

國立金門大學

102學年度

食品科學系碩士班（食品科學組）考試試題

食品加工

—作答注意事項—

考試時間：90 分鐘

題型題數：

◎ 申論題共 6 題。

配分：

◎ 申論題每題 15-20 分，總分 100 分。

作答方式：

◎ 以黑筆或藍筆於「答案紙」依續作答，並標示題號。

祝考試順利

- 一、請說明並比較傳統豆腐（板豆腐）與盒裝豆腐之製造方法。
(20分)
- 二、請說明番茄汁的製程，並解釋其為何採用熱破碎（hot break）？
(15分)
- 三、請說明巴氏殺菌（pasteurization）及殺菁（blanching）各自的對象及目的。(15分)
- 四、何謂高果糖糖漿（high fructose syrup）？並敘述其製程。(15分)
- 五、簡述乳酪（butter）、乾酪（cheese）的加工流程，並比較其異同？
(15分)
- 六、魚漿製造過程中水洗（漂）之目的為何？於播潰過程需添加何物？對魚漿品質有何影響？(20分)

National Quemoy University
國立金門大學
歷屆試題