

國立屏東科技大學 106 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系碩士班 食品化學試題

- 一、以錦葵-3-葡萄糖苷 (malvidin-3-glucoside) 為例，說明花青素的結構、顏色與pH值之關係。(16%)
- 二、何謂蛋白質的變性作用 (denaturation)？影響蛋白質變性的因子有哪些？(20%)
- 三、繪圖說明水活性與各種造成食品品質劣變反應或因素之間的關係。(14%)
- 四、解釋下列與脂質相關的名詞：(18%)
(1) PUFA；(2) polymorphism；(3) autoxidation；(4) winterization；(5) interesterification；(6) acid value。
- 五、何謂膳食纖維 (dietary fiber)？膳食纖維具有哪些生理機能？(14%)
- 六、葡萄糖與糖精的結構可以讓我們的味蕾感受到甜味，說明感受到甜味的呈味機制 (AH/B theory)。(10%)
- 七、食品中可能存在的動物性天然毒素有哪些？說明其特性。(8%)