

食品科學系碩士班食品加工(含食品化學)

A、解釋名詞：(共 10 題，每題 5 分)

1. Moisture sorption isotherm
2. Retrogradation
3. Polygalacturonase
4. FAO
5. Aspartame
6. Q_{10}
7. Glaze
8. IMF
9. IQF
10. Textured vegetable protein

B、申論題：(共 5 題，每題 10 分)

- 1.請說明 Microwave heating 之原理及其與傳統加熱其有何差異。
- 2.食用油脂純化之常用方法有哪些，請逐步列出說明之。
- 3.請說明真空冷凍乾燥之原理及其特點。
- 4.在水果酒釀造過程中，為了避免沉澱物生成，其可利用哪些方式幫助澄清（請例舉三種）並敘述其釀造流程。
- 5.肉製品中，通常會加硝酸鹽或亞硝酸鹽，其目的和呈色機制為何。