

國立屏東科技大學 100 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系碩士班甲組、乙組 食品加工及食品化學試題

UNREGISTERED

一、申論題 (84 分，每題 12 分) Created by Unregistered Version

1. 何謂輕度加工(minimally processing)? 請舉二例說明其加工、保存方法與可能期限
2. 蔬果的色澤品質(color quality)在加工貯存中很不穩定。請舉二例說明其可能之劣變因子與預防方法
3. 請比較高壓加工(high pressure processing)與超臨界萃取(supercritical fluid extraction)在食品加工上的功能與優缺點
4. 何謂中濕性食品(intermediate moisture food, IMF)與玻璃轉化溫度(glass transition temperature, Tg)? 請舉一例說明如何利用 Tg 以維持 IMF 之貯存品質 UNREGISTERED
Created by Unregistered Version
5. 請說明食用膠之種類，並每類舉一例說明其凝膠原理、條件與用途
6. 請說明植化物質(phytochemicals)在保健食品上的角色，並舉一例說明之。
7. 請舉一例說明膨發食品之原理及特性

二、解釋名詞 (16 分，每小題 4 分)

請解釋下列各種酵素特性及其在食品加工上的功能

- (a) pectinase
- (b) glucose oxidase
- (c) β -amylase
- (d) lipoxygenase

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version