

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：16740

全一頁

等 級：簡任

類科(別)：衛生檢驗

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明利用分析食用油之脂肪酸組成來判別食用油之真實性可能遇到的問題，並就食品分析檢驗人員的立場，提出解決方案。(25分)
- 二、開發檢驗方法時，為驗證所提出方法之可行性，必須經過方法確效 (method validation)，請說明方法確效試驗包含之項目及進行方式。(25分)
- 三、利用毛細管氣相層析儀分析樣品時，烘箱溫度設定使用升溫程序 (temperature programming) 比使用單一溫度 (isocratic temperature) 常有較佳的分離效果，請說明原理為何？(25分)
- 四、請說明包裝食品的營養標示項目與其對應的檢驗方法 (出現於營養宣稱中之其他營養素及廠商自願標示之其他營養素項目除外)。(25分)