

國立屏東科技大學 112 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系【食品科學組】碩士班 食品化學 試題

一、解釋名詞 (各8分)

1. Saponification number
2. Reducing sugar
3. Phenol-sulfuric acid method
4. Protein denaturation
5. Polyphenols
6. Artificial sweetener

二、請說明食品中非酵素性褐變反應(non-enzymatic browning reaction)的變色機制以及對食品的影響。(20分)

三、請說明為何有些食品中含有反式脂肪(trans fats)、反式脂肪如何形成以及對人體的影響。(12分)

四、層析法(chromatography)為常用於食品檢測的儀器方法，請說明層析法的種類、其檢測原理並舉例說明可應用於哪些食品檢測項目。(20分)