

1. 長時間油炸之油脂是否以氧化酸敗，試就化學性質特性分析說明之？
2. 以薑黃試紙檢驗食品中是否有硼酸及其鹽類時，應注意或瞭解那些事項？
3. 請簡述粗脂肪及粗纖維分析方法？
4. 在水分定量時，所採用的各種方法，例如紅外線水分計法，減壓乾燥法，蒸餾法，卡爾費雪法，比較其優劣點？
5. 一般常用色差計來測定食品顏色，請說明 Hunter L,a,b 值之意義？
6. 請舉 2 例說明酸鹼滴定反應之原理在食品分析檢驗上之應用？
7. 請說明以氧化還原之測定原理來定量食品中之鈣含量？
8. 請解釋下列名詞（1）酸價（2）過氧化價（3）碘價（4）皂化價