

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。(20%)

2. 請規劃柳橙汁製程，並
 - (1) 對其進行風險分析(HA)與危害管制點(CCP)管理程序進行規劃，以及危害管制點的監督與矯正方法。(20%)
 - (2) 請針對上述製程敘述規劃流程中重要的品質控制點。(10%)

3. 蜜餞與醬菜類園產品是利用何種原理達到久藏之目的？若欲利用柵欄原理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%)

4. 請敘述我國下列水果之主要加工品種，以及選用這些品種生產園產加工品之原因？(15%)
 - (1) 鳳梨 (2) 蕃石榴 (3) 荔枝

5. 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。(20%)

試題隨卷繳回