

題號： 326

國立臺灣大學 106 學年度碩士班招生考試試題

科目：園產品加工學

題號： 326

節次： 5

共 (頁之第) 頁

1. 在食品安全管制系統中，應該針對產品及加工製程，進行風險分析(HA)與危害管制點(CCP)管理。請以「冷藏包裝泡菜」為例，進行詳細之風險分析 hazard analysis 並研擬可能的 CCP 管制點。(20%)
2. 請敘述我國下列蔬果之主要加工品種，以及選用這些品種生產園產加工品之原因？(15%)
(1) 蕃石榴 (2) 荔枝 (3) 竹筍
3. 何謂「罐頭食品」？
如何管制低酸性罐頭食品的安全性？
鋁箔包豆奶屬於低酸性罐頭食品嗎？為什麼？(15%)
4. 請說明並舉例蔬果罐頭發生紅變、白濁、苦味等變質現象之形成原因與解決方法？(15%)
5. 請舉兩種應用於食品加工製程上之非熱加工技術的原理、與傳統熱加工間的優缺點與目前產業應用之產品實例？(20%)
6. 低溫技術是食品加工的重要方法之一，請說明食品凍結之方法有哪些，並說明食品解凍後對品質之影響因素有那些。(15%)

試題隨卷繳回