

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	91年1月16日第1節		

※①請注意本試題共 3 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

一. 選擇題 (每題 2 分) (請對號入座)

- ___ 1. 下列何者屬於海水魚?
(a) 鰻魚 (b) 鯉魚 (c) 鱸魚 (d) 吳郭魚
- ___ 2. 牡蠣中含有豐富的下列何者為促進嬰幼兒腦部及視網膜發育之重要物質
(a) Glycine (b) Glutamate (c) Taurine (d) Succinic acid
- ___ 3. 牡蠣為下列何者良好之來源
(a) 銅鈣 (b) 銅鐵 (c) 銅鐵 (d) 銅鋅
- ___ 4. 肉類結締組織含量較多的部位，採何種烹調方式較為適宜?
(a) 炒 (b) 炸 (c) 蒸 (d) 紅燒
- ___ 5. 豆類中的第一限制胺基酸是
(a) Lysine (b) Tryptophan (c) Methionine (d) Threonine
- ___ 6. 盒裝豆腐的凝固劑是
(a) 硫酸鐵 (b) 碳酸鈣 (c) 硫酸鎂 (d) GDL
- ___ 7. 牛腩是指牛的哪一個部位的肉?
(a) 腿 (b) 腹部 (c) 頸肩 (d) 背腰
- ___ 8. 比較之下，蔬果中何種維生素最容易被破壞
(a) A (b) B₁ (c) B₂ (d) C
- ___ 9. 相同重量下，那一種水果含較多量之維生素 C
(a) 葡萄 (b) 奇異果 (c) 草莓 (d) 西瓜
- ___ 10. 蔬果中最普遍的有機酸為
(a) 蘋果酸 (b) 醋酸 (c) 塔塔酸 (d) 檸檬酸
- ___ 11. 屬於"仁果"之水果為
(a) 奇異果 (b) 梅 (c) 水梨 (d) 楊桃
- ___ 12. 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
- ___ 13. 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
- ___ 14. 黃豆中所含之何者是造成豆漿起泡的原因
(a) 皂素 (b) 黃素 (c) 凝血素 (d) 寡糖
- ___ 15. 不能生吃雞蛋因為其所含的____會影響生物素之吸收
(a) cholesterol (b) avidin (c) lysozyme (d) trypsin inhibitor
- ___ 16. 蛋白中的____會分解細菌的細胞壁，可以保或雞蛋
(a) ovomucoid (b) avidin (c) lysozyme (d) trypsin inhibitor
- ___ 17. 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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

私立臺北醫學院 九十 學年度第 一 學期 期中 考試 命 題紙
期末 (試)

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	91年1月16日第1節		

※①請注意本試題共 3 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

18-22 (a) 葉綠素 (b) 胡蘿蔔素 (c) 葉黃素 (d) 花青素 (e) 黃白體

請指出下列各種蔬果中之主要色素

- ___ 18. 櫻桃 ___ 19. 玉米 ___ 20. 南瓜
 ___ 21. 花菜 (cauliflower) ___ 22. 青花菜 (broccoli)

___ 23. 下列何者之脂肪含量較多(相同重量下)

- (a) 文蛤 (b) 沙丁魚 (c) 劍蝦 (d) 鱸魚

___ 24. 奶類為下列那些營養素之良好來源

1. Vit. B1 2. Vit. B2 3. Vit. C 4. Ca 5. Fe 6. Protein

- (a) 1,4,6 (b) 1,5,6 (c) 2,3,6 (d) 2,4,6 (e) 2,4,5

___ 25. 關於魚貝下列何者最為正確

- (a) 貝類湯中含有很多 IMP (b) 魚肉肌肉纖維成帶狀型且消化好
 (c) 為避免水份的流失，應用高溫短時間之乾熱烹煮
 (d) 結締組織多，但收縮凝結溫度低

___ 26. 炒茄子時可加少許使其顏色較為鮮艷

- (a) 鹽巴 (b) 蔗糖 (c) 醋 (d) 小蘇打

___ 27. 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

___ 28. 因為含有脂質，下列何種水果常以為健康食品或化妝品之成分

- (a) 椰子 (b) 葡萄柚 (c) 西洋梨 (d) 酪梨

___ 29. 下列何種氣體對於水果熟成有促進作用?

- (a) N₂ (b) CO₂ (c) He (d) C₂H₄

___ 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. 下列何者不屬於 HBV food

- (a) Egg (b) Milk (c) Meat (d) Vegetable

___ 32. 相同重量之下何種肉中，所含的鐵質較少?

- (a) 豬肉 (b) 牛肉 (c) 羊肉 (d) 雞肉

___ 33. 下列何種肉中，在冷藏下保存的時間最短?

- (a) 碎豬肉 (b) 豬排 (c) 香腸 (d) 燻火腿

___ 34. 畜體之 muscle fiber 會隨著年紀增加而

- (a) 含量增加 (b) solubility 變小 (c) size 變粗 (d) 以上皆是

18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34

私立臺北醫學院 九+ 學年度第 一 學期 期中 考試 命 題紙
期 末 (試)

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	91年1月16日第1節		

※①請注意本試題共_____張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

二.簡答題(請解釋下列各作用之原理或原因)(每題4分)

1. 引起黃豆之豆(腥)味的主要原因
2. 具黑變的蝦頭與具白斑的蝦殼
3. 請列舉三種不同可以使肉軟化之方法
4. 為何魚貝類較肉類容易腐敗?
5. 水果漸成熟時將會哪些改變，請列舉三點
6. 為何空心菜炒煮後會由鮮綠色變成 dull-olive green?
7. 請說明造成洋蔥的特殊味道的原因及烹煮時應注意的事項
8. 如何避免發生"變色的水果"