

# 東海大學 101 學年度碩士班招生入學考試試題

考試科目：食品加工B 應考系所：食科科技甲組

本試題共 1 頁：第 1 頁 (如有缺損或印刷不清者，應即舉手請監試人員處理)

---

## Part I (50 分)(請在答案紙上作答，勿寫於題目紙)

1. Nitrite salt 在食品加工之用途及毒性？(10%)
2. 為何在油脂加工需要氫化 (hydrogenation)? hydrogenated oil 與反式油脂(trans-form fat)有何關係?(8%)
3. 食品與乾燥時常發生縮小(shrinkage): 為何? 如何改善?(7%)
4. 請說明下列 enzymes 之反應及在食品上之應用: beta-amylase, papain, renin, invertase, lipase。(15)
5. 請舉例並說明 Solid culture (or fermentation) 及 Liquid culture (or fermentation) 在食品加工上之應用。(10%)

## Part II (50 分)(請在答案紙上作答，勿寫於題目紙)

解釋名詞 (每小題 8 分，共 24 分)：請個別解釋下列名詞並比較兩名詞之關聯性

1. Gelatinization & Retrogradation
2. Drip loss & Quick freezing
3. Can pack & Aseptic pack

## 問答題 (共 26 分)

4. 請分別說明酸性及低酸性罐頭食品之定義，並舉例說明此兩種食品之殺菌條件與安全要求。(7 分)
5. 何謂「修飾澱粉」？何謂「糯性澱粉」？何謂「抗性澱粉」？(12分)
6. 請說明：(1)微波加熱的原理及其優缺點、(2)影響微波加熱的因素？(7 分)