

106年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、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、利用比重計測定玉米濃湯的總固形物為 25.00%，該公司的標準是 31.25%，如果一開始容積是 4,000L 中有 6.25%，且重量為 1.02kg/L，那麼要濃縮去除多少多餘的水分，才能達到正確的濃度？（10 分）
- 二、活性氧法（Active oxygen method）、過氧化價（Peroxide value）及硫巴比妥酸測定法（Thiobarbituric acid method）為測定油脂不同時期貯存安定性的常用方法，請問三種測定法的適用測定時期、原理及操作流程各為何？（30 分）
- 三、解釋及比較 280nm 紫外線分光光度計法，雙縮脲比色法及福林酚法三種蛋白質測定方法的原理、操作流程及優缺點。（30 分）
- 四、查獲疑遭受含芬普尼的殺蟲劑污染的一批散裝雞蛋，試敘述利用 QuEChERS 萃取及 LC/MS/MS 測定雞蛋內芬普尼含量之分析流程，並確認其殘留量是否超標？（雞蛋芬普尼暫定殘留容許量為 0.01ppm，其質譜的定量離子對（m/z）435>330，定性離子對（m/z）435>250）。（30 分）