

國立嘉義大學 104 學年度
食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學

問答題：每題 15 分，共 75 分

- 一、何謂「等溫吸附曲線 (moisture sorption isotherm)」？對食品之加工及保存有何意義？
- 二、何謂「蛋白質變性作用 (protein denaturation)」？影響蛋白質變性的物理因素及化學因素有那些？
- 三、請說明食品的「鮮味 (umami taste)」。食品中常見的鮮味物質有那些？
- 四、水果含不同程度之甲氧基果膠，分別試述其製造果醬時之成膠機制與原理。
- 五、試述由澱粉分子結構說明糊化 (gelatinization) 至老化 (retrogradation) 之過程。

六、解釋名詞：每題 5 分，共 25 分

1. isomerization
2. photosensitizer
3. astaxanthin
4. dextrose equivalent
5. smoke point