

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、請依葉綠素化學性質，說明其在植物組織破壞、遇到強酸、強鹼以及葉綠素酶時之變化與產物。(20分)
- 二、何謂 TBARs (thiobarbituric acid reactive substance) 值？(5分) 與 POV (peroxide value) 有什麼不同？(10分)
- 三、為什麼直接以玉米為主食會有 niacin 缺乏的問題，但玉米以石灰處理後，就無此問題？(10分)
- 四、何謂 Hydrophilic/lipophilic balance (HLB) ？(10分)
- 五、何謂半濕性食品 (intermediate moisture foods) ？(5分) 其特色為何？(5分)
- 六、類黃酮為植物中之重要二級代謝產物，在天然植物中以何種型式存在？(5分) 因此要正確測得其含量，需進行何種處理？(5分)
- 七、自然界中類胡蘿蔔素通常以何種型態 (順式或反式) 出現？(5分) 熱處理往往會造成型態有何變化？(5分) 何種型態較易為人體所吸收？(5分)
- 八、說明以下名詞：
  - (一)碘價 (5分)
  - (二)酸價 (5分)