

一、請解釋下列名詞在園產加工上之意義（每小題 3 分，只翻譯名詞未加解釋不予給分）：(30 %)

- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. sauerkraut | 6. blanching |
| 2. refractive index | 7. dehydration |
| 3. degree Brix | 8. essential oil |
| 4. pasteurization | 9. 梅胚 |
| 5. hot break | 10. 看筋 |

二、請分別由食品內容物、包裝容器、殺菌裝置、殺菌製程等四個角度，比較「殺菌釜製程」與「無菌加工製程」中，影響殺菌安全重要因子有哪些？(20 %)

三、請說明三種減壓乾燥(微波真空乾燥、真空乾燥、冷凍乾燥)方法之原理與應用，並說明其對產品品質之差異？(20%)

四、請各舉例並說明下列保存食品的方法的原理：(1)商業滅菌(2)超高壓非熱殺菌(3)發酵 (4)巴士德殺菌 (20%)

五、在食品加工過程中常會使用下列食品添加物，請分別說明其分類與使用目的 (1)卵磷脂 (2)檸檬酸 (3)關華豆膠 (4)維生素 E (10%)

試題隨卷繳回