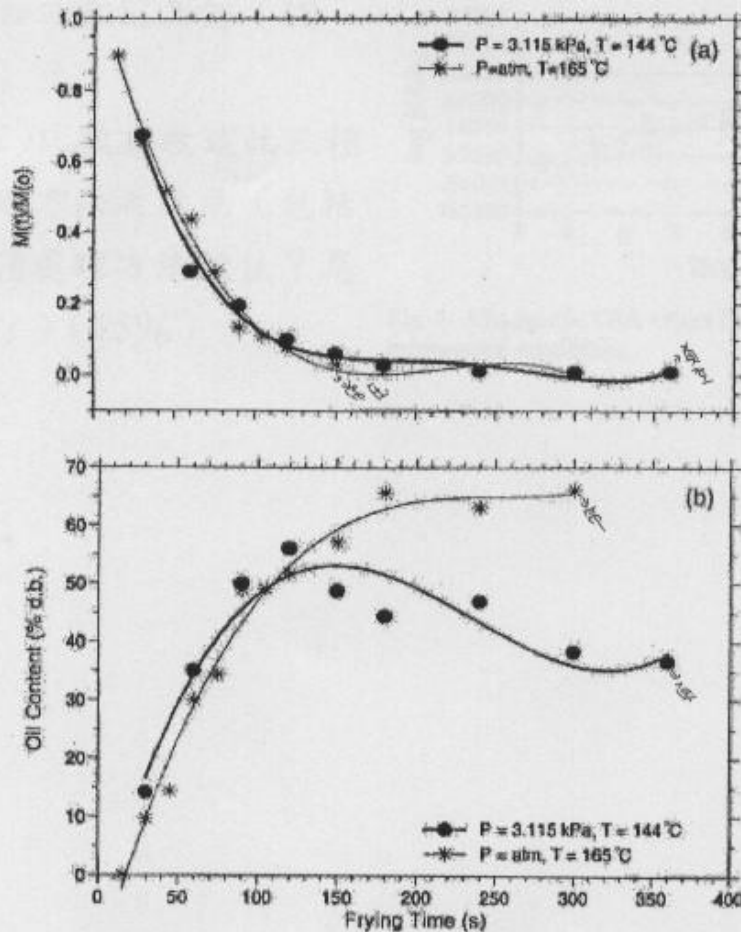


科目:食品加工

一、試述食品乾燥過程中可能發生的食品品質變化及其對食品品質的影響。(25%)

二、試舉出五種食品加工的新方法，並敘述其原理及用途。(25%)

三、



左圖為洋芋片於常壓和真空下進行油炸之水分損失量及油脂含量圖，請試述此圖之結果(10%)及為何會產生此種差異現象(15%)

Fig. 7. Comparison between potato chips fried under vacuum pressure and atmospheric pressure (a) moisture loss vs. frying time, (b) oil absorption vs. frying time.

四、

右圖為三種不同處理魚肉方法（魚漿、碎魚肉及預煮）於冷藏溫度下的硫代巴比妥酸含量及揮發性氮之變化。

(1) 請描述魚肉於儲藏時間會產生這類產物主要原因為何（10%）？

(2) 比較並敘述此三種處理方法之結果（包括何種處理方法較佳？為何？）（15%）

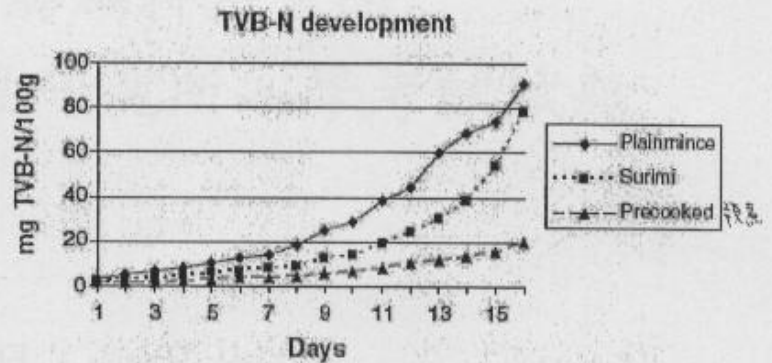


Fig. 3. Changes in TVB-N values for three types of whiting mince stored under refrigerated conditions.

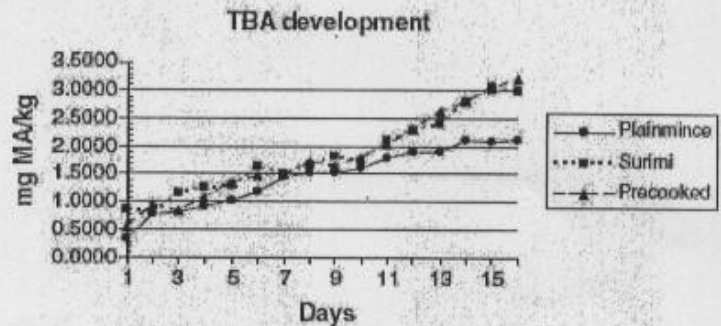


Fig. 4. Changes in TBA values for three types of whiting mince under refrigerated conditions.