

1. 試述「無菌積層軟性包裝 (aseptic packaging in laminated flexible containers)」，例如「利樂包」，保存食品的原理。(10分)
2. 包裝如何影響冷藏及冷凍食品品質之維持？請申論之。(15分)
3. 請扼要說明世界上三類重要的烈酒 (spirit)：威士忌、白蘭地及中國白酒在原料上及製程上不同之處。(10分)
4. 請以消費者觀點闡述「生鮮肉」與「肉製品」關切的問題及解決方法。(5分)
5. 試述肉製品之分類 (請各舉一例) 及各類產品製造所應用之加工技術、保存條件以及保存期限。(10分)
6. 市面上已有全麥麵包的商品，試說明如何判定產品確實是全麥麵包。(10分)
7. 請定義食品的 Equilibrium Relative Humidity (ERH; 平衡相對濕度) 與 Glass-Transition Temperature (Tg; 玻璃轉化溫度) 性質，並用以說明與硬質糖果貯藏安定性的關係？(10分)
8. 今有一泥漿狀原料欲製成粉末狀之產品，採用何種乾燥方式 (dehydration) 較為適當？請說明理由 (3分) 與其操作原理與步驟 (6分)。
9. 欲將新鮮柳橙汁製作成高品質濃縮果汁，採用何種濃縮方式 (concentration) 可以達到目的？請說明理由 (3分) 與其操作原理與步驟 (6分)。
10. 請解釋下列乳製品 (dairy products) 加工相關名詞。
  - a. 牛乳之標準化 (standardization) (3分)
  - b. 牛乳之均質化 (homogenization) (3分)
  - c. 奶粉之造粒 (agglomeration) (3分)
  - d. 巴斯德殺菌 (pasteurization) (3分)

試題隨卷繳回