

類 科：農產加工

科 目：食品分析

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、請說明分子排斥層析 (size exclusion chromatography) 的分離原理及如何利用此法測定未知酵素或蛋白質的分子量。(20分)
- 二、硫巴比妥酸價 (thiobarbituric acid value, TBA value) 可作為油脂品質鑑定指標，請說明原理及優缺點。(15分)
- 三、請舉出 5 種影響氣相液態層析 (gas liquid chromatography, GLC) 分離度的因素，並說明如何影響。(20分)
- 四、請說明以卡爾費雪法 (Karl Fischer Titration Method) 測定水分的原理及優缺點。(15分)
- 五、一般測定食品中重金屬的前處理方法可包括乾式消化法 (dry digestion method) 及濕式消化法 (wet digestion method)，請分別說明此兩種方法之原理及優缺點。(20分)
- 六、請說明萃取分離綠色蔬菜中 β -胡蘿蔔素及使用分光光度計 (spectrophotometer) 定量的方法。(10分)