

- 一、動物屠宰後，其肌肉 pH 值會下降，請說明其原因。(10 分)
- 二、食品之褐變反應包括哪些種類？是分別說明之。並說明如何抑制這些反應的發生。(20 分)
- 三、葉綠素的組成成分為何？與酸或鹼的反應下會有何變化？在食品加工或烹調過程中如何確保綠色蔬菜之青翠綠色？(15 分)
- 四、胺基酸依其支鏈的特性可分為四類，(1)說明那四類，(2)並各舉例兩種胺基酸，(3)和蛋白質的電荷性質有關的有那幾類？(每小題 5 分，共 15 分)
- 五、解釋下列名詞(每小題 5 分，共 40 分)
 1. 調氣包裝(modified atmosphere)
 2. 結合水(bound water)
 3. 更性水果(climacteric fruit)
 4. 真空油炸(vacuum frying)
 5. 澱粉回凝(starch retrogradation)
 6. 益生質(prebiotic)
 7. 反式脂肪酸 (trans fatty acid)
 8. 抗氧化酵素(antioxidant enzyme)