

# 國立嘉義大學九十五學年度

## 食品科學系碩士班招生考試（食品科技組）試題

### 科目：食品加工

- 一、請說明「比表面積（specific area）」之意義及其應用。（10分）
- 二、何謂「掃流（cross flow）」？請說明其意義及其在食品工業上的應用。（10分）
- 三、喝咖啡時經常加糖，此時以湯匙加以攪拌則可增進糖的溶解速率，請說明其理由。以手拿湯匙，應如何攪拌才可達到最大的溶解速率？請提出您的方法與理由。（10分）
- 四、請說明白努力定理的內涵及其可能的應用。（10分）
- 五、雙軸擠壓機螺軸的轉動方向有「同向（co-rotation）」及「異向（counter-rotation）」，其差異何在？請說明之。（10分）
- 六、請回答下列有關肉品加工的問題：（10分）
  - a.說明肌肉蛋白質的組成。
  - b.就以對溶劑之溶解性的不同，可區分為那幾種蛋白質。
- 七、請說明製造大豆沙拉油之製程及各項精製操作的目的。（10分）
- 八、市售豆腐有許多種類，請說明製造不同豆腐所添加凝固劑的成分及其凝固的原理。（10分）
- 九、何謂「高靜水壓力（high hydrostatic pressure）」處理？請比較食品高靜水壓加工與傳統加熱加工。（10分）
- 十、何謂 retrogradation？在何種條件會加速這種現象的發生？Retrogradation 產生時，澱粉之物化性質有何變化？（10分）