

國立屏東科技大學 九十六 學年度碩士班暨碩士在職專班招生考試

食品加工(碩士在職專班)

UNREGISTERED

一、解釋名詞(每題 5 分)

Created by Unregistered Version

1. 冷凍蝦黑變
2. 澱粉回凝作用
3. 殺菌 D 值
4. 最大冰晶生成帶
5. 低甲基果膠成膠原理
6. 修飾澱粉
7. 中濕性食品
8. 丙酸鹽用途及限制
9. 死後僵直肌肉變硬之原理
10. 低酸性食品

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

二、簡答題(每題 10 分)

1. 寫出 2 種方法及原理測定不知糖度的糖飲料之糖濃度。
2. 影響食品褐變(browning)發生之因子。
3. 以酵素方法製作果糖的方式。
4. 酸酪乳(Yogurt)之製造方法。
5. 三種鮮乳殺菌之方法。

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version