

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、馬鈴薯片可能含有抗氧化劑 BHA 及 BHT，請說明如何萃取及利用高效率液態層析法同步分離、定性及定量？（20分）
- 二、何謂還原糖？請說明如何利用菲林試劑（Fehling's solution）定性還原糖？（10分）
- 三、請說明紅外光偵檢器的偵測原理，並舉例說明適合偵測何種成分？（10分）
- 四、請說明以下列方法測定食品中基本成分的原理及優缺點：
 - (一)以常壓乾燥法測定糖果中的水分（10分）
 - (二)以紫外法定量蛋白質（10分）
- 五、下列方法可作為油脂氧化之品質評估指標，請敘述測定原理及優缺點：
 - (一)碘價（10分）
 - (二)介電常數（10分）
- 六、何謂膳食纖維？請說明膳食纖維的定量方法。（20分）