

一、請分別說明酸性及低酸性罐頭食品的定義，並舉例說明此兩種食品之殺菌條件與安全要求。(20%)

二、請說明滲透壓與園產品糖漬、鹽漬加工及微生物生長的關係。
請舉三種製作低糖低鹽醃漬園產加工品的方式，並說明其原理。
(20%)

三、請舉三例說明蔬果脫皮的方法，操作方式，及其優缺點。(20%)

四、請解釋下列名詞在園產加工上之意義(每小題5分，只翻譯名詞未加解釋不予給分)：(40%)

- (1) Frozen vegetable soybean
- (2) Freezing burn
- (3) Pickling
- (4) Water activity
- (5) Juice clarifying
- (6) Pasteurization
- (7) Blanching
- (8) F_0 value in thermal processing

試題隨卷繳回