、細胞生物系所。檢驗科技公司、醫院感染控制單位、醫院微生物檢驗科室、細胞培養公司、食品廠、藥廠、化妝品廠、醫療器材廠、生技公司等研發、檢驗技術及品保領域相關單位。凡是與食品等民生用品和臨床檢驗、研發及品保有關係的學術研究成果，尚未公開發表者，均歡迎於大會中與科技界同業們分享。



投稿者線上報名

主辦單位：TTQAS 社團法人台灣檢驗及品保學會
學術活動：2024年健康食品的創新論壇

投稿截止日
2024/10/04
(五)



TTQAS
社團法人台灣檢驗及品保學會
Taiwan Testing and Quality Assurance Society



理事長 施宗雄
副理事長 黃雪莉
秘書長 古幸宜 敬邀



TTQAS海報論文範例/格式規定

主旨

評選最佳海報論文之目的在於為獎勵優秀研究、檢驗、品保/品管人員及大專院校師生，以提升檢驗及品保技術之學術研究水準。

獎勵方式

凡經甄選獲得優良海報論文獎者，由本學會頒贈獎金參仟元及獎狀一紙(獎狀年會後補寄)，將於本學會之年會上宣佈與公開頒獎。

獎勵類別

1. 大學、醫學、學術及研究機構最佳學生海報論文獎：助理教授(含)以上或已獲得博士學位之學者所指導的研究生/大學生參加。將頒發獎金參仟元及獎狀一紙，得從缺。
2. 工業界(藥廠、化妝品廠、醫療器材廠、食品廠、生技公司)及檢驗界之最佳海報論文獎 - 限工業界或檢驗界從業人員參加。將頒發獎金參仟元及獎狀一紙，得從缺。

壁報論文發表方式

1. 所有論文發表均以互動式海報形式發表，若內容具有嚴謹性、創新性、應用性及可讀性。
2. 海報論文主題包括各生物檢驗、保健食品、醫學、品保/品管學科領域(微生物、化學、動物實驗、細胞科學等)之相關議題之研究。海報論文須為未出版之論文。
3. 投稿海報論文請撰寫500字以內的摘要，2,000至3,000字以內的論文摘述，摘述內容請包括研究目的、研究方法、研究結果與討論等項目，並以APA 5格式撰寫。

評選方式

1. 本會學術活動之學術論文發表審查及最佳海報論文獎之評審辦法辦理，理事長遴聘評審委員若干位進行海報論文之評選，審查委員人選以專業學術研究專長為原則，不限本會會員。
2. 獲獎之最佳海報論文，將優先邀請正式投稿檢驗及品保雜誌期刊。
3. 如壁報論文不參加評選時，報名時請註明。
4. 為了讓格式、字體及大小統一，請勿用PDF檔，學會將統一摘要格式。



相關

請參考下頁之格式並使用Word書寫論文摘要。摘要可以中文或英文書寫。中文使用標楷體，英文則請使用Times New Roman。本年度之論文投稿將透過網路化的系統投稿截稿日期為113年10月04日(星期五)下午六時。

壁報論文摘要投稿字型格式：

中文標題20 級字

英文標題15 級字

姓名13 級字並且加黑

服務單位11 級字

摘要內容11 級字

邊界設定上下：2.54 cm 左右：3.17 cm

壁報論文海報格式：

長：120 公分、寬：90 公分

每張海報右上方統一嵌入「TTQAS 學會Logo」

(寬：14 公分、長：12 公分)

如有疑問，請與學會秘書處連絡。

電話：02-2298-9459

Email：ttqaa.tw@gmail.com



範例：壁報論文摘要

新設計 GBS Carrot Agar 鑑別 B 群鏈球菌的效能評估

Evaluation on the Efficacy of Newly-Developed GBS Carrot Agar in Isolating and Identifying Group B *Streptococcus*

鄭仕雯(Shih-Wen Cheng)¹，陳柔(Jou Chen)²，沈慧珊(Shan-Hui Shen)³，

歐宇祥(Yu-Hsiang Ou)³，蔡文城(Wen-Cherng Tsai)^{3,4}

¹ 慈濟大學醫學檢驗生物技術系(Department of Laboratory Medicine and Biotechnology, College of Medicine, Tzu Chi University, Hualien County)；² 國立中興大學植物病理學系(Department of Plant Pathology, National Chung-Hsing University, Taichung City)；³ 台美檢驗科技有限公司(SuperLaboratory Ltd, New Taipei City, Taiwan)；⁴ 國立陽明大學微生物及免疫學研究所(Institute of Microbiology and Immunology, National Yang-Ming University, Taipei, Taiwan)

