

1. 請寫出下列園產加工品所採用原料之主要品種名稱及原料主要產地。(10%，每小題 2 分)
 - a. 國產番石榴果汁
 - b. 進口濃縮柳橙汁
 - c. 國產荔枝果汁
 - d. 國產酸菜
 - e. 國產脆梅
2. 園產品加工的過程對產品品質的控管大都依產品的主要品質特徵因子 (quality characteristic factor) 而定。請寫出下列園產加工品兩個主要影響產品品質之特徵因子，又，這些品質特徵因子可用那些方法來分析？(20%，每小題 4 分)
 - a. 澄清葡萄汁(Clear grape juice)
 - b. 番茄罐頭(Canned whole tomatoes)
 - c. 冷凍蘋果切片(Frozen apple slices)
 - d. 柿餅(Evaporated persimmons)
 - e. 玉米粒罐頭(Vacuum packed canned corn kernel)
3. 請比較以蒸發濃縮法(evaporation)、冷凍濃縮法(freeze concentration)與逆滲透濃縮法(reverse-osmosis)濃縮果汁的優缺點。(20%)
4. 國內柳橙近年來幾乎年年生產過剩，政府收購超產之柳橙委託果汁工廠加工製汁仍然無法解決問題。請問，問題的癥結在那裡？依你所學，有沒有利用加工來解決的辦法？其理由安在？(10%)
5. 請分別舉例說明高甲氧基果膠與低甲氧基果膠的凝膠原理及其凝膠條件。(10%)
6. 請寫出下列加工方法的原理並列舉一應用的實例。(20%，每小題 4 分)
 - a. Lye peeling
 - b. Bisulfite bleaching
 - c. Hot break
 - d. Hot filling
 - e. Aseptic processing
7. 解釋名詞 (10%，每小題 2 分，要解釋才有分數)
 - a. Degree brix
 - b. Titratable acidity
 - c. Sugar/acid ratio
 - d. Low acid canned foods
 - e. Reconstituted fruit juices

試題隨卷繳回