

1. 請說明蔬果中常見的天然色素種類、結構，及如何促進這些天然色素的安定。(15%)
2. 請以化學式說明以下三類多醣結構上的差異：(20%)
 - (1)直鏈澱粉
 - (2)支鏈澱粉
 - (3)纖維素
 - (4)蕈菇類細胞壁多醣
3. 請以化學式說明下列反應。(15%)
 - (1)Enzymic browning
 - (2)Formation of sobitol from glucose
 - (3)Pectin de-polymerization and pectin de-esterification
4. 試述影響食品中微生物生長之內、外在因子？(15%)
5. 試述真菌在食品上扮演之角色？(15%)
6. 試述可殺(抑)菌方法與機制及在食品之應用？(20%)

試題隨卷繳回