

## 中國文化大學 104 學年度日間學士班暑假轉學招生考試試題

系組：保健營養學系二年級

日期節次：104 年 7 月 11 日第 2 節

科目：食物學原理

## 選擇題 (每題四分，共四十分)

1. 傳統烤箱烤麵包，麵糰內部係靠何種方式加熱：(A)輻射 (B)對流 (C)傳導 (D)以上皆是
2. 西瓜紅色果肉之色素來源為：(A)花青素 (B)蕃茄紅素 (C)黃體素 (D)花黃質
3. 麵粉之筋度係以何種成分區別：(A)碳水化合物 (B)脂肪 (C)灰分 (D)蛋白質
4. 下列哪種水果為更性水果：(A)芒果 (B)葡萄 (C)草莓 (D)柑橘
5. 大蒜主要風味來源為：(A)含氮化合物 (B)含硫化合物 (C)脂肪 (D)碳水化合物
6. 下列哪種植物並非常用萃取工業蛋白酶之來源：(A)木瓜 (B)荔枝 (C)鳳梨 (D)無花果
7. 鮮乳與鮮乳油主要之成分差別在於：(A)碳水化合物 (B)灰分 (C)脂肪 (D)蛋白質
8. 蛋殼外有一層什麼物質，具有保護蛋新鮮的功能：(A)蛋殼膜 (B)白蛋白 (C)醣蛋白 (D)角皮層
9. 肉屠宰後一段時間，屠體逐漸變硬之現象稱為：(A)死後僵直 (B)熟成 (C)解僵 (D)水化
10. 白米與糙米最大之營養素差別為：(A)蛋白質 (B)灰分 (C)膳食纖維 (D)礦物質

## 問答題

1. 說明下列油脂之差異 (共十五分)
  - (1)一般常見植物油與動物油成分與結構差異為何？(7 分)
  - (2)比較天然奶油與人工部分氫化奶油成分上之差異。(8 分)
2. 請說明近日茶飲料所引起之食品安全問題為何。(十五分)
3. 目前基因改造食品已需標示，請問台灣目前市售之基改食品原料有哪些，其可能之加工品有哪些 (共十五分)
4. 豆腐之製作包括黃豆磨漿、過濾、豆漿蒸煮、添加凝固劑 (點漿)、成型、加壓等步驟，其中蒸煮時會有泡沫產生之原因為何？可能添加之凝固劑有哪些？(共十五分)