

# 中山醫學大學 102 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：食品加工

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：(100%)

1. 試述熱風乾燥(Hot air drying)及冷凍乾燥(Freeze drying)之原理，並比較其優劣？(18%)
2. 膜分離技術帶給工業者無限之潛力，試述兩種膜處理技術之操作與原理？(12%)
3. 試述乳品均質(Homogenization)的目的、方法，並說明如何測定其均質程度？(18%)
4. 試述何謂更性水果 (Climacteric fruit)? 又高甲氧基果膠與低甲氧基果膠成膠機制為何？(18%)
5. 試述食品於冷凍-凍藏-解凍的過程之中，造成色、香、味等品質劣變的主要原因有那些？請略述其機轉，並提供預防之道。(24%)
6. 試就下圖說明您所看到之現象？(10%)

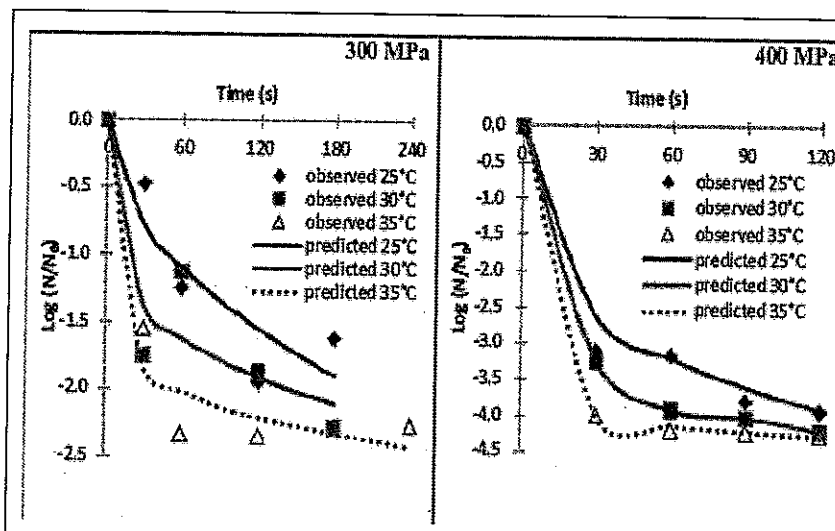


Figure 1—Survival curves of *S. Typhimurium* on the surface of raw chicken breast fillets after pressurized at 300 and 400 MPa and 25 to 35 °C. Data were fitted with Weibull model.