

國立屏東科技大學 112 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系【食品科學組】碩士班 食品加工 試題

一、解釋名詞(20%，每題 5 分)

1. Artificial meat
2. Gluten-free food
3. Pale soft exudative meat，PSE
4. Superoxide dismutase，SOD

二、問答題(80%，每題 20 分)

1. 請說明擠壓(extrusion)加工技術應用在保健營養品的可能性與理由
2. 請說明澱粉之糊化(gelatinization)與回凝(retrogradation)之意義?天然食材中哪些具有抗性澱粉(resistant starch)特性?
3. 請說明牛乳製品中影響發泡的因素有哪些?如何應用於產品製造?
4. 何謂食品之褐變反應(browning reaction)?鳳梨釋迦加工品要如何降低褐變反應?