

國立屏東科技大學 九十六 學年度碩士班暨碩士在職專班招生考試

食品化學(碩士在職專班)

UNREGISTERED

一、解釋名詞(40 分)：

Created by Unregistered Version

1. 水活性 (water activity)
2. 還原糖 (reducing sugar)
3. 澱粉回凝 (starch retrogradation)
4. 反式脂肪酸 (trans fatty acid)
5. 非酵素性褐變 (non-enzymatic browning)

二、問答題(60 分)：

UNREGISTERED

1. 試敘述澱粉糊化 (gelatinization) 過程。
Created by Unregistered Version
2. 何謂蛋白質的變性，蛋白質變性後常會造成那些影響？
3. 何謂油脂的自氧化反應？影響其反應速率的因素有那些？
4. 在食品加工中適合作為抗氧化劑的物質，通常須具備那些條件？

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version