

等 別：高考二級
類 科：水產利用
科 目：食品分析與檢驗研究
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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、自販售場所進行生鮮即食食品衛生抽驗採樣時，須注意那些事項？(20分)
- 二、請比較分配型液相管柱層析法中，順相層析法 (normal phase chromatography) 與逆相層析法 (reversed phase chromatography) 的層析差異性。(20分)
- 三、檢測揮發性鹽基態氮 (volatile basic nitrogen, VBN) 含量比率可用以判定魚介類的鮮度，請說明其分析過程及其含量比率與鮮度的關係。(20分)
- 四、請敘述如何分析某擁有健康食品字號市售魚油產品中，其 EPA、DHA 的含量是否符合產品標示含量。(20分)
- 五、工業用染料孔雀綠 (malachite green, MG) 若違法使用於水產養殖業作為殺菌劑，其於魚體中可代謝為還原型孔雀綠 (leucomalachite green, LMG)，檢測時需兩者一起檢測。日前查獲一批養殖鰻魚，懷疑違法使用孔雀綠，請敘述其分析過程 (利用 LC-MS-MS，定量離子對：MG 為 m/z 329 > m/z 313，LMG 為 m/z 331 > m/z 239)。(20分)