

國立金門技術學院

96 學年度第 1 學期四技日間部轉學考試

食品科學系三年級考試試題

食品加工

一、單一選擇題

- 1.使組織軟化，破壞酵素，並除去原料的生臭味為(A)殺菁(B)脫氣(C)殺菌(D)蒸發
- 2.液體中揮發性成份經加熱蒸發成氣體，然後加以冷卻再還原為液體而收集之操作，為(A)蒸發(B)濃縮(C)結晶(D)蒸餾
- 3.凍結乾燥，乃將原料先快速凍結，然後於真空中加熱，使水份由冰(A)蒸發(B)擴散(C)滲透(D)昇華成水蒸氣而乾燥的方法
- 4.主要引起罐頭中毒的細菌為(A)大腸桿菌(B)腸炎弧菌(C)肉毒桿菌(D)枯草桿菌
- 5.酸性食品之 pH 為(A)6.0-7.0(B)4.5-6.0(C)4.5-3.7(D)3.7 以下
6. U.H.T 之全名為(A)低溫殺菌(B)高溫殺菌(C)高溫短時間殺菌(D)超高溫瞬間殺菌
- 7.自然界甜度最甜的糖類為(A)蔗糖(B)乳糖(B)葡萄糖(D)果糖
- 8.使牛乳中脂肪球變成微細粒子，稱為(A)均質化(B)遠心分離(C)壓練(D)熟成
- 9.以管式或板式熱交換機，以 71~72°C 經 15~16 秒殺菌，稱之為(A)H.T.S.T (B)U.H.T (C)低溫殺菌法(D)高溫殺菌法
- 10.奶粉之製造一般以(A)噴霧乾燥(B)隧道式乾燥(C)接觸面乾燥(D)盤式乾燥
- 11.凍結儲藏之溫度為(A)0~15°C(B)0~5°C(C)0~-10°C(D)-10~-30°C
- 12.下列醣類中何者具有還原性(A)麥芽糖(B)蔗糖(C)澱粉(D)肝醣
- 13.利用 CO₂ 及 N₂ 改變空氣成份的冷藏方法為(A)C.A(B)C.T(C)I.Q(D)A.C 冷藏法
- 14.何者為最快速凍結法(A)液態氮(B)浮流式(C)接觸面(D)浸漬凍結法
- 15.食品中開始形成冰結晶的溫度為(A)過冷卻(B)凍結點(C)共晶點(D)冰結率
- 16.急速冷凍，乃通過最大冰晶生成帶在多少時間內(A)24 小時(B)12 小時(C)60 分(D)35 分
- 17.何種狀況會產生凍燒(A)冷藏(B)凍結儲藏(C)殺菁(D)烘烤
- 18.下列何種解凍方法是由食品內部向外部升溫?(A)液體中解凍(B)碎冰中解凍(C)調理解凍(D)微波解凍
- 19.水果與其他農產物不同是含何種成分?(A)水分(B)蛋白質(C)有機酸(D)果膠

質。

20.先將魚凍結後，再浸入 2-3°C 清水中，形成薄冰膜，稱為(A)包冰(B)解凍(C)預冷(D)矯正

二、問答題

1. 試說明超臨界流體萃取（supercritical fluid extraction）原理。
2. 冷凍乾燥後產品的特性與傳統熱風乾燥的差異為何？
3. 試說明真空冷卻的原理。
4. 何謂食品擠壓加工技術（food extrusion technology）？



NATIONAL KINMEN INSTITUTE OF TECHNOLOGY
國立金門技術學院
歷屆試題