

類 科：農產加工

科 目：食品分析

考試時間：2 小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：(一)可以使用電子計算器。

(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、某食品取 3.0427 克作粗蛋白質測定，經分解後稀釋至 500 毫升，取 25 毫升進行蒸餾。氮氣經收集後，以 N/10 NaOH (F=1.016) 來滴定，得滴定值為 21.3 毫升；另作空白試驗 (blank)，其值為 25.5 毫升，求某食品 (氮係數=6.25) 之粗蛋白質 (%) (有效數字至小數點以下 2 位) ? (10 分)
- 二、請說明四種管柱層析法及其移動相和固定相。(10 分)
- 三、試簡述分離食品香氣 (揮發性) 成分之方法。(20 分)
- 四、請簡述以蒸餾法測定水分含量之原理，優缺點及其適用之食品。(15 分)
- 五、試簡述乾式灰化法之樣品前處理。(15 分)
- 六、在 100 毫升之水溶液中含有 100 毫克某多酚化合物，試計算：(一)在 150 毫升有機溶劑之單一萃取後，及(二)在以每次 50 毫升有機溶劑萃取 3 次後，水層中所剩之該多酚化合物量，假定萃取之分配係數為 10。(以有效數字至小數點下第 2 位表示) (15 分)
- 七、試述酒中酒精度之表示方式，及其測定之方法。(15 分)