

亞洲大學

九十五學年度碩士班招生考試試題紙

系 所 別	組 別	考試科目	考試日期	時 間	備 註
生活應用科學學系碩士班	--	食品化學	95.4.30	10:30-12:10	共一頁

壹、問答題〔75分〕

- 一、1.試說明以白砂糖、醋、醬油、排骨等材料料理糖醋排骨時，白砂糖所參與之 nonenzymic browning 為何？其可能之反應途徑為何？各材料所扮演的角色為何？
- 2.試說明生鮮蘋果切片 enzymic browning 的發生條件為何？反應步驟為何？其抑制之方法及其原理為何？
(30分)
- 二、1.試說明炒空心菜顏色變差之原因為何？
- 2.蔬菜保綠的方法及原理為何？
(15分)
- 三、1.以 Water Activity 及 Molecular Mobility 來評估食品安定性時其著眼點有何不同？
- 2.試舉兩個例子說明藉由控制 Water Activity 以增加食品保存性的方法並詳述其原理。
(15分)
- 四、1.試說明虱目魚死後之理化變化為何？
- 2.試舉兩個例子說明魚類的保鮮方法及其原理。
(15分)

貳、比較題〔25分〕：每題5分

- 一、high methoxy pectin、low methoxy pectin
- 二、salting in、salting out
- 三、thiobarbituric acid、peroxide value
- 四、cocoa butter、shortening oil
- 五、gliadin、glutenin