

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、說明水果熟成時，果膠酵素對果膠物質的作用機制。(20 分)
- 二、油炸或烘烤食品常見丙烯醯胺 (Acrylamide) 之生成，說明其化學結構與可能生成機制。(20 分)
- 三、依溶解性質說明小麥麵粉之蛋白質分類，及其於麵包製作過程中之功能性。(20 分)
- 四、繪圖並說明食品水活性高低對食品因油脂氧化、酵素作用及非酵素褐變反應而導致之品質劣變速率的影響。(20 分)
- 五、繪出 3-單氯丙二醇 (3-monochloro-1,2-propandiol, 3-MCPD) 之化學結構，並說明其於醬油生產過程中如何生成。(20 分)