

國立屏東科技大學 108 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系研究所 食品加工試題

問答題（每題 25 分）

- 一、請說明何謂玻璃轉化溫度(glass transition temperature, T_g)? 在食品科技上有何重要性?
並舉例說明如何調整 T_g 以應用在蜜餞皺縮(shrinkage)及淺色醬料褐變(browning)之防止?
- 二、今欲製作含高保健成分如綠原酸(chlorogenic acid)的茶粉產品，請說明自萃取到成品可能可利用那些加工技術以達到目的及其利用原理。
- 三、請說明下列三種食品滅菌方式:1. 輻射食品(food irradiation)、2. 高靜水壓(high pressure processing)及 3. 電場滅菌技術(electric field sterilization)，並比較其相同與不同點。
- 四、請說明擠壓加工(extrusion processing)技術之原理，及其應用在銀髮族特定保健成分營養品的可能性與理由。