

國立嘉義大學 107 學年度
食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學

一、問答題：(每題 20 分，共 80 分)

1. 「果膠酯酶 (pectin esterase)」與「聚半乳糖醛酸酶 (polygalacturonase)」的作用機制有何不同？
2. 食品中的結合水 (bound water) 與自由水 (free water) 有何不同？
3. 請說明油脂發生氧化的原因與抗氧化劑作用的反應機制。
4. 試述影響蛋白質的溶解性與麵糰形成性之影響因子。

二、解釋名詞：(每題 5 分，共 20 分)

1. Interesterification
2. Modified starch
3. Dextrose equivalent
4. Thiaminase