

國立屏東科技大學九十八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 試題

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

共 10 題，每題 10 分。

1. 請比較調氣(Modified atmosphere, MA)貯藏在生鮮蔬果，鮮乳及肉品保鮮上，機制與使用條件之異同。
2. 奈米食品為未來食品工業重要方向之一。今欲將某植物色素加以奈米化，請說明可能的意義，及其在製造或貯運上應注意的事項。
3. 請各舉三例，說明人工或天然甜味劑在食品工業應用上的優缺點。
4. 請說明多醣類、蛋白質等如何影響食品的玻璃轉化溫度(glass transition temperature, Tg), 以及 Tg 與食品保存安定性之關係。
5. 大豆蛋白在食品加工之功能性。
6. 酵母菌在烘焙食品之功能及其產生氣泡之原理。
- 7.用水果釀酒有甲醇成分產生的情形，係受何種碳水化合物之影響？試說明其原因及減少含量之有效控制方法？
- 8.茶依製法可分為那三類？各舉一市售茶說明此三類茶在製造過程時之差異？並敘述茶的製造過程中主要步驟的目的。
- 9.食品的輕度加工可搭配聰明包裝（intelligent packaging）或活性包裝（active packaging）的使用以提升食品品質。何謂聰明包裝（intelligent packaging）？何謂活性包裝（active packaging）？請分別舉三例說明其提升食品品質之機制。
- 10.請說明食品熱加工之D 值、Z 值、F 值及F₀ 值的定義。針對非酸性食品的殺菌為何要選用12D 的殺菌？

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version