

計分辦法：每一項科目總分 100 分，最後之筆試總分以百分計。

(A) 食品化學(總分 100 分)

一、解釋名詞：(每題 5 分)

1. 乾燥脫水與吸濕復水的遲滯效應 (hysteresis)
2. 環狀糊精 (cyclodextrin)
3. 支鏈澱粉 (amylopectin)
4. 果膠酸 (pectic acid)
5. 固態油脂率 (solid fat index)
6. 酸價 (acid value)
7. 反式脂肪酸 (trans fatty acid)
8. 油中水滴的乳化 (water in oil emulsification)
9. 蛋白質變性 (protein denaturation)
10. 胺基酸兩性離子 (zwitterion)

二、問答題：(每題 25 分)

1. 水活性變化對食品酵素、油脂氧化、微生物繁殖、褐變反應的影響？
2. 食品的褐變反應？

(B) 食品加工(100 分)

一、解釋下列與加工有關之名詞(每題 5 分)

1. 冷藏真空調理食品
2. 分離大豆蛋白(Isolated soy protein)在肉品加工之功用
3. 雙捲封(Double seam)

國立屏東科技大學 九十六 學年度 碩士班 甄試招生考試
食品科學系 食品科學概論（含食品加工、食品化學） 試題

4. 魚肉自家消化
5. 三種蔬果中抗氧化作用之成分及其對應來源
6. 通心麵製作之主原料與副原料及其功用
7. 寫出三種食品加工常用之消毒劑及其適用對象
8. 冷凍噸
9. 最大冰晶生成帶
10. 超臨界二氧化碳萃取技術之優點

二、問答題(每題 25 分)

1. 啤酒製造之流程簡述及添加啤酒花之功用？
2. 我國營養標示之方式與內容？