

中國文化大學 99 學年度轉學招生考試

系組：食品暨保健營養學系二年級

日期節次：7 月 28 日第 4 節 15:20-16:40

科目：食物學原理 (56-157)

選擇題 (每題三分，共三十分)

1. 沙拉油品質愈好則：(A)加熱後愈容易冒煙 (B)加熱後不易冒煙 (C)一經加熱即後快起泡沫 (D)不加熱也含泡沫。
2. 通常所稱之奶油(butter)係指：(A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中的肥肉部分，油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)由植物油精製而成。
3. 製作蛋糕為得最佳之品質，蛋白應打到哪一階段？(A)起始擴展期 (B)濕性發泡期 (C)硬性發泡期 (D)乾性發泡期。
4. 吃豆類會放屁的原因是豆類含有：(A)脂肪 (B)寡糖 (C)蛋白質 (D)維生素。
5. 蛋糕所使用之麵粉為：(A)高筋 (B)中筋 (C)低筋 (D)特高筋。
6. 蔬菜在冷凍前須殺菁處理，其目的為：(A)促進風味 (B)改變質地 (C)減少水分 (D)破壞酵素。
7. 牛腩是指牛的那一部位的肉？(A)腿 (B)頸肩 (C)腹部 (D)背腰。
8. 下列食品成分中，何者是製造果凍時所不必要的？(A)有機酸 (B)糖分 (C)蛋白質 (D)果膠。
9. 在製作蛋黃醬時要加入『蛋黃』的目的為：(A)皂化作用 (B)乳化作用 (C)層析作用 (D)褐變作用。
10. 微波爐適合使用哪種器皿來加熱？(A)琺瑯鍋 (B)鐵鍋 (C)陶瓷鍋 (D)不銹鋼鍋。

問答題

1. 國內今年出現多起肉毒桿菌中毒事件，推測與真空包裝豆干有關，請問為何真空包裝會產生肉毒桿菌毒素？(十五分)
2. 說明蛋糕烘烤表面之褐變與梨子切開造成之褐變有何不同，並說明如何預防後者褐變之發生。(二十分)
3. 水果分漿果、瓠果、柑果、核果、仁果、聚合果、多花果，請各舉一種代表性水果。(二十分)
4. 甜味劑有營養性甜味劑與非營養性甜味劑，請說明兩者之不同，並各舉兩例。(十五分)