

中國文化大學 102 學年度暑假轉學招生考試

系組：保健營養學系二年級

日期節次：7 月 25 日第 2 節 10:50-12:10

科目：食物學原理

一、選擇題(每題三分，共三十分)

1. 在製作蛋黃醬時要加入『蛋黃』的目的為：(A)皂化作用 (B)乳化作用 (C)層析作用 (D)褐變作用。
2. 要選擇新鮮的蝦應選：(A)頭部已帶有黑色的 (B)頭部脫落的 (C)蝦身堅硬的 (D)蝦身柔軟的。
3. 製作包子之麵粉宜選用：(A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)杜蘭麥粉。
4. 酥油是將植物油中的不飽和脂肪酸轉成飽和度高的固態油脂，這種過程稱為：(A)冬化作用 (B)去飽和作用 (C)氧化作用 (D)氫化作用。
5. 蘿蔔糕宜用何種稻米？(A)在來米 (B)蓬萊米 (C)圓糯米 (D)長糯米。
6. 冬粉的主要原料為哪種澱粉：(A)小麥 (B)米 (C)綠豆 (D)紅豆。
7. 下列食品成分中，何者是製造果凍時所不必要的？(A)有機酸 (B)糖分 (C)蛋白質 (D)果膠。
8. 一般製造素肉(人造肉)的原料是哪種蛋白：(A)玉米 (B)雞蛋 (C)黃豆 (D)乳。
9. 蔬菜、水果加工品在乾燥前必需經過殺菁，其主要之目的為：(A)破壞酵素 (B)殺滅微生物 (C)分解果膠 (D)破壞纖維素。
10. 乾酪質地的軟硬，與下列何種物質多寡有關？(A)礦物質 (B)蛋白質 (C)醣類 (D)水分。

問答題

1. 說明動物屠宰後，肉質所產生之變化與原因。(十五分)
2. 說明蛋新鮮度判斷方式。(十五分)
3. 傳統黃豆蛋白在室溫(25°C)下保存期限為一年，若原料進廠後立即將其放置於 5°C 冷藏庫中庫存，兩年後使用，請問該批黃豆蛋白是否仍可使用？(十分)
4. 說明綠葉蔬菜加酸、加鹼與加熱對其中葉綠素之影響。(十五分)
5. 說明何謂梅納反應，其對食品影響之優缺點。(十五分)