

1. 「酸鹼值 (pH value)」及「可滴定酸度 (titratable acidity)」常並列於果汁之製程品管項目中，請問測定此二項目各自之意義為何？ (10 分)
2. 為甚麼罐頭食品中不需也不應添加防腐劑？ (5 分)
3. 以「蒸氣直注 (steam injection)」的方式進行鮮乳之殺菌，有甚麼缺點？ (5 分)
4. 解釋名詞 (每小題 5 分)
 - (1). 蒸發冷卻 (evaporative cooling)
 - (2). 二次冷媒 (secondary coolant)
 - (3). 寒劑低溫冷凍法 (cryogenic freezing)
5. 請比較蒸發濃縮 (evaporation) 與冷凍濃縮 (freeze concentration) 之優、缺點。 (8 分)
6. 預定以食品加工方法來製造乾燥蝦仁應用於泡麵中，目前有熱風乾燥 (hot air drying) 與冷凍乾燥 (freeze drying) 兩種方法可供選擇：
 - (1) 試說明何種方法較為適當及其理由。 (3 分)
 - (2) 請詳述其加工步驟。 (7 分)
7. 關於乾酪 (cheese) 的製作，請回答以下問題。
 - (1) 請說明巴斯德殺菌的條件 (pasteurization)。 (3 分)
 - (2) 請說明添加凝乳酶 (rennet) 之目的。 (3 分)
 - (3) 請說明加鹽 (salting or brining) 之目的。 (3 分)
 - (4) 為何乾酪需要熟成 (ripening)？ (3 分)
8. 產製衛生安全生鮮肉之要素為何？ (5 分)
9. 請例舉一種「乾燥即食性」肉製品並簡述該產品之製程重點、產品特性及營養標示。 (5 分)
10. 試述按摩及滾打技術在肉品加工製造之目的及適用於哪些產品。 (5 分)
11. 請就原料、磨粉模式、成糰機制、產品成型方式與加熱程度等方面，說明乾燥白麵條與米粉絲這兩種日常食品間的加工製程與產品性質差異。 (10 分)
12. 玉米糖漿常以"dextrose equivalent, DE"來表示其產品規格，請由原料、生產流程、精製模式與成分來說明此產品規格之意義。 (10 分)

試題隨卷繳回