

國立嘉義大學九十六學年度  
食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品化學

一、解釋名詞：(每題 2 分，共 10 分)

1. Carbonyl value
2. Polymerization
3. Isoelectric point
4. Astaxanthin
5. Phytochemicals

二、問答題：(每題 15 分，共 90 分)

1. 請說明葡萄汁中造成花青素顏色不穩定之因素？
2. 請說明蛋白質在食品系統中之功能性質？
3. 何謂油脂氫化？對其理化性質有何影響？對人體健康有何影響？
4. 何謂 textured vegetable protein? 請簡述其原理與步驟。
5. 試述由 phenolase 所致之酵素性褐變反應機制及可能抑制反應進行之方法。
6. 何謂 hydrostatic pressure? 簡述此方法之原理及在食品工業上的應用性。