

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、何謂水活性 (water activity) ? 水活性與水分含量有何不同? 舉一例說明水活性與食品衛生之關係? (20 分)
- 二、何謂梅納反應 (Maillard reaction) ? 梅納反應可應用在那些產品? 如何降低或抑制梅納反應之進行? (20 分)
- 三、解釋下列各名詞，並說明其隨油炸時間增加之可能變化及作為油脂品質指標的參考值? (每小題 5 分，共 20 分)
  - (一)酸價 (acid value)
  - (二)過氧化價 (peroxide value)
  - (三)發煙點 (smoke point)
  - (四)總極性物質 (total polar components)
- 四、就食品中色素的化學結構與來源分別舉出食品色素的種類，並各舉一例。(20 分)
- 五、請就魚類與陸上動物，比較其肌肉構造之不同? 為何魚類較容易腐敗? (20 分)