

國立屏東科技大學八十九學年度碩士班招生考試 食 品 加 工 試 題

1. 非加熱性保存加工技術在食品工業上的應用日益受到重視。請列舉出三種該類技術，並就其抑菌原理加以比較。(15%)
2. 請說明水產品加工時擂潰之目的、進行之條件及注意事項。(15%)
3. 試述食品中油脂自氧化過程三階段及其影響因子。(20%)
4. 香蕉泥加工時會產生色變，包括褐變與紅變。請就其產生之機制與可能之抑制原則加以說明。(20%)
5. 目前機能性保健食品已蓬勃發展成一新興產業。請舉一例說明，如何研發一項保健新產品(就其目的、採行之步驟及結果之評估，各加以闡明)(10%)
6. 請解釋活性包裝(active package) (10%)
7. 請解釋水樣肉(PSE)(10%)