

一、番茄加工

番茄主要含有那些重要化學成份？（5 分）

這些主要成份，有何生理功能？（5 分）

目前市面上有那些加工產品，舉一例簡述其加工流程？（10 分）

說明影響番茄主要成份在加工及貯藏過程中穩定性主要因子有那些？（10 分）

二、酒引發中毒

酒中含有那些成份引發中毒？（5 分）

這些成份如何檢驗？（5 分）

造成酒中含有這些成份之主要原因來源為何，說明如何避免酒中產生這些成份？
（10 分）

如何解毒（10 分）

三、膳食纖維(dietary fiber)

說明膳食纖維之定義（10 分）

舉例說明市售加工食品中那些含多量膳食纖維？（10 分）

四、舉一例說明您最了解之市售加工食品，指出其上有待改進之空間，依您之專業知識，提出改進之道（20 分）