

科目：食品科學概論

系所組：食品科學系

年級：二

問答題共 10 題，每題 10 分

1. 食品科學家基本研究領域為何 (10 分) ?
2. 何謂"50° Brix" (10 分) ?
3. 弱酸與強酸有何差異 (10 分) ?
4. 何謂"dextrose equivalent, DE" (10 分) ?
5. 食物中的色素主要是哪五類 (10 分) ?
6. 食品加工用以保存食品的基本原理為何 (10 分) ?
7. 生物類造成食源性疾病 (foodborne illness) 包含哪些來源 (10 分) ?
8. 食品微結構影響食品的哪些特性 (10 分) ?
9. 食品科學的定義為何 (10 分) ?
10. 食品風險評估主要評估哪兩種要件 (10 分) ?