

題號： 368
科目： 食品加工學
節次： 7

國立臺灣大學 105 學年度碩士班招生考試試題

題號： 368
共 (頁之第 | 頁

- 一、對於泥漿狀的食品材料進行乾燥，噴霧乾燥與滾筒乾燥所製成的產品性質有哪些差異？試討論其原因。(20 分)
- 二、早期，米粉絲係以米製成，試說明米粉絲的傳統製程，並討論添加澱粉（玉米澱粉或小麥澱粉）對製程與產品可能產生的影響。(15 分)
- 三、爆米花是看電影時常吃的零食，試說明爆米花的製備與其原理。(15 分)
- 四、轉麩胺醯胺酶（TGase）廣泛分佈於動植物與微生物中，不管在動物組織與食品方便都扮演重大角色，請說明其於肉製品中的作用與機制。(15 分)
- 五、近年來流行的花雕雞泡麵中，打開皆會發現裝滿美味肉塊的殺菌軟袋，請詳述殺菌軟袋的材質及優缺點。(15 分)
- 六、請比較精密過濾、超過濾、逆滲透的透過性與它們在食品工業上的應用。(20 分)

試題隨卷繳回