

題號： 358

國立臺灣大學 106 學年度碩士班招生考試試題

科目： 食品加工學

節次： 7

題號： 358

共 / 頁之第 / 頁

- 一、熱風乾燥是常用的方法，試說明其乾燥速率曲線 (drying curve) 中，不同階段的特徵。(15 分)
- 二、順丁烯二酸酐 (maleic anhydride) 曾被違法地用於澱粉，試說明為何是違法？其與澱粉產生什麼作用？於食品的應用有哪些？(20 分)
- 三、試比較純溶劑 (pure solvent) 與溶液 (solution) 的冷凍曲線 (freezing curve)。(15 分)
- 四、Flash evaporation 在食品加工方面應用很廣，請討論其原理以及可能應用的方向。(15 分)
- 五、請詳細說明 yoghurt 的製程、加工條件及原理。(15 分)
- 六、Heat pump dryer 乃利用冷凍/冷藏系統建置而成，為一省能源之乾燥設備，請以圖示說明其原理。(15 分)
- 七、什麼是 IQF？請舉例說明其用途。(5 分)

試題隨卷繳回