

# 中山醫學大學 103 學年度碩士班入學招生考試試題

健康餐飲暨產業管理學系碩士班 (甲組)

考試科目：食品科學(含食品加工及食品化學)

時間：80 分鐘

※請注意本試題共( 1 )張，如發現頁數不足，應當場請求補齊，否則缺頁部份概以零分計算。 第 ( 1 ) 頁

本試題共一大題，總分 100 分。

一、問答題：

1. 就操作原理與產品性質比較噴霧乾燥 (spray drying)、鼓形乾燥 (drum drying) 與冷凍乾燥 (freeze drying)。(15%)
2. 試述微波加熱的原理與其於食品加工之應用。(10%)
3. 試述中濕性食品 (intermediate moisture food ; IMF) 及其保藏原理。(10%)
4. 試述三種果汁濃縮的方法並說明之。(15%)
5. 試述果膠的成膠性質與原理。(10%)
6. 說明水活性 (water activity,  $A_w$ ) 對食品穩定性之影響。(15%)
7. 試述黃豆油在油炸過程中發生之化學變化。(10%)
8. 許多天然色素均具有保健功效，試說明之。(15%)