臺北醫學大學 九十二 學年度第 一 學期期末考試命(試)題紙

系級	科目	授課教師	考試日期	學號	姓名
保一	食物學原理	劉珍芳	___年___月___日第___節		

一. 選擇題 (每題 2 分) (請對號入座)

___1. 製作 French Omelet，加入牛奶會使 egg 之 coagulation Temp.
(a) 增高 (b) 降低 (c) 一樣 (d) 以上皆非

___2. 可利用_____來測鮮奶中是否摻水
(a) melting point (b) critical point (c) freezing point (d) boiling point

___3. 鮮奶是否完全殺菌與否可測 _____之活性
(a) acid phosphatase (b) amylase (c) alkaline phosphatase (d) lipase

___4. 鴨蛋的蛋白不能 foaming，乃因其內不含
(a) ovomucin (b) lysozyme (c) ovoglobulin (d) ovalbumin

___5. 下列有關牛奶，何者為最正確的敘述
(a) 含有豐富之飽和脂肪酸，易造成心血管疾病，不宜喝太多
(b) 含豐富之 Vit B_6，Vit A、D 及 Ca、Zn
(c) 其特殊之香味乃是因含有豐富之短鏈脂肪酸
(d) 經 UHT 處裡之"新鮮屋"包裝的鮮奶可置於室溫下 6 個月

___6. 盒裝豆腐的的凝固劑是
(a) 硫酸鐵 (b) 碳酸鈣 (c) 硫酸鎂 (d) GDL

___7. 豆類中的第一限制胺基酸是
(a) Lysine (b) Tryptophan (c) Methionine (d) Threonine

___8. 大豆中所含之何者是造成豆漿起泡的原因
(a) oligosaccharide (b) sponin (c) hemagglutinin (d) lecithin

___9. 大豆中含量最多的維生素為?
(a) A (b) B (c) C (d) E

___10. 大豆中具有類雌激素作用的物質為
(a) isoflavone (b) goitrogen (c) phytic acid (d) hemagglutin

___11. 吃豆類會放屁的原因是因豆類含有
(a) 澱粉 (b) 葡萄糖 (c) 蔗糖 (d) 水蘇糖

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

臺北醫學大學 九十二 學年度第 一 學期期末考試命(試)題紙

系級	科目	授課教師	考試日期	學號	姓名
保一	食物學原理	劉珍芳	___年___月___日第___節		

___12. 下列有關肉的組成成分枝敘述，何者有誤？
(a) 所含蛋白質之質與量均佳 (b) 當含有"油花"時，含汁性與柔嫩性均佳
(b) 一般而言，脂肪含為鵝肉>鴨肉>羊肉>豬肉>雞肉
(d) 肉類為維生素 B 群好的來源

___13. 常說的菲力牛排指的是牛屠體的哪一個部位
(a) 腹部 (b) 腰內肉 (c) 肩部 (d) 背部

___14. 以下哪一種蛋較新鮮
(a) 密度較大 (b) 氣室較大 (c) 蛋白較稀 (d) 蛋黃較扁

___15. 蔬果細胞中_____之存在是造成新鮮蔬果脆的原因
(a) 細胞核 (b) 澱粉體 (c) 空泡 (d) 內質網

___16 水果中果膠酸含量多時，
(a) 不適合 (b) 適合 (c) 沒影響 (d) 以上皆非 用來製作果醬

___17. 在製作 cheese 時，主要加入____使的蛋白質凝固
(a) Pepsin (b) Trypsin (c) Lipase (d) Rennin

___18. 牡蠣為下列何者良好之來源
(a) 銅鈣 (b) 銅鎂 (c) 銅鐵 (d) 銅鋅

___19. 魚腥臭味之來源主要是磷脂質分解為
(a) 醇類 (b) 醛類 (c) 丁二酸 (d) 三甲胺 所致

___20. 參予水果中酵素性褐變的主要酵素為
(a) Polyphenoloxidase (b) Lipase (c) Lipooxygenase (d) Invertase

21-25 (a) 葉綠素 (b) 胡蘿蔔素 (c) 葉黃素 (d) 花青素 (e) 花黃素
請指出下列各種蔬果中之主要色素

___21. 地瓜 ___22. 玉米 ___23. 草莓
___24. 空心菜 ___25. 洋蔥

12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

____26. 生菜沙拉中的紫色高麗菜可先將其泡在_____中，使其顏色較為鮮艷
(a) 鹽巴 (b) 蔗糖 (c) 醋 (d) 小蘇打

____27. 水果成熟變軟是因為
(a) 纖維質分解 (b) 原果膠分解 (c) 蛋白質分解 (d) 有機酸分解

____28. 下列何種色素最不易受到酸或鹼的影響?
(a) 葉綠素 (b) 類胡蘿蔔素 (c) 黃白素 (d) 花青素

____29. 下列何種氣體對於水果熟成有促進作用?
(a) N_2 (b) CO_2 (c) He (d) C_2H_4

____30. 當食物中含何種成分時，具有甘美味?
(a) glutamic acid (b) aspartic acid (c) acetic acid (d) tartaric acid

____31. 冷凍蝦黑變的原因是
(a) 多酚類化合物與 polyphenolase 作用所致 (b) 肌紅蛋白氧化所
(c) tyrosine 被 tyrosinase 作用所致 (d) 因為 maillard reaction 所致

____32. 蝦子有白斑可能是因為添加過多的 _____導致
(a) 抗壞血酸 (b) 亞硫酸鹽 (c) 氧化鐵 (d) 丁二酸鈉

____33. 蛋白與蛋黃間的綠色環是因為產生
(a) 硫化鐵 (b) 氯化鐵 (c) 硫酸鐵 (d) 磷酸鐵

____34. 動物死後 Rigor Mortis 的發生與下列何者含量降低有關?
(a) AMP (b) ATP (c) RNA (d) DNA

____35. 下列那一種魚含較多的血合肉，若不新鮮容易造成過敏之現象之發生
(a) 吳郭魚 (b) 虱目魚 (c) 鮪魚 (d) 秋刀魚

____36. 在屠殺前及過程中，過度地掙扎易造成
(a) dark-cutting meat (b) PSE meat (c) Grayish meat
(d) slightly alkaline meat

____37. 下列相同重量下，何種肉類維生素 B_1 含量最高?
(a) 豬肉 (b) 牛肉 (c) 羊肉 (d) 雞肉

____38. 下列何種脢可以嫩化肉?
(a) 還原脢 (b) 蛋白質水解脢 (c) 脂肪水解脢 (d) 肝醣水解脢

____39. 肉類結締組織較多的部位，採何種烹調方式最合宜?
(a) 炒 (b) 炸 (c) 烤 (d) 紅燒

____40. 豆漿加熱可以除去豆腥味是因為破壞何種物質
(a) spaonin (b) trypsin inhibitor (c) lipoxidase (d) phytic acid

26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

二.簡答題(請解釋下列各作用之原理或原因)

1. 為何魚貝類較肉類容易腐敗? (4 分)

2. 為何空心菜炒煮後會由鮮綠色變成 dull-olive green?如何避免? (4 分)

3. 請分別說明造成十字花科蔬菜及洋蔥的特殊味道的原因及烹煮時應注意的事項 (6 分)

4. 請分別說明肉類在新鮮及加熱時顏色的改變及主要的原因 (6 分)