

國立屏東科技大學 102 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

Created by Unregistered Version

1. 請說明食品熱加工之 D 值、Z 值、F 值及 F_0 值的定義。並說明針對非酸性食品的殺菌為何要選用 12D 的殺菌？(20 分)
2. 沙拉油製程中最常使用的精製步驟有哪些？各精製步驟的主要目的何在？(15 分)
3. 何謂水樣肉(PSE)和暗乾肉(DFD 豬肉)？與正常豬肉有何區別？(15 分)
4. 蔬果乾燥時容易褐變，請以烘箱乾燥鳳梨為例，設計一加工流程，設法避免或減緩產品褐變。請就原料前處理、乾燥、包裝及貯存，列表說明各步驟處理方式、主要褐變抑制種類、以及其主要抑制原理(20 分)。
5. 請比較愛玉凍、豆腐及魚板製作時，凝膠機制、條件與操作的異同(20 分)。
6. 請比較在來米與糯米在澱粉組成、糊化黏度、糊化膨脹率、老化速度及升糖指數(Glycemic Index, GI 值)有何不同(10 分)？

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version