

類 科：農產加工、食品衛生檢驗

科 目：食品加工學

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、試說明何謂等溫吸濕曲線（water sorption isotherm），與其於熱風乾燥中所扮演的角色。（15分）
- 二、通常米分為秈米、粳米與糯米，請說明這三種米的差異為何？那一種用於米粉的生產？為何？（25分）
- 三、製備冰淇淋時，常會促成冰晶的形成，使口感變差，試說明如何避免大冰晶的形成。（20分）
- 四、什麼加工方法最容易產生反式脂肪酸（trans fatty acid）？常出現於那些產品？對人體健康有何影響？（20分）
- 五、罐頭是常見的產品，其相關技術相當成熟，試說明其優點與缺點。（20分）