

等 別：四等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品分析與檢驗概要

考試時間：1 小時 30 分

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、下列方法可作為油炸油之品質評估指標，請敘述測定原理及優缺點。(每小題 10 分，共 20 分)
  - (一)酸價
  - (二)總極性化合物含量
- 二、請以酚—硫酸總碳水化合物定量法說明如何使用比色法進行定量。(20 分)
- 三、請說明如何萃取及利用高效液相層析法 (HPLC) 同步分析蔬菜中葉綠素及其衍生物的含量。(20 分)
- 四、請試述下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 20 分)
  - (一)精密度 (Precision)
  - (二)杜馬斯燃燒法 (Dumas nitrogen combustion method)
  - (三)層析 (Chromatography)
  - (四)偵檢器 (Detector)
- 五、請說明紫外線—可見光吸收光譜法和螢光光譜法在原理上之異同點。(20 分)