

國立屏東科技大學 九十四 學年度 碩士班暨碩士在職專班招生考試

食品加工 試題

- 一、就麵包與饅頭兩種產品，依其使用原料、膨脹材料及發酵方法之不同，加以說明比較之。(20 分)
- 二、葡萄糖在目前食品工業上使用相當多，試就其各種製造方法加以說明。(20 分)
- 三、口香糖種類多，試就其使用之膠質基本材料，甘味料及乳化劑加以說明。(20 分)
- 四、試述油脂之精製流程。(20 分)
- 五、國人對醋之使用量越來越多，試述米醋之製造流程，使用菌種及各階段之發酵型式。(20 分)