

國立嘉義大學 114 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 10 分，共 100 分）

- 一、請問優格加工使用菌種，並畫出其加工流程。
- 二、請畫出以牛乳為原料製作乾酪（cheese）之製作方法，並說明之。
- 三、請舉出兩種可以加速乾酪熟成（aging）的方法。
- 四、請畫出康普茶的加工流程圖，並說明參與發酵之菌種為何？
- 五、請畫出滴雞精的加工流程圖，並說明滴雞精與傳統濃縮雞精之差異。
- 六、請分別描述板豆腐與嫩豆腐的加工流程，並比較兩者成型機制之差異性。
- 七、請寫出目前食品業界可量產使用的 3 種非熱加工方法並說明其滅菌原理及舉例可生產的產品為何。
- 八、請說明鮮乳加工流程並比較 LTLT、HTST 及 UHT 加熱處理條件差異及其目的。
- 九、請試述含糖量高的水果製備粉末時其適合的乾燥方法、原理及其優缺點。
- 十、名詞解釋，並說明兩名詞之相同或相異處：
 1. Oolong tea 與 Black tea
 2. Hurdle technology 與 Intermediate-moisture foods