

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。

一、請說明下列方法測定食品中基本成分的原理及應用：

(一)以真空乾燥法測定水分含量。(10 分)

(二)以 Somogyi-Nelson 方法測定還原糖含量。(10 分)

二、請說明利用巴布科克法 (Babcock method) 檢測牛奶中脂肪含量的原理與操作。
(20 分)

三、請解釋下列名詞：(每小題 5 分，共 20 分)

(一)變異係數 (Coefficient of variation)

(二)檢測極限 (Detection limit)

(三)皂化價 (Saponification value)

(四)電泳 (Electrophoresis)

四、請說明如何使用高效液相層析法 (HPLC) 分析米糠油中的維生素 E 化合物的含量。
(20 分)

五、何謂灰分 (ash)？請說明測量食品灰分的原理與操作。(20 分)