

107年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師
考試分階段考試、驗船師、第一次食品技師考試、
高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試
地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人
及保險公證人考試、特種考試驗光人員考試試題

代號：10130

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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、分別利用 Mohr 法和 Volhard 滴定法分析乳油和乾酪中的食鹽含量，並比較兩種方法原理的異同點。(20 分)
- 二、氫氧化鉀可同時用來分析油脂的酸價和皂化價，請問用這兩種方法檢測出來的數值所代表的意義為何？何者可以做為油脂氧化安定性的指標？其理由為何？(20 分)
- 三、請選擇合適的層析法（順相液相層析、逆相液相層析及親和層析），分析花青素、葉綠素及植物凝集素，並說明其理由。(20 分)
- 四、進行原子吸光光譜分析時，容易出現那些干擾？又如何排除？(20 分)
- 五、我國自 107 年 7 月 1 日起禁用人工反式脂肪，請說明油炸薯條如何分析是否含反式脂肪酸？(20 分)