

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、利用高效液相層析儀 (HPLC) 進行逆相層析分析樣品時，移動相的設定使用兩種不同極性的移動相進行混合梯度流洗 (programming gradient elution) 比使用單一移動相 (isocratic elution) 常有較佳的分離效果，請說明原理為何？ (25 分)
- 二、為何滴定用新鮮配製的 NaOH 溶液需要標定力價？又如何標定 0.1N NaOH 溶液的力價？繪出常用的標準酸化學式，並說明如何配製 0.1N 的標準酸溶液？ (25 分)
- 三、請說明油脂碘價的定義及碘價的測定原理，並計算理論上 Oleic acid 的碘價？Oleic acid 化學簡式  $C_{18}H_{34}O_2$ ，分子量 282 Dalton。碘  $I_2$ ，分子量 253.8 Dalton。 (25 分)
- 四、我國自民國 104 年 7 月 1 日起根據「包裝食品營養標示應遵行事項」將糖含量增列為強制標示項目。請說明包裝食品中的糖含量係指那幾種糖，又如何檢測？ (25 分)