

弘光科技大學  
100學年度食品科技系碩士班考試入學筆試試題及答案卷  
考試科目：食品加工

准考證號碼：□□□□□□

注意：

- 1.請核對考試科目是否相符。
- 2.請核對試卷上之准考證號與准考證及座位上之准考證號碼是否相符。
- 3.本試題共7大題，共計100分。
- 4.請將答案依題號順序填寫於規定之範圍內。

一、選擇題(答案請填入下面答案欄,30%)

1. 下列何種食品加工技術不屬於物理方法? (D) (D)  
(A)萃取  
(B)研磨  
(C)糖化  
(D)蒸餾。
2. 造成食品腐敗的主要微生物為`  
(A)細菌  
(B)酵母  
(C)黴菌  
(D)放射線菌
3. 用於蔬果殺菁的溫度，何者較適當？  
(A)28-30°C  
(B) 40-45°C  
(C) 60-65°C  
(D)85-95°C
4. 下面加工食品與其保藏法的組合中哪項是錯的  
(A)洋菇罐頭-----罐頭法  
(B)酸菜-----防腐劑法  
(C)鳳梨蜜餞-----糖藏法  
(D)保久乳-----罐頭法
5. 下列何者對蛋白質變性之敘述錯誤？  
(A)加熱為造成蛋白質變性之原因  
(B)蛋白質變性其立體構造不變  
(C)蛋白質變性分子內的疏水基會露出表面  
(D)蛋白質變性結果會導致蛋白質的不溶性化
6. 低酸性罐頭食品之安全指標菌:  
(A)金黃色葡萄球菌  
(B)沙門氏菌  
(C)肉毒桿菌  
(D)腸炎弧菌
7. 下面殺菌溫度時間的組合中，哪一項是牛乳的低溫長時巴氏殺菌  
(A)84°C — 20分鐘  
(B)63°C — 30分鐘  
(C)35°C — 50分鐘  
(D)75°C — 30分鐘

8. 生鮮蔬果調氣儲藏環境中，降低何種氣體抑制蔬果之呼吸作用  
 (A)氧氣  
 (B)二氧化碳  
 (C)氮  
 (D)水蒸氣
9. 製造啤酒時先使大麥發芽，其主要目的為  
 (A)產生澱粉酶  
 (B)產生脂解酶  
 (C)產生蛋白酶  
 (D)產生香氣
10. 醋酸菌是利用下列哪種物質氧化產生醋酸  
 (A)酒精  
 (B)乳酸  
 (C)酒石酸  
 (D)產生香氣焦糖

選擇題答案欄

1.	2.	3.	4.	5.
6.	7.	8.	9.	10.

二、解釋下列名詞: (20%)

- A. Aw (water activity)
- B. Retrogradation
- C. Modified starch
- D. Pasteurization
- E. Aseptic packaged food

三、何謂食品加工？食品加工目的為何？(10%)

四、何謂殺菁(Blanching)？目的為何？(10%)

五、試說明何謂超臨界氣體萃取？此技術具有那些優點。(10%)

六、試說明食品腐敗的主要因素。(10%)

七、試說明如何防止脂質氧化酸敗？。(10%)

---

※作答時勿超過此線

弘光科技大學  
100學年度食品科技系碩士班考試入學筆試試題及答案卷  
考試科目：食品加工

准考證號碼：□□□□□□

注意：

- 1.請核對考試科目是否相符。
- 2.請核對試卷上之准考證號與准考證及座位上之准考證號碼是否相符。
- 3.本試題共7大題，共計100分。
- 4.請將答案依題號順序填寫於規定之範圍內。