

國立嘉義大學九十三年年度 食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品加工

- 一、詳述罐頭食品中常見的傳熱方式以及影響傳熱快慢的因素有那些？(20%)
- 二、就你所知有那些酵素應用在食品加工上？請舉例加以說明。(20%)
- 三、為了避免食品在乾燥過程中的物理、化學變性，提高乾燥效率，並進一步保持乾燥製品貯藏中的品質，有那些前處理被採用？試分別詳加說明。(20%)
- 四、請問：1.萃取之外，超臨界二氧化碳是否還有其他用途？若有，請提出並說明之。(10%)
2.是否尚有其他超臨界流體可應用於食品工業中？若有，亦請提出並說明之。(10%)
- 五、簡答題(20%)
 - 1.何謂 304 不銹鋼？請簡要說明之。(5%)
 - 2.何謂汽電共生？請說明之。(5%)
 - 3.請比較下列兩種微生物之耐熱性：(5%)
mo A: $D_{110} = 6\text{min}$, $Z \text{ value} = 10$
mo B: $D_{120} = 0.7 \text{ min}$, $Z \text{ value} = 15$
 - 4.何謂 apparent viscosity？請說明之。(5%)