

魚肉中一氧化碳之檢驗方法注意事項

研究檢驗組 108.12.11

一、檢驗方法之註 7，魚肉中之一氧化碳含量低於 20 ppb 時，判定為未經一氧化碳處理。高於 20 ppb 時，檢體溶液經 4°C 冷藏 1~2 天後一氧化碳含量變化明顯降低時，判定為經一氧化碳處理，否則判定為未經一氧化碳處理。

二、經一氧化碳處理之魚肉其一氧化碳濃度會隨儲藏時間增加而下降，儲藏開始 2-3 天最為明顯。惟不同魚可能有不同程度變化，故難以定義明顯變化，建議可與未經一氧化碳處理的同種魚進行比較，協助判定。