

1. 請以化學式說明下列反應。(40%)

- (1) Enzymic browning
- (2) Oxidation of ascorbic acid
- (3) Isomerization between α -D-glucose and β -D-glucose (in solution)
- (4) amylose hydrolysis using beta-amylase
- (5) Pectin depolymerization using polygalacturonase

2. 請列出評估食用油脂品質的指標，以及這些指標的高低如何影響食用油脂的品質。(15%)

3. 請就化學結構、化學與物理性質比較 amylopectin、amylose、cellulose 這三種多醣的異同。(15%)

4. 影響食品中蛋白質安定的作用力有哪些？造成食品中蛋白質變性的原因有哪些？(15%)

5. 請以食品化學觀點，敘述維持園產加工品中花青素與胡蘿蔔素安定性的方法有何不同？為什麼？(15%)

試題隨卷繳回