

國立嘉義大學 113 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（每題 20 分，共 100 分）

- 一、酪梨為油脂含量高的一種水果，將其果肉切塊冷凍再解凍後容易造成其質地軟化。請問如何改善？
- 二、請分別說明臭氧做為食品工業廢水處理與微生物處理的原理。
- 三、請說明超音波加工的原理，在食品加工方面有哪些可能的應用。
- 四、請說明抗性澱粉(resistant starch)的分類及熱加工對其之影響。
- 五、解釋名詞
 1. Hydrostatic sterilization
 2. Freezer burn
 3. Plasma sterilization
 4. Freeze-drying