摘要

GBS carrot agar 為一針對孕婦產前檢查β溶血型 B 群鏈球菌(Group B *Streptococcus*, GBS, *Streptococcus agalactiae*, 無乳鏈球菌, 乙型鏈球菌)創新設計的顯色培養基, 若為 B 群鏈球菌, 將呈現胡蘿蔔色的菌落形態。吾等以 160 個測試菌株, 包含 120 株β溶血型 B 群鏈球菌、7 株 A 群鏈球菌(Group A *Streptococcus*, GAS)與 1 株 G 群鏈球菌(Group G *Streptococcus*, GGS)以及 32 個其它臨床常見的非鏈球菌菌種各 1 株分別接種於 GBS carrot agar, 培養於 35°C 的各種環境後所生長的菌落發現(i)只有 B 群鏈球菌菌株呈現胡蘿蔔色的菌落形態, 而 7 株 GAS、1 株 GGS 與其它 32 個非鏈球菌菌種的生長菌落均無呈色, 顯示其鑑別 B 群鏈球菌的特異性高達 100% (40/40)。(ii)接種的 GBS carrot agar 培養於厭氧箱、5~10% CO₂ 及蠟燭缸的靈敏度分別為 99.1% (119/120), 94.1% (113/120) 與 94.1% (113/120)。另外, 吾等也以穿刺的方式接種 B 群鏈球菌於 GBS carrot agar, 然後培養於 35°C 的 CO₂ 與蠟燭缸, 其靈敏度分別為 98.3% (118/120)與 96.6% (116/120)。吾等亦以同樣的測試菌評估 CHROMagarStrepB, 發現其靈敏度為 100%(120/120), 而特異性為 70%(28/40)。為了模擬臨床檢體的狀態, 吾等將 B 群鏈球菌 10³ CFU/mL 分別與其它四種鏈球菌(GAS, GGS, *S. pneumoniae* 與 *Enterococcus faecalis*)以各種比例(1:0.1; 1:1; 1:10; 1:100 及 1:1,000)混合, 然後分別接種 GBS carrot agar 及 CHROMagarStrepB, 結果顯示 B 群鏈球菌與各種比例的 GAS 及 *S. pneumoniae* 混合, 顯色不受影響, 但和 *E. faecalis* 或 GGS 分別在 1:1,000 及 1:100 會產生干擾; CHROMagarStrepB 則無法區分 GAS、GGS 及 *S. pneumoniae*; 當與 *E. faecalis* 以 1:1,000 混菌時, B 群鏈球菌的生長同樣地會受到干擾。綜合上述, 海峽兩岸檢驗人員若能利用 GBS carrot agar 的優異檢測效能分別聯結其等現有的操作流程, 將可有效地提升 B 群鏈球菌的檢出率、簡化鑑定流程、縮短檢驗時間以及提早發出 B 群鏈球菌陽性報告。

範例：壁報論文海報

傳統市場各種食品與環境中單核球增多性李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 之調查



林晏如 (Yen-Ju Lin)¹, 歐柏廷 (Po-Ting Ou)², 蔡文城 (Wen-chenq Tsai)^{2-4*}

輔仁大學食品科學系, 新北市¹; 台美檢驗科技有限公司, 新北市²; 國立陽明大學微生物及免疫學研究所³ 及食品安全及健康風險評估研究所⁴; 臺北市, 台灣

摘要 單核細胞增生性李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 常以肉類、海鮮、即食食品或環境為媒介引起各種感染, 為了瞭解傳統市場各類食品污染李斯特菌之情形, 本研究以傳統市場出售的牛肉、豬絞肉、生魚片、雞肉、生蠔與即時食品以及採集的環境檢體共計160件, 根據衛生福利部食品藥物管理署之公告檢驗方法分離單核球增多性李斯特菌進行檢測, 操作時先以UVM broth及Fraser broth 增菌後再移植到MOX agar 和 Chromogenic *Listeria* agar; 同時, 接種 1×10^3 CFU/mL *Listeria monocytogenes* (最終濃度) 至10x 稀釋UVM培養液作為陽性對照, 以驗證檢測流程的效能。結果指出, 所有食品及環境檢體皆未分離出單核球增多性李斯特菌。本初步調查結果顯示: 在新北市三個特定傳統市場的檢測食品中皆未發現單核球增多性李斯特菌之污染。

前言 單核球增多性李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 為嗜低溫菌, 其生長溫度介於3~45 °C, 感染後潛伏期為3-70天, 以食品為主要傳染途徑, 特別是生菜沙拉、即食食品、加工肉製品、魚貝類、蛋奶等, 易感染族群有老人、孕婦、嬰幼兒免疫不全及癌症病人與器官移植接受者, 其中孕婦感染可能導致流產或死胎、早產或新生兒受感染, 嬰幼兒感染症狀則會出現皮膚出疹、皮下出血、食慾不振、黃疸嘔吐、呼吸困難、甚至休克死亡。

