

## 110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、檢驗機構化學領域檢驗結果之品質管制中，請說明執行檢量線確認及查核的方法、判定以及注意事項。(20分)
- 二、請分別說明下列油脂特性分析的原理、檢測方法與應用：(每小題10分，共20分)
  - (一)酸價 (Acid value)
  - (二)碘價 (Iodine value)
- 三、醃漬水果可能添加化學合成色素作為著色劑，擬利用薄層層析法 (Thin layer chromatography) 分析，請說明如何調製試驗溶液與檢液以及進行鑑別試驗。(20分)
- 四、請說明和比較紫外線/可見光吸收光譜法 (UV/Vis spectrometry) 與螢光光譜法 (Fluorescence spectrometry) 的原理和儀器的異同處。(20分)
- 五、請說明使用分子篩層析 (Size-exclusion chromatography) 檢驗蛋白質分子量的原理，並說明必須蒐集的數據以及如何處理這些數據。(20分)