

國立嘉義大學九十七學年度
食品科學系碩士班招生考試試題

食品科技組, 保健食品組

科目：食品加工

- 一、請說明冷凍食品之微波加熱操作，並請說明為何要這樣操作的理由。(10%)
- 二、請舉出三種市售暢銷食品，並請說明其加工方法及暢銷的原因。(10%)
- 三、發芽糙米係以糙米吸水發芽而得，此吸飽水的發芽糙米必須經過乾燥，才能成為市售產品，請寫出可能的乾燥方法並說明其理由。(10%)
- 四、有篇研究報告題目為"Effect of surface topography on color and gloss of chocolate samples" (topography：可譯為"表面形貌")，請問這樣的題目有沒有意義？請詳細說明其理由。(10%)
- 五、假設有人以刮面式熱交換機 (scraped surface heat exchanger) 進行芝麻糊加熱，請問操作完成後，欲進行 CIP (cleaning in place) 洗淨，則洗淨操作應如何進行才好？(10%)
- 六、某公司生產之寶特瓶 (PET) 麥茶標榜以無菌充填技術產製，請說明何謂 Aseptic filling？生產麥茶之製程為何？(10%)
- 七、花生業者販售各種不同口味帶殼花生產品如蒜味、五香味等，請問業者如何產製？該產品之關鍵技術為何？(10%)
- 八、食品之單元操作中之去皮 (peeling) 有哪些方法？請分別以蕃茄及辣椒為例說明如何產製剝皮番茄及剝皮辣椒？(10%)
- 九、何謂擠壓 (extrusion) 技術？請說明業界如何利用擠壓技術生產素食肉鬆、牛肉乾等製品？(10%)
- 十、方便麵 (速食麵) 及即食米飯 (instant rice)，請問兩者如何生產？其技術上有何差異性？(10%)