

國立澎湖科技大學
九十八學年度研究所入學考試試題

科目：食品加工及食品化學

—作答注意事項—

考試時間：100 分鐘

作答方式：請用黑色或藍色筆在「答案卷」上作答

祝考試順利

98 食品科學研究所食品加工考題

- 一、試述煙燻食品的貯藏原理。(10分)
- 二、罐頭食品加工基本流程為：食物充填→脫氣密封→加熱殺菌，試說明其脫氣的目的及方法。(10分)
- 三、試述以蛋白酶水解大豆蛋白溶液過程，如何防止因微生物引起的品質劣敗。(20分)
- 四、如何增強麵糰的黏彈性？(10分)

科目：食品化學

一、問答題

1. 何謂水活性？食品水活性如何控制？（10%）
2. 何謂交酯化作用（interesterification）？請任舉一例說明其應用性。（10%）
3. 請分別舉例說明高壓及酸鹼值導致蛋白質變性的原理？（10%）
4. 影響酵素反應速率的因子為何？請解釋說明。（10%）
5. 請舉例說明澱粉成膠（gelation of starch）的原理與應用。（10%）