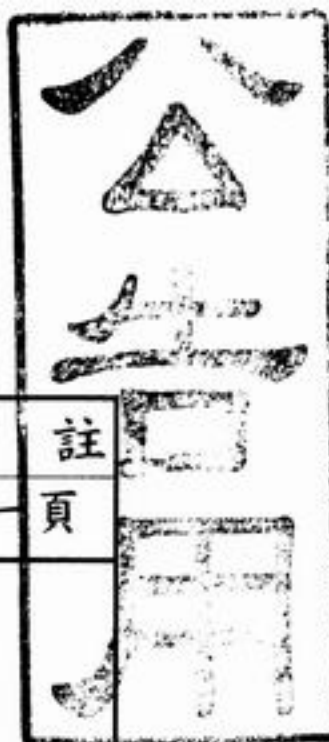


臺中健康暨管理學院

九十四學年度碩士班暨碩士在職專班招生考試試題紙



系所別	組別	考試科目	考試日期	時間	備註
生活應用科學學系碩士班	--	食品加工學	94.4.24	13:30-15:10	共一頁

壹、問答題一 (每題 15 分，合計 60 分)

- 一、試說明截切水果加工時產生 Enzymic Browning 的原因，預防的方法及其原理。
- 二、牛肉的冰點為 -2°C ，儲存在 -8°C 時其結冰率為何？影響冰晶大小的因素為何？冰晶大小對冷凍牛肉的品質有何影響？
- 三、何謂 High-Methoxyl Pectin，Low-Methoxyl Pectin？各種 Pectic Substances 的含量與果實成熟度有何關聯？兩者的成膠機制有何不同？
- 四、冷凍 Surimi 的生產流程為何？水洗、加鹽搗潰之目的為何？添加砂糖的主要功能為何？

貳、問答題二 (每題 10 分，合計 40 分)

一、試說明

1. Supercritical Fluid Extraction 之萃取原理及優點。
2. Microwave 之特性及加熱原理。

二、試比較

1. 文山包種茶、凍頂烏龍茶、茉莉綠茶、台灣紅茶的製作流程有何不同？
2. 油脂之 Winterization、Hydrogenation、Interesterification。

三、試比較

1. Acid Canned Food、Low Acid Canned Food。
2. UHT Milk、Pasteurized Milk。

四、試說明生產 High Fructose Syrup 時兩個重要的指標：

1. Dextrose Equivalent。
2. Fructose Equivalent。