

## 中國文化大學 103 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 31 日第 2 節 10:50-12:10

## 科目：食物學原理

選擇題 (每題四分，共四十分)

- 1.牛乳以超高溫殺菌處理(UHT)，一般使用之條件為何？(A)62°C,30 分鐘 (B)130~150°C,幾秒鐘 (C)121°C,幾秒鐘 (D)72°C,15 秒
- 2.魚貝類中的醣類主要以何種形式存在？(A)澱粉 (B)肝醣 (C)乳糖 (D)纖維素
- 3.下列有關但新鮮度的判斷，何者錯誤？(A)蛋白的 pH 值會上升 (B)蛋黃變的比較小 (C)蛋白會變稀 (D)蛋黃膜易破裂
- 4.下列何者是飽和脂肪酸？(A)油酸 (B)硬脂酸 (C)亞麻油酸 (D)花生四烯酸
- 5.包種茶是一種 (A)不發酵茶 (B)半發酵茶 (C)全發酵茶 (D)後發酵茶
- 6.使水果成熟，添加的氣體為 (A)乙醛 (B)一氧化碳 (C)乙烯 (D)氧氣
- 7.下列糖類中，最甜的是 (A)麥芽糖 (B)蔗糖 (C)果糖 (D)葡萄糖
- 8.澱粉凝膠溫度降低至發生再結晶之現象稱為 (A)離水 (B)降解 (C)回凝 (D)乳化
- 9.一般豆腐所用的凝固劑為 (A)硼砂 (B)石灰 (C)石膏 (D)鎂鹽
- 10.蕃茄紅素屬於 (A)花青素 (B)肌紅素 (C)類胡蘿蔔素 (D)類黃酮

## 問答題

- 1.請說明今年 7 月 1 日後衛福部對米粉標示之規定。(十五分)
- 2.請說明鮮乳、保久乳、調味乳之差異。(十五分)
- 3.去年橄欖油添加銅葉綠素事件，一般葉綠素中心為何元素？天然是否有銅葉綠素之存在？添加此物質之目的與原因為何？(十五分)
- 4.說明水產品比畜產品容易腐敗的原因。(十五分)