

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品化學概要

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。

- 一、說明果膠（pectin）的結構、分類及其凝膠條件的差異。（15分）
- 二、蛋白質變性（denaturation）對其結構與功能有何影響？並說明影響蛋白質變性的物理及化學因素。（20分）
- 三、比較花青素（anthocyanins）與葉綠素（chlorophylls）的結構與理化性質為何？並請說明花青素變化的影響因素。（20分）
- 四、說明脂質（lipids）的分類？油脂精煉（refining）過程中，脫膠（degumming）和脫酸（deacidification）處理的原理與目的為何？又何謂交酯化（interesterification），其目的為何？（25分）
- 五、說明下列現象的發生原因及抑制或促進的方法：（20分）
 - (一)肌肉於貯藏中轉變為褐色
 - (二)香蕉於低溫貯藏下褐變、腐軟
 - (三)茶葉製作過程中顏色變深
 - (四)綠色蔬菜加熱後變橄欖色