

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。

(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、請說明以紅外線水分計測定食品中水分含量的原理與應注意事項。(20 分)
- 二、請分別說明檢測極限 (limit of detection, LOD) 與定量極限 (limit of quantification, LOQ)，並分別敘述二者的計算方式。(20 分)
- 三、何謂碘價 (Iodine value, IV)？如何應用碘價的高低來進行油脂的分類？(20 分)
- 四、請說明濕式灰化法 (wet ashing) 的原理與操作過程。(20 分)
- 五、請說明於食品分析中結果再現性及空白組試驗的意義。(20 分)