

題號： 334

國立臺灣大學 105 學年度碩士班招生考試試題

科目：園產品加工學

節次： 5

題號： 334

共 / 頁之第 / 頁

※ 注意：請於試卷內之「非選擇題作答區」標明題號依序作答。

1. 在食品安全管制系統中，應該進行風險分析(HA)與危害管制點(CCP)管理。請以「水果沙拉」為例，進行詳細之風險分析 hazard analysis. (20%)
2. 何謂「商業殺菌 (Commercial Sterilization)」？
決定低酸性罐頭食品的殺菌條件有哪些方法？
罐裝碳酸飲料屬於罐頭食品嗎？為什麼？(15%)
3. 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) 芒果 (2) 楊桃 (3) 梅
4. 請繪製冷凍設備之冷凍循環圖，並請說明冷凍加工中選擇冷媒的條件？(15%)
5. 請舉三個例子說明酵素在食品加工上的應用，並請詳細敘明其作用原理 (15%)
6. 請比較各種常見製作濃縮果汁的方法、原理、優缺點。(20%)

試題隨卷繳回