

中國文化大學 100 學年度轉學招生考試

系組：食品暨保健營養學系二年級 日期節次：7 月 27 日第 2 節 11:00-12:20

科目：食物學原理 (55-165)

選擇題（每題三分，共三十分）

- 1.製造葡萄酒時，添加亞硫酸鹽之目的：(A)去除苦味 (B)防止褐變 (C)產生香氣 (D)活化酵母。
- 2.以下何者會促進麵筋形成：(A)油 (B)糖 (C)氧化劑 (D)還原劑。
- 3.油脂加工程序中哪一個是用來移走高融點脂肪酸：(A)沈澱 (B)鹼精製 (C)冬化 (D)氫化。
- 4.皮蛋表面形成松花之原因為：(A)水分結晶 (B)酪胺酸結晶 (C)脂肪酸結晶 (D)糖結晶。
- 5.動物膠(gelatin)是屬於動物之：(A)蛋白質 (B)醣類 (C)脂質 (D)維生素。
- 6.乾酪(cheese)質地的軟硬，主要與何種成分多寡有關：((A)蛋白質 (B)醣類 (C)脂質 (D)水分。
- 7.一般醬油鹽分含量約為：(A)8% (B)10% (C)16% (D)25%。
- 8.蘿蔔糕使用何種米做為原料：(A)在來米 (B)圓糯米 (C)長糯米 (D)蓬萊米。
- 9.下列何者屬於非還原糖：(A)果糖 (B)半乳糖 (C)葡萄糖 (D)蔗糖。
- 10.水果可以被用來製成果凍或果醬是因含有：(A)纖維素 (B)半纖維素 (C)木質素 (D)果膠。

問答題

- 1.塑化劑添加主要目的係作為乳化用，請問何謂乳化作用？一般食物有哪兩種乳化狀態？請各舉一食品例。(十五分)
- 2.說明米的結構與精白過程。(十分)
- 3.寫出影響澱粉糊化的因子。(二十分)
- 4.說明冬粉之製作流程。(十五分)
- 5.請詳述膳食纖維(dietary fiber)的定義，分類與生理功能性。(十分)