

(20分) 一. 加工肉製品中常添加硝酸鈉、亞硝酸鈉 (Sodium Nitrate or Nitrite) 簡述其功能特性? 其氧化肌紅素 or 血紅素 (Nitric oxide Myoglobin or hemochromogen) 的生成化學途徑? 亞硝基胺的生成化學變化為何? 由於是一種致癌物, 如何防範其形成 (加工而言)?

(20分) 二. 葉綠素的組成成分為何, 與酸 or 鹼的反應下轉變形成何物? 其顏色為何? 在食品加工 or 烹調過程中如何確保綠色蔬菜之青翠綠色?

(20分) 三. 蔬果之呼吸速率^(的控制)為有效延長其壽命之重要技術包括那些方式? 且其成熟過程中有那些重要變化? 為何?