

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)