

類 科：農產加工、食品衛生檢驗

科 目：食品化學

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、何謂乳化 (emulsion)？為何卵磷脂是一種良好天然乳化劑？而三酸甘油酯則否，它要怎樣才能變成乳化劑？(20 分)
- 二、何謂酸性食品？鹼性食品？根據什麼判斷？(20 分)
- 三、果汁的酸度 (acidity) 與油脂的酸價 (acid value) 有何不同？請比較之。(20 分)
- 四、就肌肉死後，其生化的變化如何？請就能量代謝、核苷酸分解、pH 值變化及酵素調節說明之。(20 分)
- 五、解釋下列各名詞：(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一)揮發性鹽基態氮 (volatile basic nitrogen)
 - (二)遲滯現象 (hysteresis)
 - (三)基本滋味 (basic tastes)
 - (四)糊化澱粉的回凝 (retrogradation)