

國立屏東科技大學 103 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. 請比較澱粉糊化與回凝之機制、反應溫度、反應後之澱粉型態與特性(20%)
2. 榨汁加工時，為維持渾濁果汁(番茄汁)與澄清果汁(葡萄汁)品質之穩定，防止混濁果汁分層或澄清果汁產生混濁，請個別說明其可行之操作與主要利用機制(20%)
3. 蔬果加熱時容易軟化，請針對其關鍵酵素設計一加工流程，設法強化其質地，並說明採用之原理、方法及預期結果(10%)
4. 請說明超臨界萃取之原理，與傳統萃取方法相比較之優缺點，並舉二例說明其在食品工業上的應用(20%)
5. 請比較擠壓食品與高壓食品之原理與產品之特性 (20%)
6. 請說明影響魚丸製品彈性的因子(10%)

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version