

106年公務、關務人員升官等考試、106年交通  
事業鐵路、公路、港務人員升資考試試題

代號：26640

全一頁

等 級：薦任

類科(別)：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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明何謂穩定同位素比值分析 (stable isotope ratio analysis, SIRA) 及其在食品分析上之應用？(30 分)
- 二、說明如何檢測食用油脂之氧化安定性？(25 分)
- 三、請說明如何檢測食用油樣品中的脫水甘油酯 (Glycidyl fatty acid esters, GEs) 與單氯丙二醇酯 (MCPD esters, MCPDEs)，並且說明檢驗過程中可能遭遇的問題與檢驗困難點？(25 分)
- 四、某高蛋白植物原料中，蛋白質含量為 40% (w/w)，經蛋白質萃取程序後其殘渣中的蛋白質含量尚有 8% (w/w)，假設萃取過程中無其他成分流失，請問萃取程序的蛋白質回收率為何？(20 分)