

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、油脂自動氧化過程中包括那幾個步驟？影響脂肪氧化的因素有那些？（25 分）

二、說明肉加工品添加硝，於食品衛生安全上的意義及其利弊。（25 分）

三、用什麼方法可以達到綠色蔬菜在加工或儲藏中的護綠效果？（25 分）

四、解釋下列各名詞：（每小題 5 分，共 25 分）

- (一)過氧化價（peroxide value）
- (二)澱粉的老化（starch staling）
- (三)總極性物質（total polar components）
- (四)反式脂肪酸（trans fatty acid）
- (五)還原糖（reducing sugar）