

國立屏東科技大學 107 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

一、製造下列加工食品時，加工步驟中會使用一些特殊的加工方法，請簡要說明其各自使用的目的。
(20分)

加工食品品名	加工方法
1.鮮乳	高壓均質
2.貢丸	擂潰細切
3.乾燥蔬菜	熱水殺菁
4.冷凍蝦仁	包冰

二、請以乾燥速度為Y軸，乾量基準含水率為X軸，畫出乾燥特性曲線(Drying Characteristic Curve)，並標示及說明恆率(速)乾燥期、第一減率(速)乾燥期、第二減率(速)乾燥期、乾燥終止期各自水分移動方式。(20分)

三、冷凍食品常見的品質劣變有哪些?請寫出其成因，以及可能時如何防止或減少這些劣變產生的方法處置。(20 分)

四、低酸性罐頭食品的殺菌條件，可由「微生物存活曲線」(microbial survivor curve)或稱「加熱致死速率曲線」(thermal death rate curve)，以及「耐熱曲線」(thermal resistance curve)這兩種曲線加以評估，請繪製該二曲線，並說明各曲線代表的意義。(25分)

五、請簡要寫出釀造醬油的製作流程，以及所使用到的微生物菌種(包括其角色功能)。(15 分)