

國立屏東科技大學八十八學年度碩士班招生考試 食 品 加 工 試題

1. 簡說明食品保藏的方法及其特點。(20%)
2. 簡說明殺菌和滅菌所需之條件。(15%)
3. 馬口鐵皮罐頭之目的為何？目前殺菌方法大都採用電熱法，熱浸法已少使用，其理由為何？(15%)
4. 造成西式香腸乳化安定性不良的原因為何？如何提高其乳化安定性？(15%)
5. 製作西式火腿使用滾打按摩機之目的為何？影響滾打效果之主要因素有哪些？(15%)
6. 簡說明黃豆蛋白之功能特性及其在肉類製品、穀類製品及乳類製品中所添加之功能為何？(20%)