

問答題(每題 10 分)

1. 何謂奈米技術(nanotechnology)?目前其應用於食品之產品為何?食品奈米化與否對人體之攝取有何差異?
2. 何謂微膠囊(microcapsule)技術?微膠囊(microcapsule)之製備方法為何?其使用的包覆材料須具有之特點為何?
3. 何謂抗性澱粉(Resistant starch, RS)?其應用於烘焙食品之優點及特性為何?
4. 何謂擠壓技術?其優點為何? 其與膨發技術之差異為何?
5. 請說明影響牛乳製品凝乳物性及凝析之因子?
6. 何謂 RFID?其特性為何?應用於管理食品商品與" 商品條碼"有何差異?
- 7 請說明澱粉之糊化(gelatinization)與回凝(retrogradation)特性，並個別解釋修飾澱粉與安定化澱粉之意義與應用
- 8 請說明何謂玻璃轉化溫度(glass transition temperature)及其如何應用於烘焙食品龜裂或老化現象之控制?
- 9 請說明渾濁果汁(cloudy juice)與澄清果汁(clear juice)應各如何控制其果膠酵素，以維持其果汁質地的安定性?
- 10 請說明何謂植物化學物質(phytochemicals)，若充當食品天然抗氧化劑，其種類、功能如何區分。並請舉例說明，天然抗氧化劑如何用於肉品保鮮。