

國立嘉義大學九十一學年度轉學生招生考試試題

科目：食品學概論

(請將答案寫在答案卷上)

一、食品組成分在儲藏加工過程中發生種種變化，試從物理、化學、生物三方面各舉二例加以說明。(20分)

二、何謂澱粉的老化？說明其防止方法。(20分)

三、圖示何謂最大冰結晶生成帶，又快速凍結的好處在那裡？(20分)

四、氫化作用如何改變油脂的理化性質，又氫化油如何運用在加工食品上。(20分)

五、簡答下列各種乾燥方法(20分)

1. 噴霧乾燥
2. 薄膜乾燥
3. 膨發乾燥
4. 冷凍乾燥