

元培科技大學

100 學年度研究所碩士班暨碩士在職專班入學考試

食品化學 (含食品分析與檢驗) 試題

共 1 頁

准考證號碼

注意事項 試題卷右上角填上准考證號碼，請依題號順序在「答案卷」作答，考完後請將「試題」及「答案卷」一併繳回。

1. 請說明以氧化還原之測定原理來定量食品中之鈣含量？10%
2. 請解釋下列名詞 (1) 酸價 (2) 過氧化價 (3) 碘價 (4) 皂化價 15%
3. 請解釋何謂機能性食品 (functional food)？並舉例說明 10%
4. 果汁中還原糖之測定法有哪些？請詳述其中二種方法及原理？15%
5. 請簡要說明食品發生酵素性褐變(enzymatic browning)之主要反應過程以及此類褐變反應在食品工業上有何重要性？15%
6. 請繪圖說明(A)溫度對酵素活性之影響(B)溫度對反應速率之影響？10%
7. 脂肪酸之不飽和度(unsaturation)對油脂之熔點、比重、折射率各有何影響？15%
8. 請說明層析法中管柱種類及其原理？10%