

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(甲組)

考試科目：婚姻與家庭

一、 解釋名詞：請將翻譯及解釋下列名詞

1. Oikonomia
2. Serial Monogamy
3. True Love Wait
4. Family of Origin
5. Emotional Divorce
6. Gender Identity
7. Commitment
8. Adultery
9. Endogamy
10. Family Value

二、 問答題

1. 試述「傳統」與「非傳統」婚姻家庭的的不同。
2. 試述在不同家庭生命週期中，夫妻所需面對的「婚姻家庭」壓力源為何？
3. 試述「同居」與「試婚」的意義，並請評論之。
4. In general, what are the differences in how males and females experience sexual desires?(請以中文作答)
5. What impact might children have on a marriage relationship?Why?(請以中文作答)
6. What are the benefits of premarital counseling and marriage counseling?(請以中文作答)

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(甲組) 考試科目：營養與食物製備

- 一、請說明煮蛋變色現象發生之原因及預防變色之方法？
- 二、酵母與發粉之異同點為何？並請說明為何麵包食品採用酵母，而蛋糕則採用發粉而不用酵母之原因？
- 三、請詳述脂肪之消化、吸收及運輸作用？
- 四、請詳述水在體內重要的生理功能？當喝水太多時，對人體會產生什麼影響？當喝水太少時，可能會有哪些現象產生？
- 五、請詳述膽固醇的運輸與排泄？

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(甲組)

考試科目：生活應用科學

- 一、何謂生活標準與生活型態？並說明其與生活資源管理之關係。
- 二、試從生態學觀點說明父母對提供子女『優質環境』應有的認知與態度。
- 三、試論兩性之家庭角色的均衡發展與兩性教育在家庭中的落實。
- 四、試就個人見解，以圖示說明生活應用科學的理論架構。

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(乙組) 考試科目：食品衛生與安全

- 一、 請問如何評估食品添加物之毒性與安全性？
- 二、 危害分析重點管制系統(HACCP)如何應用在餐盒業的品質管制？
- 三、 請說明台灣細菌性食品中毒之概況？
- 四、 在食品衛生標準上，常檢驗哪些微生物？為何要檢驗那些微生物？
- 五、 到超市購買食品，以食品衛生觀點應注意哪些事宜，請詳述之。

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(乙組)

考試科目：食品化學

一、簡述自由水(Free Water)及結合水(Bound Water)與食品品質的相關特性？簡述水活性(Water Activity)以及其與微生物繁殖、化學、生化反應的速率之相關性？

二、油脂自氧化反應是食品劣變的主要原因之一，簡述自氧化反應(Autoxidation)機構(三階段)？產生食品酸敗味的成分物質為何？用何種方法來測定油脂氧化酸敗程度？抗氧化劑是延緩氧化的方法之一，簡述原理為何？舉例二種抗氧化劑？以及何謂加乘作用(Synergism)？

三、亞硝酸鹽應用於加工肉製品中，可有效抑制肉毒桿菌，但也可能形成致癌物亞硝酸，簡述肉毒毒素中毒事件大多發生在何種食品中？以 E 型菌為例，其產品在什麼條件下可使得其孢子完全失去活性？又亞硝胺如何形成？如何防範它的形成？

四、採收後蔬果其儲存壽命主要受到呼吸速率之影響，簡述(舉例)更性水果(Climacteric Fruit)及非更性水果(Nonclimacteric Fruit)？在追熟(After Ripening)過程中水果的品質有什麼變化？為什麼有這些變化？

五、解釋名詞

1. 直鏈及支鏈澱粉的構造單元(分子式)
2. 澱粉糊化
3. 食用油脂的氫化
4. 蛋白質的變性
5. 限制胺基酸
6. 肌凝蛋白中之 ATP 酉每(Myosin ATPase)
7. 維生素 E
8. 鹼性食品
9. 梅納反應(Maillard reaction)
10. 鯨魚的肉色最紅，為什麼？

中國文化大學八十八學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學研究所(乙組)

考試科目：食品加工

一、 解釋名詞

1. Sanitary can
2. Flash pasteurization
3. Flat sour spoilage
4. Aseptic packaging
5. Cryogenic freezing
6. Chill storage
7. Heterofermenter
8. Water sorption isotherm
9. Radurization
10. Hurdle technology

二、 問答題

1. 何謂“Flash 18 process”？此法之優、缺點為何？
2. 玉米罐頭一般使用何種塗漆罐？為何？如不使用塗漆罐會如何？為何蕃茄製品一般不使用塗漆罐？
3. 試繪出食品之正常乾燥曲線(以含水率對單位時間之水分蒸發量做圖)，標明各階段名稱，並說明造成不同乾燥階段之原因。
4. 何謂水活性( $A_w$ )？在食品加工方面常以哪些方法控制水活性以保藏食品？
5. 試述微波加熱之原理。物質吸收微波能量之吸收能率隨哪些因素而改變？
6. 試述超臨界氣體萃取的原理及  $CO_2$  在超臨界區時呈現何種性質？
7. 試述電阻加熱( $ohmic\ heating$ )之加熱原理，並比較電阻加熱和微波加熱的共同點和不同點。
8. 亞硝酸鹽( $NaNO_2$ )及抗壞血酸( $C_6H_8O_6$ )如何促進醃漬肉之發色及保色？