

# 臺北醫學大學 92 學年度第 1 學期期末考試題紙

| 系 級 | 科 目    | 授課教師 | 考 試 日 期            | 學 號 | 姓 名 |
|-----|--------|------|--------------------|-----|-----|
| 保二  | 食品科技概論 | 鄭心嫻  | 93 年 1 月 8 日 第 3 節 |     |     |

1. 請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

## 一、選擇題：(有複選題) 20%

1. ( ) 將大豆油壓榨得油脂，需經過去除 a. 蛋白質 b. 游離脂肪酸 c. 非游離脂肪酸
2. ( ) 油脂之物理精製法中之加熱法主要目的 a. 蛋白質沉澱 b. 水分蒸發 c. 油脂融解
3. ( ) 食用油脂化學精製法中主要反應為脫色之方法是 a. 吸附法 b. 硫酸法 c. 加鹼法
4. ( ) 食用油脂在精製的最後步驟，必需進行脫臭，此臭是 a. 原料油本身具有 b. 在精製過程產生 c. 不當之精製過程產生
5. ( ) 精製後之油脂即可作 a. 沙拉油 b. 油炸油 c. 酥油
6. ( ) 冬化是指精製油在 7°C，3-5 天後過濾，去除部分 a. 飽和脂肪酸 b. 非飽和脂肪酸 c. 游離脂肪酸
7. ( ) 精製油經過冬化之後即可做 a. 沙拉油 b. 油炸油 c. 酥油
8. ( ) 食用硬化油是將高度精製油 a. 完全氫化 b. 不完全氫化 c. 加氫氣
9. ( ) 人造乳酪與酥油最大差別 a. 脂肪含量 b. 食鹽含量 c. 水分含量
10. ( ) 酥油原料是 a. 植物性 b. 動物性 c. 動植物混合
11. ( ) 脂肪之物理狀態不具 a. 固態 b. 結晶態 c. 液態結晶 d. 氣態
12. ( ) 導致食品腐敗的原因 a. Microorganisms b. Tasteful c. Processing d. Texture
13. ( ) 以下那一種不是冷藏之溫度 a. 4°C b. 6°C c. 10°C d. 17°C
14. ( ) 食物罐頭常用殺菌方法是 a. Pasteurization b. Commercially sterile c. sterilization d. Blanching
15. ( ) 食品經以下何種處理不易保存 a. 冷凍 b. 解凍 c. 水活性增加 d. drying

## 二、問答題：

1. 列出 Time-temp combination 四個值(value)並解釋。(10%)

臺北醫學大學 92 學年度第 1 學期期末考試題紙

| 系 級 | 科 目    | 授課教師 | 考 試 日 期            | 學 號 | 姓 名 |
|-----|--------|------|--------------------|-----|-----|
| 保二  | 食品科技概論 | 鄭心嫻  | 93 年 1 月 8 日 第 3 節 |     |     |

1. 請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。
2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

2. 解釋 12D concept (low-acid food, *C. botulinum*,  $10^9$ )。(8%)

3. 解釋 supercooling 及其重要性。(7%)

4. 詳述 concentration effects，並述與 thawing 之關係。(10%)

臺北醫學大學 92 學年度第 1 學期期末考試題紙

| 系 級 | 科 目    | 授課教師 | 考 試 日 期            | 學 號 | 姓 名 |
|-----|--------|------|--------------------|-----|-----|
| 保二  | 食品科技概論 | 鄭心嫻  | 93 年 1 月 8 日 第 3 節 |     |     |

1. 請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

5. 何謂 **modification of gas atmospheres** ? (8%)

6. 寫出鮮乳七種 **quality control test** 。 (7%)

7. 試述 **milk processing operation** 。 (10%)

# 臺北醫學大學 92 學年度第 1 學期期末考試題紙

| 系  | 級 | 科      | 目 | 授課教師 | 考 試 日 期            | 學 號 | 姓 名 |
|----|---|--------|---|------|--------------------|-----|-----|
| 保二 |   | 食品科技概論 |   | 鄭心嫻  | 93 年 1 月 8 日 第 3 節 |     |     |

1. 請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。
2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

8. 寫出 ice cream 之添加物。(6%)

9. 詳述麵包製造過程。(10%)

10 “即溶”乳粉中“即溶”製作原理。(4%)