

國立嘉義大學 107 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

一、問答題：(每題 20 分，共 80 分)

- 1.請列舉五種食品真空加工技術，說明其應用於那些產品的製作與應用原理。
- 2.請說明無菌加工系統中寶特瓶與積層袋所使用的殺菌方法。
- 3.許多國家將酒精濃度小於 0.5%的啤酒，定義規範成無酒精（non-alcoholic）啤酒；而降低啤酒中酒精含量的方法大致可分為減壓蒸餾、膜過濾及微溫（40-50°C）蒸散。試比較這些加工方法對無酒精啤酒品質的影響。
- 4.果膠可依照酯化程度（degree of esterification）與甲氧基含量（methoxyl group content）分類，試說明不同類型果膠的增稠機制，如何受溫度及糖度（°Bx，degree Brix）影響？

二、解釋名詞：(每題 5 分，共 20 分)

1. Commercial sterilization
2. Resistant starch
3. Hydrostatic sterilization
4. De-branching enzyme and beta-amylase