

中山醫學大學 102 學年度碩士班入學招生考試試題

健康餐飲暨產業管理學系碩士班 (甲組)

考試科目：食品化學

時間：80 分鐘

※請注意本試題共(1)張，如發現頁數不足，應當場請求補齊，否則缺頁部份概以零分計算。第 (1) 頁

本試題共 6 大題，總分 100 分。

一、問答題：

1. 請說明下列名詞及其作用或反應?(25%)
 - (1) Water activity
 - (2) Prebiotic
 - (3) Phytochemical
 - (4) Superoxide dismutase
 - (5) Climacteric
2. 請試述食品褐變反應包括哪些種類?分別簡要說明其反應機制?(10%)
3. 請試述 Hunter color system。(10%)
4. 請比較(1) anthocyanin 和 (2) flavonoids 的基本結構及其在酸性下之變化。(10%)
5. 請說明油炸食品時，油脂經高溫長時間加熱會發生哪些化學變化?並列出評估變化之指標。(20%)
6. 試說明下列食品的保健功效及其功效成分?(25%)
 - (1) 大豆
 - (2) 紅麴
 - (3) 紅葡萄
 - (4) 綠茶
 - (5) 魚油