

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、抽查到市售有疑慮的食品，在分析前的樣品製備過程中必須注意那些事項？（20分）
- 二、如果要你比較下列幾種油脂的化學性質，請寫出測定下列每種性質及法規規範時所用的檢測方法及原理。（30分）  
(1)初期氧化情形、(2)後期氧化情形、(3)油脂之雙鍵數目、(4)游離脂肪酸含量、  
(5)平均分子量和油脂種類及(6)工廠食用油炸油管制指標。
- 三、檢測維生素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C 及 β-胡蘿蔔素，請分別說明下列的檢測法何者較合適？及其原理為何？（25分）  
(1)可見光光度計法（波長 436 nm）(2)脛光度比色法（Hydrazine method，波長 540 nm）  
(3)螢光呈色法（激發波長 365 nm，放射波長 435 nm）(4)螢光呈色法（激發波長 440 nm，放射波長 565 nm）。
- 四、下列物質若在市售食品驗出或含量些微超過限量標準，請說明應採取的措施及是否涉及危害？（每小題 5 分，共 25 分）  
(一)芬普尼（Fipronil，茶葉，限量 0.002 ppm）  
(二)丙烯醯胺（薯條，商業指引值）  
(三)過氧化氫（生麵條，不得驗出）  
(四)黃麴毒素（Aflatoxin，花生，限量 15 ppb）  
(五)大腸桿菌群（月餅，不得驗出）