

國立屏東科技大學 106 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 食品加工試題

Q1:請說明下列各項因素或參數。(20%)

- (一)水活性(A_w)
- (二)Z 值(高溫殺菌)
- (三)D 值(高溫殺菌)
- (四) F_0 值(與 D 值之關係)

Q2:請寫出與以下幾種食品之加工方法(20%)

- (一) 醬油製麴
- (二) 中式香腸

Q3:試述啤酒之製造流程及各步驟目的。(20%)

Q4:請寫出5種殺菁之目的?(20%)

Q5: 寫出如何利用酵素方法將玉米澱粉轉化為高果糖糖漿(20%)