

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、說明食品等溫水分吸附曲線 (moisture sorption isotherm)，並解釋乾燥食品復水時發生遲滯現象 (hysteresis) 之原因。(20分)
- 二、各舉一例說明糊化 (gelatinization) 與凝膠化 (gelation)。(20分)
- 三、就動物性蛋白質與植物性蛋白質，各舉一例說明其在食品上可提供之功能性質。(20分)
- 四、說明兩種改變脂質理化性質之化學反應的原理與應用。(20分)
- 五、說明茶葉與咖啡豆之揮發性成分的主要生成機制。(20分)