

問答題

1.說明下列色素變化之原因(20 分)

(1)花青素遇酸與鹼，顏色會有不同之變化(10%)

(2)蕃茄醬中茄紅素反而較新鮮蕃茄多(10%)

2.近日油炸油事件，請說明(1)如何判斷油炸油使用過久(8%)，(2)選擇油炸油注意事項(6%)，(3)如何延長油炸油使用壽命(6%)。(20 分)

3.各舉一水果說明更性水果(climacteric fruit)與非更性水果(non-climacteric fruit)有何不同，其儲存上各應注意哪些事項。(20 分)

4.(1)寫出紅茶詳細之製造過程(10%)，(2)並針對不發酵茶、半發酵茶、全發酵茶、後發酵茶各舉一例，且說明其製造過程有何差異(10%)。(20 分)

5.說明(1)麵粉分級方式(即麵粉有哪些筋度)(10%)，以及(2)判斷分級之方式(10%)。(20 分)