

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、下列方法可作為油炸油之品質評估指標，請敘述測定原理及優缺點。（每小題 10 分，共 20 分）

(一)酸價

(二)總極性化合物含量

二、請以酚－硫酸總碳水化合物定量法說明如何使用比色法進行定量。（20 分）

三、請說明如何萃取及利用高效液相層析法（HPLC）同步分析蔬菜中葉綠素及其衍生物的含量。（20 分）

四、請試述下列名詞之意涵：（每小題 5 分，共 20 分）

(一)精密度（Precision）

(二)杜馬斯燃燒法（Dumas nitrogen combustion method）

(三)層析（Chromatography）

(四)偵檢器（Detector）

五、請說明紫外線－可見光吸收光譜法和螢光光譜法在原理上之異同點。（20 分）