

國立澎湖科技大學
海洋創意產業研究所 (加工技術產業組)
九十五年度研究所入學考試試題

科目：食品加工

- 一、試述造成食品品質劣變的因素有哪些。(25分)
- 二、試說明乾燥過程食品品質會生哪些變化？(25分)
- 三、在食品加工業者常利用地下根莖作物作為加工之原物料或添加物，今有研究人員利用芋頭分別以不同的乾燥溫度及加熱時間條件作初級加工製品之探討，其對乳化力、吸水力及起泡性結果如圖 1、2、3。試問

A. 此種研究發現之理論基礎為何？(25分)

B. 若你欲選擇該芋頭初級加工品，做即泡性玉米濃湯，請問應選擇圖形中何種適當的加工條件、同樣地，若想做冰淇淋的原物料之一，請問其最適當條件為何？(15分) 為什麼？(10分)

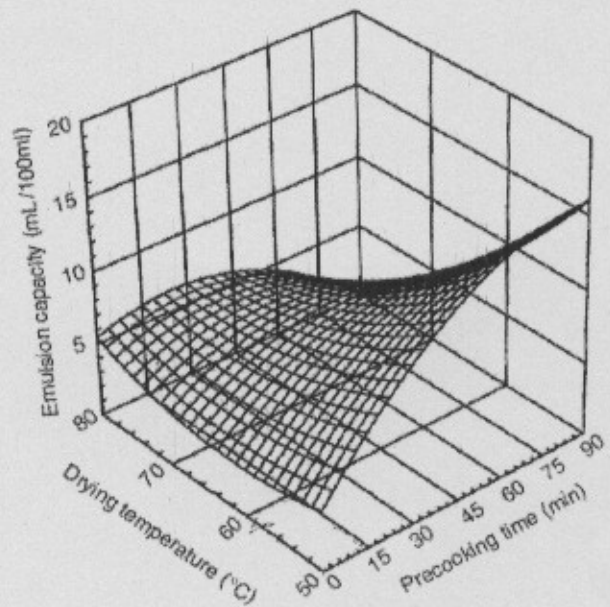


Fig. 1. Effect of the precooking time and drying temperature on the emulsion capacity of taro flour.

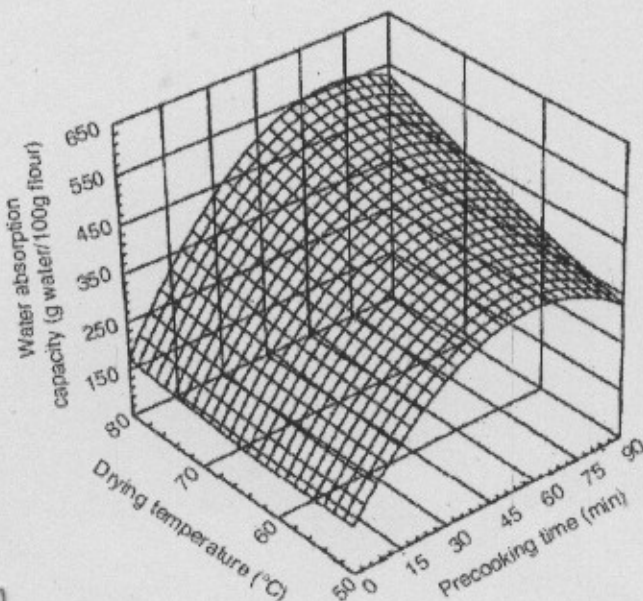


Fig. 2. Effect of the precooking time and drying temperature on the water absorption capacity of taro flour.

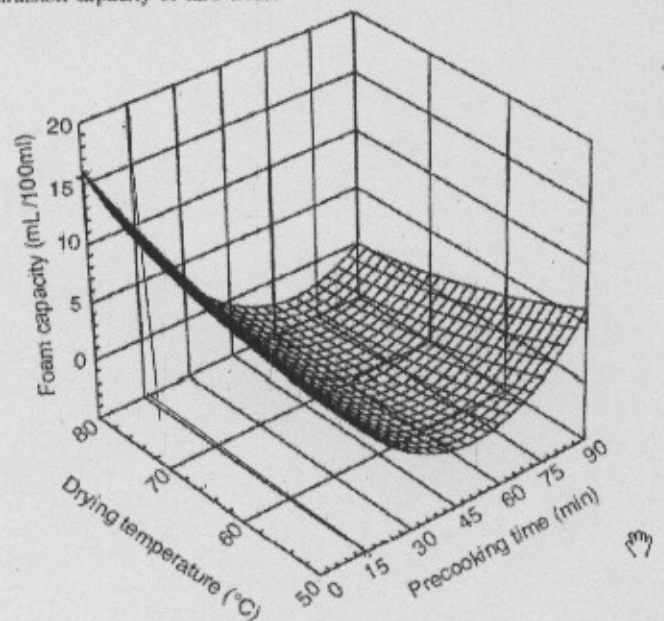


Fig. 3. Effect of the degree of gelatinisation and drying temperature on the foam capacity of taro flour.