

國立屏東科技大學 101 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、解釋下列名詞或作用（每小題 5 分，共 40 分）

(一) Climacteric fruits

(二) Syneresis(或 Synaeresis)

(三) Diels-Alder reaction

(四) Cadaverine

(五) Hurdle technology

(六) 3-monochloro-1,2-propanediol；3-MCPD

(七) Copigmentation

(八) Texturized vegetable protein；TVP

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

二、食品工廠廢水處理上常見的水質指標

(一) SS

(二) BOD

(三) COD

(四) TOD

(五) TOC

分別代表什麼意義？(25 分)

三、根據食品衛生管理法，請說明食品包裝之標示應包括哪些項目？及依據中華民國國家標準 (CNS)，一般醬油分成哪些等級？各級醬油主要品質指標為何？(15 分)

四、目前市售的點心食品(snack foods)、人造肉原料大多由擠壓機製造生產。請問食品擠壓機(Food Extruder)有哪些類型？其基本構造為何？以及在擠壓機內可能具有哪些功用？(20 分)

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version