

108年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02030

全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

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、請說明抽驗瓶裝醬油、醋或醬類加工食品時，需檢驗項目及檢體需要數量各為何？
(15 分)

二、檢驗傳統市場零售魚丸和麵條時，在什麼情況下可判定過氧化氫為陽性？(15 分)

三、請說明下列測定膳食纖維方法中，各步驟的目的：(一)加熱樣品，並用澱粉葡萄糖苷酶處理；(二)用水解蛋白酶處理樣品；(三)上述處理過樣品中，加入 4 倍體積的 95%酒精溶液；(四)將過濾洗滌乾燥及秤重的殘留物分成兩份，一份加熱至 525°C 灰化，測定灰分，另一份作蛋白質分析。(20 分)

四、有 3 桶 25 L 精緻食用油脂在搬運過程中，標籤不慎掉落，只知其分別為棕櫚油（主要脂肪酸組成 C16:0 45.3%，C18:1 38.8%，C18:2 6.5%），葵花籽油（主要脂肪酸組成 C18:2 74.2%，C18:1 14.5%，C18:0 8.5%）及沙丁魚油（主要脂肪酸組成 C16:0 21.6%，C18:1 16.7%，C20:5 15.8%，C22:6 8.4%），請說明如何利用碘價及皂化價的測定鑑別，又在相同儲存條件下其過氧化價的高低順序為何？（同時必須說明碘價、皂化價及過氧化價的測定原理）(30 分)

五、請說明下列有關食品質地分析名詞的意義。(每小題 5 分，共 20 分)

(一)附著力 (Adhesiveness)

(二)膠質性 (Gumminess)

(三)硬度 (Hardness)

(四)彈性 (Springiness)