

1. 某園產品加工廠中，果汁初始的菌數為  $6 \times 10^6/\text{mL}$ ，該果汁在  $75^\circ\text{C}$  平均 D 值為 6 分鐘，而 Z 值為  $8^\circ\text{C}$ ，請問在  $91^\circ\text{C}$  熱處理 18 秒鐘後，仍有多少的微生物殘留？若以  $65^\circ\text{C}$  熱處理則需要多少時間達到相同的微生物殘留數？(30%)
2. 請舉例說明如何控制園產加工品的各種褐變現象。(20%)
3. 請寫出濃縮澄清蘋果汁之加工流程及各製程所使用設備之名稱。(20%，製程步驟間請以「→」符號銜接)
4. 請解釋下列名詞在園產加工上之意義（每小題3分，只翻譯名詞未加解釋不予給分）：(30%)
  - (1) 看筋
  - (2) 梅胚
  - (3) Food deteriorative factors
  - (4) Hydrogen peroxide in aseptic processing
  - (5) Puree
  - (6) Freezing burn
  - (7) Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables
  - (8) Water activity
  - (9) Pickling
  - (10) FMC In-line extractor

試題隨卷繳回