

國立嘉義大學九十五學年度  
食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學

一、有關油炸油在油炸過程中之變化，請說明：(20分)

- 1.發生那些化學變化?
- 2.發生那些物理變化?
- 3.產生之主要氧化產物有那些?
- 4.如何評估其品質?

二、說明市面上販售的潮鯛生魚片使用一氧化碳處理之目的及原理。  
(20分)

三、蛋白質對水之溶解度主要受到那些因素影響?請說明之。(20分)

四、麵粉製造與酒類製造的過程中都有經過 Aging，請分別說明 Aging 在這兩種產品生產過程中所扮演之原理與功能。(10分)

五、何謂 Microencapsulation? 簡述其優點。(10分)

六、解釋下列名詞：(每題5分，共20分)

1. Mutarotation
2. Phytoestrogens
3. Gelatinization
4. Cyanogenic glycosides