

109年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗
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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、如何認證某知名S檢驗公司，具備利用LC/MS/MS分析美國進口牛肉中萊克多巴胺殘留量之偵測極限與定量極限的執行能力？(20分)
- 二、在進行食品水分分析時，熱空氣乾燥法、甲苯蒸餾法及卡爾費休法(Karl-Fischer Titration)等分析方法中，會造成高估或低估的主要影響因素各有那些？(20分)
- 三、請比較分析總膳食纖維時，常用AOAC法和Englyst-Cummings法的優缺點，包括原理、方法及應用。(20分)
- 四、擬利用高效液相層析法分析芒果中的維生素B₂、維生素C、單醣、雙醣含量，請自紫外光、螢光及折射率等三種檢測器選擇適用者，並說明其檢測原理及靈敏度排序。(20分)
- 五、如何利用分光光度計法分析用來洗滌截切蔬菜電解水中的有效餘氯？(20分)