

國立屏東科技大學 九十三年 學年度 碩士班 甄試招生考試
食品化學 試題

一、解釋名詞 (40% , 每題 4 分)

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. climacteric fruit | 2. lipid autoxidation |
| 3. syneresis | 4. thaw rigor |
| 5. Strecker degradation | 6. retrogradation |
| 7. polymorphism | 8. modified atmosphere packaging |
| 9. gelation | 10. chilling injury |

二、問答題 (60%)

1. 「魯魯米」公司正準備研發乾燥「綜合水果脆片」進軍兒童零食市場，其所採用的水果包括香蕉、蘋果、鳳梨三種，試問產品研發過程中，會遭遇何種問題且其原因為何？應如何克服？(20%)
2. 屏東縣東港鎮三寶之一「黑鮪魚」為生魚片之極品，然有消費者反應疑似有「fishy odor or off-flavor」產生，請問其可能發生之原因為何？如何避免之？(20%)
3. 食品中之 flavor 與 aroma 之改變受酵素之影響甚巨，試從下面之圖 1 判斷何種酵素為 green beans 產生 aroma 的主導者，並說明你的理由。(10%)

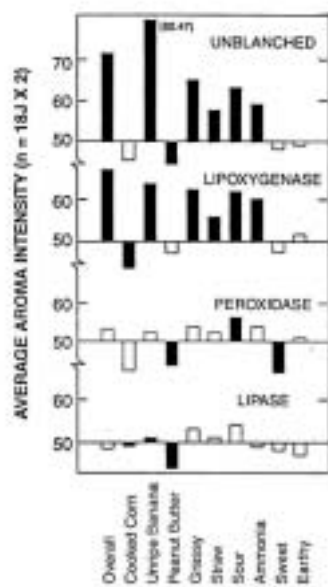


Figure 1. Effect of added enzymes on development of undesirable aroma descriptors in green beans. Average aroma differences are shown between sample and a blanched reference sample to which no enzymes were added. An average aroma intensity of 50 is the same as the reference. The shaded bars indicate aroma descriptor intensity differences statistically different from the reference.

4. 日前在台北畜產品產銷合作社發現有些肉品出現肉色蒼白、肉質含水或肉色較暗、肉質乾硬等現象，請問其發生之原因及解決之道。(10%)