

國立台灣大學九十三年學年度碩士班招生考試試題

科目：食品化學(A)

題號：347

共 / 頁之第 全 頁

1. 那些環境可能影響酵素的結構與活性？這些因素分別影響那些蛋白質的分子內作用力，而左右酵素的安定？ (20 %)
2. 請繪圖說明食品油酯自氧化的機制。那些油脂的化學指標可用以評估食品油脂的品質？ (15 %)
3. 天然蔬果中常見的色素分子有哪幾類？請分別敘述如何保持這些色素分子在食品中安定存在。 (15 %)
4. 解釋下列子題中之名詞並闡述各子題中兩名詞間之化學關聯性（每小題 10 分，只翻譯名詞未加解釋不予給分）： (50%)
 - (1) Reducing sugar and Maillard reaction
 - (2) Bound water and water activity (A_w)
 - (3) Pectinic acid and pectic acid
 - (4) Glycoside and aglycon
 - (5) Starch gelatinization and retrogradation

試題隨卷繳回