

國立嘉義大學 113 學年度  
食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學（每題 20 分，共 100 分）

- 一、牛奶的蛋白質主要可分為哪兩類？這兩類蛋白質的功能性 (functional properties) 有何差異？其在食品上有何應用？
- 二、小麥的蛋白質依照溶解性可分為哪四類？其中哪些是麵筋蛋白 (gluten protein)？請說明其與麵糰的流變特性 (dough rheological properties) 及麵包烘焙品質 (bread baking quality) 有何關係？
- 三、酪梨加熱後容易產生苦味。請問造成此問題的可能因素為何？該如何改善？
- 四、酪梨是一種油脂含量高的水果，在儲存期間容易產生油脂劣變的問題。請說明油脂劣變的作用機制為何？該如何改善？
- 五、解釋名詞
  1. Reducing sugar
  2. Non-enzymatic browning
  3. Isoelectric point
  4. Saponification value