

等 別：四等考試

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、請說明檢測油脂品質的方法有那些？(20分)

二、何謂修飾澱粉(modified starch)？請舉例說明。(20分)

三、請說明穩定蛋白質次級及三級結構的鍵結有那些？並說明受那些溶劑的影響。(20分)

四、何謂花青素(anthocyanins)？影響其變色反應的因子有那些？(20分)

五、何謂油脂自氧化反應(autoxidation)？請說明其反應機制與影響因子。(20分)