

# 國立嘉義大學九十四學年度

## 食品科學系碩士班招生考試試題

### 科目：食品化學

- 一、寫出下列天然色素之顏色、溶解性與安定性。(20%)
  - a. chlorophylls
  - b. myoglobin
  - c. anthocyanins
  - d. flavonoids
  - e. carotenoids
  
- 二、從事蛋白質酵素水解實驗,其目標產物為 oligopeptide,請問:(20%)
  - a. 那些因素會影響酵素水解的進行?
  - b. 在實驗前應準備那些物品或儀器?
  - c. 實驗過程中須注意那些事項?
  - d. 利用那些方法可以分離水解產物?
  
- 三、有關魚死後的變化,請問:(20%)
  - a. 魚死後產生僵直的機制。
  - b. 魚體會產生軟化,試說明軟化的原因,又何謂自家消化?
  - c. 說明魚貝類之鮮度指標與腐敗指標。
  - d. 比較畜產與水產動物死後到腐敗之過程中,各步驟的變化之差異。
  
- 四、試述影響 Maillard reaction products 生成之影響因子。(20%)
  
- 五、
  - 1.何謂 Photosensitizer of oil?(5%)
  - 2.此類型反應與 Autoxidation of oil 有何同異之處?(15%)