

國立嘉義大學九十二學年度轉學生招生考試試題

科目：食品學概論

(請將答案寫在答案卷上)

一、何謂油脂自氧化作用(Autooxidation)? 影響自氧化的因素有哪些?又油脂劣化後之現象有哪些?(20%)

二、常見的冷凍方法有哪些? 詳述冷凍食品在冷凍期間的品質變化。(20%)

三、請問食品之褐變? 簡述其原理及防止方法。(20%)

四、請說明(1)食物腐敗之原因、(2)食物保藏之原理、(3)食物保存的方法。(20%)

五、解釋名詞：(20%)

1、Water activity

2、Rancidity

3、Lipid oxidation

4、Sterilization