

國立屏東科技大學 九十五 學年度 碩士班暨碩士在職專班招生考試

食品化學

- 一、 說明水活性的高低與食品品質的變異因子之相互關係。(20 分)
- 二、 說明油脂的氫化處理對於食品加工上有何意義?(20 分)
- 三、 說明食品中常見的褐變反應有那些，其反應機制又為何?(20 分)
- 四、 說明何謂蛋白質的變性，蛋白質變性後常會造成食品那些影響?(20 分)
- 五、 說明常見天然色素有那些?(請略述其性質)(20 分)