

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、請說明下列方法的測定原理並說明優缺點。

(一)以雙縮脲比色法定量蛋白質。(10 分)

(二)以酚-硫酸法測定醣類化合物。(10 分)

二、下列方法可作為油脂氧化品質指標，請說明原理和優缺點。

(一)折射率 (refractive index)。(10 分)

(二)羰基價 (carbonyl value)。(10 分)

三、何謂解離度 (Resolution)？請以高效液相層析為例說明影響解離度的三個主要因素，並說明其影響為何？(20 分)

四、食品中礦物質的測定常會使用到火焰式原子吸收光譜法 (Flame atomic absorption spectrometry)，請說明此法的測定原理及優缺點。(20 分)

五、何謂理論板數等量高度 (height equivalent to theoretical plate; HETP)？請以氣相液態層析法為例說明影響 HETP 的三個主要因素，並說明其影響為何？(20 分)