

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。

- 一、請輔以圖示說明食品等溫水分吸附曲線？並說明其重要性與應用。(20 分)
- 二、請說明蔗糖、麥芽糖、乳糖和海藻糖(trehalose)的結構、理化性質及其來源與應用。(20 分)
- 三、何謂鹽析(salting-out)和鹽溶(salting-in)現象？並說明此兩種現象對蛋白質的起泡性質有何影響？(20 分)
- 四、請說明油脂加工中氫化(hydrogenation)的目的及如何降低反式脂肪酸的產生？(20 分)
- 五、請說明在加工過程中，如何保留食品的香味成分及色澤。(20 分)