

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、擬進行食品檢體的抽驗採樣時，為了保持樣品不起變化，必須注意的事項為何？(20 分)

二、請說明如何測定水的總硬度？(10 分)

三、一般依下列事項評估所使用的分析方法是否恰當，請分別說明其意義：(每小題 5 分，共 20 分)

(一)準確性 (Accuracy)

(二)精密性 (Precision)

(三)適用濃度

(四)偵測極限 (Limit of Detection)

四、請說明如何利用凱氏氮定量法(Kjeldahl Method)分析市售巧達乳酪的蛋白質含量(乳製品的氮係數為 6.38)。(20 分)

五、請分別說明吸附、分配、離子交換、膠體過濾及親和等層析法的分離機制。(30 分)