

中山醫學大學 100 學年度碩士班入學招生考試試題

健康餐飲暨產業管理學系碩士班（甲組）

考試科目：食品化學

時間：80 分鐘

※請注意本試題共(1)張，如發現頁數不足，應當場請求補齊，否則缺頁部份概以零分計算。 第(1)頁

本試題共 6 大題，總分 100 分。

一、問答題：

1. 褐變反應對食品外觀、香味等性質有重要之影響，試比較酵素性褐變與非酵素性褐變之反應原理與影響因素。(20%)
2. 不當的加工處理會產生不利於身體健康的有毒物質，試舉一例並詳述之。(10%)
3. 試述何謂水活性(Aw)? (5%) 以及水活性和食物穩定性之關係?(15%)
4. 試述蛋白質的消化與吸收?(10%) 何謂蛋白質的等電點?(5%) 又變性蛋白的特性為何?(10%)
5. 試述下列徵狀係因長期攝食不足何種維生素所導致: a. 腳氣病 (Beriberi)、b. 壞血病 (Scurvy)、c. 軟骨病 (Rickets)、d. 夜盲症(Night blindness)、e. 癩皮病(Pellagra)? (15%)
6. 抗氧化活性常為食品機能評估的初步探索，試簡單設計一實驗，說明如何評估食品的抗氧化活性?(10%)