

101年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2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。

一、食品之一般成分指的是那些？如何測試？（20 分）

二、以維生素B₁之檢測為例，說明螢光分析法之原理及其檢測流程。（20 分）

三、有一批食品聲稱具保健功能，擬以 GC 法檢測其 DHA 及 EPA 含量，試述 GC 法之原理及其檢測流程。（20 分）

四、如有蜜餞一批需作調味劑（含糖精、甘精及環己基（代）磺醯氨酸）分析，說明其前處理及檢測方法。（20 分）

五、解釋下列名詞：（每小題 5 分，共 20 分）

(一)準確度 (Accuracy)

(二)相對誤差 (Relative error)

(三)絕對偏差 (Absolute deviation)

(四)偵測能力 (Capability of detection)