

國立嘉義大學 100 學年度

食品科學系博士班招生考試試題

科目：食品科學總論

- 一、請說明影響酵素活性的因子，並舉例說明控制酵素活性在食品上之應用。(10分)
- 二、「冷泡茶」是一種新的製茶方法，請設計一實驗探討冷水或熱水沖泡方式對茶湯抗氧化活性之影響。(10分)
- 三、何謂乳化？增加乳化安定性的方法有那些？(10分)
- 四、何謂基因改造食品(Genetically Modified Foods; GMF)？請列舉一項可判別基因改造食品的檢測方法，並且說明檢測原理。(10分)
- 五、何謂生物技術(Biotechnology)？請分別舉一實例說明生物技術於傳統食品、機能性食品以及基因改造食品的應用。(10分)
- 六、請設計實驗驗證『靈芝具保健功效』，簡述實驗架構及檢測指標。(10分)
- 七、某一食品生技公司之現有主要產品，為醃製青梅濃縮液，如果您是該公司的研發部門主管，你將會如何利用這種現有主要產品，為公司開發多樣化的創新產品，替公司創造更好的獲利。(10分)
- 八、就質量傳遞及熱傳遞的觀點，解釋食品乾燥過程中可能發生的各種現象。(10分)
- 九、列舉最吸引您的三種新穎食品加工技術，並說明各加工技術的基本原理及實際應用範圍。(10分)
- 十、含有漂白劑的常見市售食品有那些？漂白劑的作用機制為何？在提倡天然、有機及不含人工添加物的主流消費意識下，應選用那些加工方法以避免漂白劑之使用。(10分)