

# 國立金門大學

100 學年度食品科學系碩士班考試試題

## 食品加工（含食品化學）

—作答注意事項—

考試時間：90 分鐘

題型題數：

- ◎一～六為問答題共 6 題、每題 10 分
- ◎第七題為解釋名詞，有 10 小題，每小題 4 分
- ◎總分 100 分

作答方式：

- ◎以黑筆或藍筆於「答案紙」作答

## 食品加工（含食品化學）試題

※ 一～六題、每題 10 分

- 一、傳統市售板豆腐與超市所售的盒裝豆腐，其加工程序，與凝膠機制有何異同？
- 二、果汁加工之製程中常採用所謂“熱破碎（hot break）”或是“冷破碎（cold break）”加工法，各舉一例解釋之。
- 三、市售許多高果糖糖漿（high fructose syrup），其原料為澱粉，請詳述其製程。
- 四、何謂食品褐變，請詳述；並提出防止褐變之方法。
- 五、請敘述製作香腸時添加亞硝酸鹽類的作用與目的。
- 六、市售白米有幾種？各舉一例使用其原料所製成的產品，並比較其物性與成因。

七、解釋下列名詞：（每小題 4 分）

- 1.CIP（cleaning in place）
- 2.aseptic packaged food
- 3.ADI（acceptable daily intake）
- 4.CA-storage
- 5.AOM（active oxygen method）
- 6.colostrum
- 7.compartmentalization
- 8.IMF（intermediate moisture food）
- 9.pigment
- 10.polymorphism