

類 科：農產加工、食品衛生檢驗

科 目：食品化學

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。

- 一、請寫出兩種應用於食品加工的纖維素衍生物？並說明製備這兩種纖維素衍生物的原理及其在食品上的應用。(20 分)
- 二、請說明如何從粗油精煉 (refining) 成純度高、穩定性佳的油脂，寫出使用方法的原理及目的。(20 分)
- 三、動物膠原蛋白纖維的結構及胺基酸組成有那些特性？(20 分)
- 四、請說明梅納反應生成黑色素與香氣的途徑。(20 分)
- 五、請解釋下列各名詞：(每小題 4 分，共 20 分)
 - (一)澱粉糊化 (starch gelatinization)
 - (二)蔬果冷傷 (chilling injuries)
 - (三)肌肉解凍僵直 (thaw rigor)
 - (四)類黃酮 (flavonoids)
 - (五)焦糖化反應 (caramelization)