

弘光科技大學

106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2部分，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,45%)

1. 食品進行乾燥時不可將水的單分子層去除，否則容易發生下列何種變化？
(A) 梅納反應
(B) 氧化作用
(C) 酵素型褐變
(D) 蟲害。
2. 醋酸菌是利用下列那種物質氧化產生醋酸？
(A) 酒精
(B) 乳酸
(C) 酒石酸
(D) 焦糖
3. 在乾酪製造中添加的酵素,以使蛋白質凝固的是？
(A) Pepsin
(B) Trypsin
(C) Lipase
(D) Rennin
4. 下列何者為 α -澱粉狀態的加工品？
(A) 胚芽米
(B) 生麵
(C) 速食飯
(D) 老化麵包
5. 下列那一步驟可以將油脂中不飽和脂肪酸改變為飽和脂肪酸？
(A) 冬化
(B) 交酯化
(C) 氫化
(D) 皂化
6. 精選的小麥製粉前加一定比率的水，放置20-47小時的操作稱為？
(A) 老化
(B) 調濕
(C) 糊化
(D) 熟成
7. 下列乾燥方法中何者利用冰結晶昇華方法？
(A) 真空冷凍乾燥法
(B) 噴霧乾燥法
(C) 油炸乾燥法
(D) 泡沫乾燥法
8. 無豆臭味豆漿之製造，主要在大豆磨碎前破壞哪一種酵素？
(A) 脂肪加氧酶
(B) 蛋白質分解酶
(C) 糖解酵素
(D) 多酚氧化酶
9. 製造高果糖糖漿，不需要下列何種酵素？
(A) 轉化酶
(B) 澱粉液化酶
(C) 葡萄糖異構酶
(D) 葡萄糖澱粉酶
10. 奶粉製造時在噴霧乾燥之前應做何種前處理？
(A) 均質化
(B) 殺菌
(C) 濃縮
(D) 熟成
11. 利樂包無菌充填前，其積層包裝材料，常用的殺菌方法是以何種化學物質進行？
(A) 過氧化氫
(B) 次氯酸鈉
(C) 75%酒精
(D) 環氧乙烷
12. 市售仿製蟹肉主原料為？
(A) 魚漿
(B) 蟹漿
(C) 蝦漿
(D) 黃豆蛋白
13. 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
14. 以超臨界流體萃取啤酒花中有效成份的優點，下列敘述何者不正確？
(A) 最常採用CO₂當溶劑，沒有溶劑殘留的問題
(B) 溶劑具有氣體與液體的特性
(C) 在低壓高溫下操作很安全
(D) 任意改變操作條件可以萃取不同成份
15. 下列何種氣體會促進蔬果的熟成作用？
(A) 乙烯
(B) 乙烷
(C) 丁烯
(D) 丙烷

選擇題答案欄

1.	2.	3.	4.	5.
6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.

【背面尚有試題】

二、問答題：

- (一)請說明下列加工方法保藏食品的原理(15%)： (1)低溫貯藏 (2)罐頭食品 (3)乾燥食品
(二)一般對食品所期待的功能，可分為那四方面(10%)？
(三)請說明穀類釀酒製造時的主要工程為何(10%)？
(四)解釋名詞(10%)： (1) 脂質自氧化 (2) 蛋白質變性
(五)請說明如何防止酵素性褐變 (10%)？

※作答時勿超過此線