

系 級	科 目	授 課 教 師	考 試 日 期	學 號	姓 名
係一	食物學原理實驗	陳怡君 施純光	91年 1月 8日 第 節		

※①請注意本試題共 1 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、單選：(80%)

- ( ) 1. 下列配對何者正確？A. 八寶飯：圓糯米 B. 油飯：在來米 C. 燒賣：秈稻米 D. 碗粿：梗稻米
- ( ) 2. 冷飯香味減失的原因為：A. Restoration B. Retrogradation C. Dextrinization D. Gelatinization
- ( ) 3. 下列何者不會阻礙麵筋之形成？A. 糖 B. 油 C. 麵粉 D. 大量食鹽
- ( ) 4. 下列何者為高筋麵粉<低筋麵粉？A. 蛋白質含量 B. 吸水量 C. 麵筋形成量 D. 製蛋糕時用量
- ( ) 5. 鹽在烘焙食品中之作用不含：A. 軟化麵筋 B. 抑制雜菌滋生 C. 調味 D. 穩定酵母發酵作用
- ( ) 6. 於烘焙食品中，下列敘述何者正確？A. 奶粉可提高澱粉含量 B. 奶粉可平衡麵粉中所缺少之 lysine C. 奶粉有助於降低產品之 pH 值，防止細菌生長 D. 奶水是指稀釋過的牛奶
- ( ) 7. 酵母在烘焙食品中之作用為：A. 著色 B. 增加甜味 C. 產生香味 D. 強化麵筋
- ( ) 8. 下列何者錯誤？A. Baking powder 以 Baking soda 為主，添加食用酸性鹽及填充劑 B. Baking soda 學名碳酸氫鈉 C. 氣系膨大劑不適用於水分含量多之產品 D. 氣系膨大劑具雙重反應
- ( ) 9. 下列何種蛋非新鮮蛋？A. 蛋白 pH=9.2 B. 蛋黃 pH=6.2 C. 於 10% 鹽水中下沉 D. 卵黃指數 0.4
- ( ) 10. 下列何者正確？A. 早期加鹽會延後泡沫形成，後期加鹽可穩定泡沫 B. 鴨蛋蛋白不具起泡作用 C. 加入少量酸性物質會軟化蛋白質而抑制泡沫形成 D. 蛋黃不影響起泡作用
- ( ) 11. 固態不流動泡沫是蛋白起泡的何種階段？A. Hard ball B. Soft ball C. Stiff peak D. Soft peak
- ( ) 12. 下列何者正確？A. 咖啡用的奶精主成分為奶粉 B. 脫脂奶粉完全不含脂肪 C. 同樣添加檸檬汁時，冷牛奶比熱牛奶易凝結 D. 牛奶加酸後產生凝結是因生成膠體狀之 Neutral casein
- ( ) 13. 市售鮮奶包裝不含：A. 980 g PE 瓶 B. 236 mL 利樂包 C. 1948 g PE 瓶 D. 946 mL 新鮮屋
- ( ) 14. 有關烹煮綠色蔬菜之敘述，下列何者正確？A. 加蓋會阻止有機酸揮發，避免蔬菜變色 B. 加水可稀釋有機酸，避免蔬菜呈現不美觀之顏色 C. 加酸會使 Chlorophyll → Chlorophyllin 而呈鮮綠色 D. 加鹼會使 Chlorophyll → Pheophytin 而呈鈍深橄欖綠色
- ( ) 15. 蛋白中造成卵白障礙之物質為：A. Ovoglobulin B. Avidin C. Gelatin D. Lysozyme
- ( ) 16. 下列何種水果易發生褐變？A. 蕃茄 B. 水梨 C. 橘子 D. 鳳梨
- ( ) 17. 下列何種產品未利用洋菜粉製作？A. 杏仁豆腐 B. 千島沙拉醬 C. 巧克力布丁 D. 什錦果凍
- ( ) 18. 抑制蔬果褐變的方法不含：A. Blanching B. Ripening C. 加 Ascorbic acid D. 加 Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>
- ( ) 19. 下列何種水果之 Vitamin C 含量 (g/100g) 最少？A. 番石榴 B. 蘋果 C. 文旦 D. 檸檬
- ( ) 20. 一般而言穀類澱粉的何種性質大於根類澱粉？A. 粒子大小 B. 糊化溫度 C. 透明度 D. 黏度

二、問答：(20%；可寫在考卷背面)

1. 寫出下列食物中化學物質的名稱：(1)蕃茄的紅色 (2)茄子的紫色 (3)柚子的苦味 (4)柿子的澀味 (8%)

2. 某日美鳳小姐心血來潮，打算自己製作蛋黃醬，於是拿了一個深而廣口的鋼盆，取出冰箱中的蛋，將蛋黃放入盆中，再將 1T 白醋及 3/4 C 沙拉油倒入，用打蛋器由同一方向攪打，結果蛋黃醬製作失敗了。請問為什麼？(6%)

3. 請寫出對本課程之建議。(6%)