

中山醫學大學 104 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：食品科學(含食品加工及食品化學)

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 1 大題，總分 100 分。

一、問答題：(100%)

1. 食用油脂精製後，須檢測下列數值，說明其檢測原理及意義。(1)碘價；(2)皂化價；(3)酸價；(4)過氧化值。(15%)
2. 何謂抗氧化劑(antioxidant)？其抗氧化機制如何？目前應用於食品的抗氧化劑有那些？請說明之。(15%)
3. 試述褐變反應的分類。(15%)
4. 試說明保持葉綠素之綠色的方法。(10%)
5. 試比較魚類、溫血動物及禽類肌肉之特性。(15%)
6. 製作米粉絲時，為何選擇秈稻(在來米)為原料？(10%)
7. 試述屠後肌肉變化對食肉品質的影響。(10%)
8. 試述高溫加熱殺菌之種類？(10%)