

國立嘉義大學九十三年年度 食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學

一、有關魚肉凍藏過程的變化，請說明：(20%)

- 1.對組織構造的變化
- 2.對膠質構造的變化
- 3.對蛋白質物化性質的影響
- 4.可以採用哪些預防措施防止凍藏傷害與蛋白質物化性質的改變？

二、有關食品的色與香，請說明：(20%)

- 1.肉品加工過程中添加亞硝酸鹽類的呈色機制
- 2.抗壞血酸的作用在蔬果保色的原理
- 3.天然有機化合物之發香團(osmophore group)有哪幾類？
- 4.天然精油的萃取方法

三、綠色蔬菜在加工調理中，有哪些方法可保持其鮮綠？(20%)

四、何謂蛋白質變性(denaturation)？對其物理化學性質有何影響？(20%)

五、解釋名詞(20%)

- 1.emulsification
- 2.interesterification
- 3.hysteresis
- 4.strecker degradation