

國立嘉義大學 114 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 10 分，共 100 分）

- 一、試述油脂氧化安定性的評估方法。
- 二、請說明 Lipase 與 Lipoxygenase 於油脂氧化之反應機制與影響。
- 三、試由甲氧基果膠含量說明製造果醬時之成膠機制與原理。
- 四、何謂「環狀糊精(cyclodextrin)」？請說明其特性與應用。
- 五、請說明水活性對食品品質之影響。
- 六、何謂膳食纖維？其生理機能為何？
- 七、油脂品質好壞影響食品安全衛生，除可從外觀、氣味、色澤、氣味和黏度等物理性質得知外，亦可藉由那些化學方法測定其品質好壞？
- 八、試述評估食品蛋白質營養價值方法。
- 九、簡述說明常見酵素固定化方法及其優缺點。
- 十、說明食品香味成分萃取、分離和鑑定方法。