根據台灣衛生福利部食品藥物管理署統計結果指出自2014年9月至2016年6月, 收集到109例 *Listeria monocytogenes* 感染病例, 以65歲以上個案最多, 共52人 (佔 47.7%), 年齡介於45到64歲感染人數次之, 共35人 (佔32.1%); 2017年12月一名80多歲老先生因食用自製魚罐頭而感染李斯特菌症, 為國內將李斯特菌症列為法定傳染病後首例確診個案; 2014~2015年美國發生李斯特菌群聚事件, 有10名成人感染, 其中3人死亡; 南衛生部指出2017年通報病例有948起, 其中180人死亡, 因此不可忽視單核球增多性李斯特菌對人體健康危害的嚴重性。為了瞭解傳統市場的肉品、海鮮和即食食品污染*Listeria monocytogenes*之情形, 遂進行本研究。

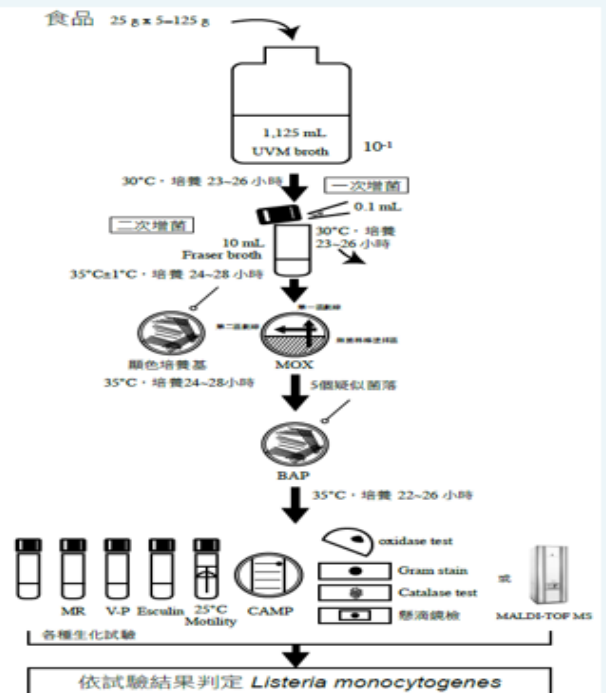
材料與方法

陽性品管菌株 *Listeria monocytogenes* (ATCC 19111)。
測試之檢體來源 新北市的宏泰市場、福泰市場及中山市場, 包括豬肉25件、雞肉25件、牛肉10件、生魚片25件、生蠔25件和環境檢體25件, 共計160件。

結果 加入*Listeria monocytogenes*至UVM增菌液中, 後續檢驗流程結果為陽性, 表示食品中的菌量高於 10^3 CFU時, 此檢驗流程皆能成功地檢出此菌。本研究檢測135件食品及25件環境檢體, 結果均無分離出*Listeria monocytogenes*, 但分離出12件無害性李斯特菌(*Listeria innocua*)和1件伊氏李斯特菌(*Listeria ivanovii*) (表1), 後兩者並非食品病原菌。

表1. 三個傳統市場的食品與環境檢體檢出李斯特菌菌種的比例

檢體品項	市場	測試件數	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria innocua</i>	<i>Listeria ivanovii</i>
豬肉/牛肉	宏泰市場	5	0	4(80%)	0
	福泰市場	20	0	1(5%)	0
	中山市場	10	0	1(10%)	0
雞肉	宏泰市場	8	0	4(50%)	0
	福泰市場	13	0	1(7.7%)	0
	中山市場	4	0	2(50%)	1(25%)
海鮮	宏泰市場	8	0	0	0
	福泰市場	21	0	0	0
	中山市場	21	0	0	0
即時食品	宏泰市場	8	0	0	0
	福泰市場	7	0	0	0
	中山市場	10	0	0	0
環境	宏泰市場	0	0	0	0
	福泰市場	12	0	0	0
	中山市場	13	0	0	0
檢出率			0%	13.1%(21/160)	0.6%(1/160)



討論 本研究未發現傳統市場各類食品中含有*Listeria monocytogenes*, 其可能原因推測所選取的市場所經銷的各類食品來源及配銷過程沒有遭受此菌的污染, 而市場環境也未檢出李斯特菌。雖然*Listeria monocytogenes*常發現於土壤或腐生植物等地方, 而市場環境為柏油路或水泥, 在商品放置區也無觀察到殘留土壤。

在台灣, *Listeria monocytogenes*的食品媒介感染案件與國外地區相對地比例少, 但仍然有零星案例存在。國人的飲食習慣常為熟食, 食品食用前大多經過加熱, 而在國外, 人們常有生食習慣, 因沒有經過加熱的步驟, 且食品儲存的低溫環境此嗜低溫性的*Listeria monocytogenes*將有機會生長而導致食品媒介感染。此外, 在歐美國家, 人們常食用的食品種類包括生菜、乳酪、起士等, 這些食品甚易遭受*Listeria monocytogenes*污染。

本研究所選取的檢體均來自3個位在新北市的傳統市場, 雖然檢測結果未發現*Listeria monocytogenes*, 並不能代表其餘市場也是同樣情形。人們對食物的供應、屠宰、配銷、貯存以及烹調處理方式等仍然須注意此菌污染和潛在感染的風險。