

1. 何謂「低酸性罐頭食品 (low acid canned foods)」？請寫出三種市售之低酸性蔬果罐頭產品。肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*) 與低酸性罐頭食品的殺菌有何關係？請詳述之。(15%)
2. 請舉例說明，維持混濁果汁混濁懸浮穩定性有哪些方法？(10%)
3. 請舉例說明何謂「蔬果之輕度加工 (minimal processing)」？有那些處理方法常用來保存輕度加工蔬果產品的品質？(10%)
4. 蜜餞與醬菜類園產品是利用何種原理達到久藏之目的？若欲生產低糖蜜餞或低鹽醬菜，有何方法可利用？這些方法的目的分別為何？(15%)
5. 如何提高冷凍蔬果的品質，降低解凍時的滴水現象？冷凍蔬果加工過程中常採用那些方法避免「freezer burn」的現象發生？(10%)
6. 請舉例敘述金屬罐製罐加工與塑膠容器無菌加工在原理與製程步驟的差異。(15%)
7. 請以芒果為原料，設計乾燥加工、冷凍加工、醃漬加工的流程，並請敘述流程中重要的品質控制點。(15%)
8. 請簡述泡菜的製程與加工原理。(10%)

試題隨卷繳回