

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。

- 一、請分別描述如何使用減壓乾燥法測定白米與番茄汁的含水量？（20 分）
- 二、請依據衛生福利部民國 103 年 4 月 15 日所公告的「包裝食品營養標示應遵行事項」說明以下用詞的意義。（每小題 4 分，共 20 分）
 - (一)反式脂肪
 - (二)碳水化合物
 - (三)糖
 - (四)膳食纖維
 - (五)營養宣稱
- 三、請說明進行食品化學分析用詞的意義：（每小題 4 分，共 20 分）
 - (一)標準偏差（standard deviation）
 - (二)變異係數（coefficient of variation）
 - (三)層析外部標準品定量法
 - (四)層析內部標準品定量法
 - (五)層析波峰標準檢量
- 四、下列公式稱為 van Deemter 方程式，被應用來評估一個層析分析的效能，請說明各參數的意義與它的應用方式。 $H = A + B/u + (C_s + C_m)u$ （20 分）
- 五、請比較液相層析檢測器中，紫外光可見光分光檢測器（ultraviolet-visible detector）與折射率檢測器（refractive index detector）的差別。（20 分）