

中山醫學大學 101 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 10 大題，總分 100 分。

一、問答題：

1. 說明食用油脂精製純化之方法及目的? (10%)
2. 試述食品的水活性 (water activity, A_w) 為何? (10%)
3. 試述酵素性褐變?及防止酵素性褐變方法? (10%)
4. 試述非酵素性褐變?及防止非酵素性褐變方法? (10%)
5. 試述澱粉的糊化作用 (gelatinization)? (10%)
6. 何謂滯後現象 (hysteresis)? (10%)
7. 防止葉綠素或肌紅素變色有那些方法? (10%)
8. 試述蛋白質變性的原因及影響? (10%)
9. 試述為何少量的水可以抑制油脂氧化的進行? (10%)
10. 何謂蔬果的更年期作用 (climacteric)? (10%)