

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

食品加工及食品化學
UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

(一)解釋名詞(每題 5 分)

1. 調氣包裝(modified atmosphere)
2. 微膠囊化(microencapsulation)
3. 二段殺菁(stepwise blanching)
4. 真空油炸(vacuum frying)
5. 澱粉回凝(starch retrogradation)
6. 益生質(prebiotic)
7. 反式脂肪酸 (trans fatty acid)
8. 抗氧化酵素(antioxidant enzyme)

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

(二)問答(每題 10 分)

1. 請說明玻璃轉化溫度(glass transition temperature, Tg)在食品科技上的重要性，並舉二例說明其如何應用在食品加工上。
2. 請比較魚糕與果醬二者製備時，操作、凝膠機制與條件之不同。
3. 請說明超臨界萃取之原理，並舉二例說明其在食品工業上的應用。
4. 請說明水樣肉(pale soft exudative meat,PSE)與暗乾肉(dark firm dry meat, DFD)之異同。
5. 紅麴米、草莓與蕃茄，皆呈現漂亮的紅色，請就該三種食材的紅色素特性，設計一試驗，得以判別三種紅色萃取液，並說明其所依據的原理。
6. 請說明麵筋所含二種主要蛋白質的成分、特性及影響麵筋形成的因子。

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version