

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品化學

考試時間：2 小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明水活性在 0.3 時，脂質氧化最安定，水活性更低或高達 0.7~0.8 時，反而氧化速率變快的理由。(20 分)
- 二、請說明高甲氧基果膠和低甲氧基果膠的凝膠機制。(20 分)
- 三、請問如何防止金針菇的變色及可能產生的危害？(20 分)
- 四、請以牛乳為例，說明蛋白質的變性、蛋白質變性的影響因子及近日市售某知名品牌鮮乳產品雖仍在有效期限內，卻因部分產品變酸及凝塊，導致全數下架，請推估其可能造成之原因。(20 分)
- 五、請比較防腐劑和殺菌劑的作用機制及差異性。(20 分)