

題號：365

國立臺灣大學95學年度碩士班招生考試試題

科目：食品加工學(B)

題號：365

共 / 頁之第 全 頁

1. 解釋名詞（每題 5 分）

- (1) 微生物的熱致死時間曲線 (thermal death time curve)
- (2) 降膜式蒸發器 (falling film evaporator)
- (3) 滾筒乾燥機 (drum dryer)
- (4) IQF
- (5) 食品 GMP

2. 何謂液體之「流變性質 (rheological properties)」？流變性質如何影響液體食品之加工製程？（15 分）

3. 非加熱性 (non-thermal) 食品殺菌方法有那些？請敘述並討論之。（15 分）

4. 包裝內氣體之組成如何影響生鮮食品之品質變化及保存期限？（15 分）

5. 試述以新鮮蘋果為原料製出玻璃瓶裝蘋果醋的完整過程。（15 分）

6. 試述熱狗香腸之配方及製程。（15 分）

試題隨卷繳回