

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。

(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、說明梅納反應（Maillard reaction）與焦糖化反應（caramelization）之異同。（20 分）

二、說明蛋白質凝膠原理與影響凝膠之可能因子。（20 分）

三、說明花青素及類黃酮之差異。（20 分）

四、說明肉品因儲存不當或時間過久導致之表面變綠的可能機制。（20 分）

五、比較脂質自氧化及脂肪加氧酶於油脂氧化之作用機制。（20 分）