

等 別：三等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品分析與檢驗

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、若無法立即分析，或是檢驗結果尚未明確時，試樣要如何保存，才能防止其狀態產生變化？(15分)
- 二、有關油脂的化學特性分析主要包括碘價、酸價、皂化價、共軛雙烯價、脂肪酸組成及總極性物質含量等，請選擇與下列對應的項目，並說明其分析原理。
  - (一)初期氧化指標(2項)。(10分)
  - (二)中期、終期或生化反應氧化指標(1項)。(5分)
  - (三)食品工廠油炸油衛生安全指標(2項)。(10分)
- 三、請說明如何利用螢光光度法，分析提神飲料中維生素B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>的含量是否符合產品包裝上食品標示的數值。(20分)
- 四、分析食品中重金屬含量時，請針對採樣及污染控制兩方面說明需注意事項。(15分)
- 五、請說明主要液相層析法的分離方式和機制。(25分)