

系所(組)別: 生活應用科學系

M-6-1

考試科目: 食品化學

(20分) 1. 水分對食品品質的影響為何, 簡述之?  
乾燥食品(為提高食品保存穩定性)之含水量  
均有其適之限度, 如肉類、魚類水分宜降至        % 以下  
蔬菜        % 以下, 穀類在        % 以下? 為何?  
(如降至太多會影响到結合水)? 簡述結合水定義?

(20分) 2. 果實在採收後成熟過程中, 舉例說明其品質  
的變化? 為何? (品質變化的原因)?

(20分) 3. 簡述(圖)全芽醱、半芽醱及未芽醱茶製備上  
有何差異? 為何? 以綠茶為例, 簡述其化  
學成分? 營養價值? 及其機能性的功能? 為何?  
有何共同功能?

(40分) 4. 解釋名詞: 簡述下列問題?

1. 同之多醣 (homopolysaccharides)  
異之多醣 (heteropolysaccharides)  
并各舉 1 例
2. 澱粉老化
3. 油脂品質測定的方法: 1. 活性氧法 (AOM)
4. 食用油脂的氫化 (Hydrogenation)
5. 簡圖蛋白質二、三級結構的鍵結或交互作用?
6. 舉例簡述影響酵素活性之因素?
7. 簡圖葉綠素在酸鹼條件之化學反應及顏色  
變化? 簡述酵素性褐變要素? 如何防制其變化?
8. 抗氧化劑種類(依用途分)? 為何可抗氧化?
9. 肉毒桿菌?
- 10.