

100年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2次
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02030 全一頁

等 別：高等考試
類 科：食品技師
科 目：食品分析與檢驗
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、何謂膳食纖維？其主要成分有那些？試依 AOAC 法說明食品中不溶性膳食纖維及可溶性膳食纖維之分析原理。(20分)
- 二、以凱式定氮法測定食品中之蛋白質含量，主要之三個步驟為消化、蒸餾及滴定，試述其原理及作用為何？為何所測得之含量稱為粗蛋白質？(20分)
- 三、試述食品中所含之水分有那三種形式？食品之水活性指的是那一種水？如何測得？(10分)
- 四、試以氣相層析為例，說明層析之原理？當一位品管員試圖要以氣相層析法檢測其產品之反式脂肪酸(18:1t)及油酸(18:1)含量時，試說明應如何處理？(27分)
- 五、採樣適當與否會影響到測定值之準確度，採樣計畫需要考慮之因素有那些？(13分)
- 六、何謂 Q 值？下列為某檢體測得總糖含量之數據，試依 Q 值概念，說明有那些異常數據可以捨棄？(捨棄結果所需的 Q 為 0.64)。(10分)

次 數	第一次測得	第二次測得	第三次測得	第四次測得	第五次測得
總糖含量%	65.56	64.38	64.78	53.79	69.58