

1. 某園產品果汁之 $F_{250} = 5 \text{ min}$, $Z = 18$, 改在 $232 \text{ }^\circ\text{F}$ 應殺菌多久, 可達相等之效果? (20%)

2. 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? (20%)
(1) 梅子 (2) 蕃石榴 (3) 鳳梨 (4) 檬果 (5) 荔枝

3. 在「蔬果之輕度加工 (minimal processing)」中, 可以利用哪些方法, 抑制微生物與酵素之作用, 以維持輕度加工蔬果產品的品質? (15%)

4. 請敘述, 對我國食品工廠所生產之各種果汁產品而言, 常使用哪些食品添加物? (15%)

5. 請簡述以下園產加工品之製程、加工原理及重要之品質管制點。(30%)
(1) 泡菜 (2) 中式金柑蜜餞 (3) 冷凍毛豆

試題隨卷繳回