

(脂質)

(20分) 1. 比較動物性及植物性的^(脂質)差異(列表簡敘之)?
油炸食品用油的選擇, 應考慮的事項? 舉例說明之?

(20分) 2. 食品中的水分含量、水活性對食品中微生物繁殖及化學、生化的反應, 故對食品品質及貯存壽命, 請問為什麼? 在加工處理上, 又如何防範水不適的不良影響?

(20分) 3. 簡述酵素性及梅納反應褐變的差異? 並分別舉例簡述其褐變之防止方法?

(20分) 4. 胺基酸的基本結構為何(寫出分子式)? 每一個胺基酸都有其特殊的支鏈, 也因此影響了其本身及蛋白質的物理、化學性質, 由支鏈的特性可以將胺基酸分為四類, 舉例說明之?

(20分) 5. 解釋名詞及填充:

(1) 四種茶葉的多酚類為何?

(2) 最重要的植物之蒸氣激素為何?

(3) 舉例說明更性水果?

(4) 簡述牛奶之主要組成成分?

(5) 屠後肌肉之死後僵直?

(6) 三酒類及酒精之化學反應式?

(7) 蛋白酶抑制劑(Protease inhibitor)?

(8) 阿斯巴甜(Aspartame)?

(9) 脂溶性維生素(舉例)?

(10) 澱粉的膠化(Gelation)?