

等 別：高考二級
類 科：農產加工
科 目：高等食品化學
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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、製造醃製肉品、香腸、火腿時，除了添加亞硝酸鹽外，也會添加維生素 C 或 E 等抗氧化劑，請說明添加抗氧化劑之目的及其產生之化學反應及機制。(25 分)
- 二、請說明食用油中若含葉綠素在光照及存在金屬離子情況下，兩者如何促進油脂氧化之反應機制。(25 分)
- 三、請以油脂之特性，說明其在製造一「入口即化」的高品質巧克力之重要性及其應用原理。(25 分)
- 四、高麗菜屬十字花科 (*Cruciferae*)，當切碎或曬乾後會產生特殊風味，請說明其風味產生之原因及形成途徑為何？(25 分)