

國立嘉義大學 104 學年度

食品科學系碩士班（食品科技組）招生考試試題

科目：食品加工

問答題：每題 15 分，共 75 分

- 一、果汁罐頭於封罐前必須經脫氣處理，請說明脫氣之目的及方法有那些？
- 二、食品經冷凍可達到保存效果，但冷凍會造成濃縮效應，請說明此效應對食品之損害有那些？
- 三、微波加熱技術可應用在食品保存處理，請說明微波加熱的原理，並比較微波加熱與傳統加熱的差異。
- 四、傳統豆漿製作程序會導致有豆臭味，請問此豆臭味為何產生？可以利用何種製程改變而解決此問題。
- 五、今有一紅葡萄酒製造商，因在酒精發酵後，以加熱終止發酵，但因加熱致使紅葡萄酒風味的劣變。請您給予建議，利用何種加工技術，可以終止酵母菌的發酵，請說明其技術的方法、原理與優點。

六、解釋名詞：每題 5 分，共 25 分

1. ton of refrigeration
2. ultrafiltration
3. wet bulb temperature
4. degumming
5. modified atmosphere storage