



國立中山大學

新興污染物研究中心

Center for Emerging Contaminants Research, NSYSU

Newsletter

July 2011
Volume 1, Issue 5

- ♣ 恭賀本中心成員 化學系謝淑貞助理教授升等為副教授，並榮獲本校「特聘年輕學者獎」。
- ♣ 恭賀本中心成員 化學系謝建台教授獲聘為本校「特聘教授（學術研究類）」。
- ♣ 恭賀本中心成員 海工系李宗霖教授榮獲本校「教師彈性薪資學術研究績優教師」獎勵。
- ♣ 恭賀本中心成員 環工所楊金鐘教授榮獲本校「教師彈性薪資學術研究績優教師」獎勵。
- ♣ 本中心成員 海生所劉莉蓮教授長期參與有機錫污染研究，成就斐然。有機錫是環境荷爾蒙的成員之一，是防污劑、殺蟲劑、殺螺劑、安定劑也是催化劑，有機錫污染會危害各種生物及生態系統。劉教授之研究發現，淡水水域的污染以苯基錫化合物為主，海域污染則以丁基錫化合物為主，污染程度依序為：港區及河口 > 養殖區 > 沿海 > 近岸 > 珊瑚礁區；生物體累積有機錫的研究發現，毛蝦、牡蠣、螺類、魚類到海豚均有有機錫累積，乾基濃度為 23 - 2,315 ng/g，一般而言，肝臟之累積量高於肌肉部位，魚腹部肌肉之有機錫累積量高於魚背部之肌肉；丁基錫及苯基錫污染量比例有地區上差異，有些地區之水產品有食用風險。雖然有機錫在 1999 年後已禁止在農業上使用，2003 年後已禁止在小型船隻上使用，但目前的檢測結果顯示台灣的有機錫污染情形仍相當嚴重，積極有效的管理機制亟待建立。
- ♣ 濫用抗生素已經產生惡果! 根據 2011 年 4 月 15 日的世界日報 (在美國發行的報紙) 報導，美國亞利桑那州鳳凰城的轉譯基因體研究中心 (Translational Genomics Research Institute) 的研究人員 Lauce Price 在一篇刊登在《臨床傳染病期刊 (Clinical Infectious Diseases)》的研究報告指出，在美國 5 座城市的生鮮超市肉品抽樣檢測中，驗出有 1/4 待售的牛肉、雞肉、豬肉與火雞肉含有一種具抗藥性金黃色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)。金黃色葡萄球菌是一種細菌，會造成皮膚感染、肺炎、敗血症或讓心臟衰弱的人得到心內膜炎。超過 52% 的帶菌樣本中含有難以對付的金黃色葡萄球菌菌株，這種菌株至少能抵抗 3 種抗生素。在大部分的情況下，這種細菌可在烹煮過程中殺死，但是在廚房處理生肉、接觸其他廚具或是食用沒有煮熟的肉品，也有受到感染的風險。Lauce Price 說：「這是我們首次得知我們的肉品與家禽含有多少具抗藥性的金黃色葡萄球菌，而且數量可觀。」他說：「具抗藥性的金黃色葡萄球菌如此普遍，而且可能來自食用動物本身，光是這些事實就很令人不安，必須注意到抗生素如何運用在今日的食用動物養殖上。」美國政府對肉品進行例行檢驗的 4 種細菌，分別為沙門桿菌、彎曲桿菌、大腸桿菌與腸球菌，而金黃色葡萄球菌不在其內。美國每年有 200 多萬人感染到這些細菌，造成數百人死亡。
- ♣ 砷係屬於新興污染物之一，本中心成員 環工所楊金鐘教授開發之同步電混凝/電過濾技術可輕易地將受到砷污染之實際地下水整治到符合灌溉水水質標準及第一類地下水污染管制標準 (As: 0.05 mg/L)。
- ♣ 本中心籌劃于 2011 年 9 月舉辦「2011 (第一屆) 新興污染物論壇」，敬請期待並歡迎蒞臨指導。

Publisher: Gordon C. C. Yang (楊金鐘)

Phone: +886 7 5252000 ext. 4407

Email: gordon@mail.nsysu.edu.tw

<http://www2.nsysu.edu.tw/cecr>

