

國立屏東科技大學 九十七 學年度碩士班甄試招生考試

食品科學系 食品科學概論 試題

UNREGISTERED

以下每題 10 分

Created by Unregistered Version

1. 請就洋菜、三仙膠、蒟蒻及低甲氧基果膠等四種常見食用膠，比較其凝膠特性、基本組成、來源及應用範圍。
2. 請依照油脂純化精製程序，比較脫膠(degumming)、脫酸(refining)、脫色(bleaching)、脫臭(deodorization)及冬化(winterization)等五個操作之目的與根據原理。
3. 若將綠熟香蕉分別貯存於 30°C 與 4°C 二週，請說明該二種處理的香蕉在貯存期間，品質(請列舉出五項)變化的不同。
4. 請說明煉製品製造過程中，加鹽搗潰、膠化以迄加熱各步驟之目的與化學變化。
5. 寫出 3 種貯藏食品之方法及其優缺點
6. 下列 4 種醱酵產品寫出其相關的菌種(含屬名及種名)
 - (a) 啤酒
 - (b) 優酪乳
 - (c) 醬油
 - (d) 香腸

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

國立屏東科技大學 九十七 學年度碩士班甄試招生考試

食品科學系 食品科學概論 試題

UNREGISTERED

7. 寫出 2 種化學方法製作修飾澱粉 Created by Unregistered Version

8. 烘焙食品常用的 3 種膨脹劑及其膨脹原理

9. 下列四種保健食品原料寫出其保健功效

(a) 茶中的兒茶素(catechin) **UNREGISTERED**

(b) 卵磷脂(lecithin) Created by Unregistered Version

(b) 茄紅素(lycopene)

(c) 魚油中的 EPA(Eicosapentaenic acid)

10. 解釋下列與微生物相關的名詞：

(a) heterofermentative lactics

(b) heat shock

(c) botulism

(d) foodborne infection

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version