

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、何謂「褐變」(browning)？若以酵素之參與與否為依據，各舉一例說明食品褐變可概分為那兩類？以及產生褐變反應之必需因子。(20 分)
- 二、說明四項影響酵素反應速率的因子。(20 分)
- 三、說明四項影響多醣溶液黏度之因素。(20 分)
- 四、說明油脂的同質多型性(polymorphism)與皂化反應(saponification)。(20 分)
- 五、說明啤酒冷藏後呈現混濁狀態與冰淇淋產品具有顆粒狀砂質口感的原因及運用酵素改善之方法。(20 分)