

等 別：三等考試

類 科：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。

(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、食品中非酵素性褐變會受到水活性 (A_w) 影響，非酵素性褐變速率於水活性 $A_w = 0.6-0.7$ 時達到高峰，然後開始降低。請以擴散模式 (diffusion model)、溶液模式 (solution model) 及玻璃轉變模式 (glass transition model) 說明其原因。(25 分)
- 二、請說明蛋白質之水合作用 (hydration)、功能及其影響因子。(25 分)
- 三、請說明食用油脂加工過程產生之四種主要污染物質 (contaminants) 及其形成之原因。(25 分)
- 四、請說明回溫味 (warm-over flavor) 的定義、那一類食品容易產生此種味道、產生的原因及防止之方法。(25 分)