

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(含食品化學) 試題

解釋名詞：(40%)

1. GMO
2. Winterization
3. CA storage
4. Microencapsulation technology
5. Individual quick freezing
6. Rigor mortis
7. Hysteresis
8. Dextrinization
9. Milk solids-not-fat (MSNF)
10. Texturized vegetable protein (TVP)

問答題：(60%)

1. 請概述梅納反應及其抑制方法?(15%)
2. 試述超臨界萃取之原理並舉例其在食品加工上的應用(15%)
3. 試述膜過濾之原理並舉例說明其在食品加工上之應用。(15%)
4. 試舉五項已獲我國衛生署認定的健康食品及其通過之保健功效項目(15%)