

1. 請從加工原理的角度說明一減壓蒸發濃縮器 (vacuum evaporator) 之結構。(10分)
2. 請說明乾球溫度 (dry bulb temperature) 與濕球溫度 (wet bulb temperature) 之差異，並討論它們在食品乾燥加工時扮演的角色。(10分)
3. 請說明均質 (homogenization) 在牛乳加工程序中的重要性。(5分)
4. 請以流程圖簡述以生乳為原料生產即溶奶粉之加工步驟。(10分)
5. 簡述你(妳)最常吃的豬肉製品之品質性狀及其製程重點?(10分)
6. 請描述「嬰幼兒即食麥(穀)粉」的產品性質與製程，並說明所使用的加工機具與其操作的原理。15%
7. 請說明轉化糖 (invert sugar)的生產、性質與應用。5%
8. 常用的食品解凍方法有那些？為保持食品之品質，解凍過程中應注意些甚麼?(10分)
9. 你認為水果釀造酒（例如葡萄酒）與穀物釀造酒（例如小米酒）在製程上最主要不同之處是甚麼?(5分)
10. 試述無菌加工食品及容器各自常用的殺菌方式。(10分)
11. 試簡述下列食品在冷藏 (cool storage) 過程中各自最常見的一種劣變及其原因。(10分)
 - (1) 香蕉
 - (2) 甜玉米
 - (3) 米飯
 - (4) 豬肉
 - (5) 鮮魚

試題隨卷繳回