

題號： 332

國立臺灣大學 107 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： 332

共 | 頁之第 | 頁

- 一、在食品安全管制系統中，應該針對產品及加工製程，進行風險分析(HA)與危害管制點(CCP)管理。請以「蘆筍罐頭」為例，進行詳細之風險分析 hazard analysis 並研擬可能的 CCP 管制點。(25%)
- 二、請根據各種園產加工技術之觀點，論述開發「木瓜牛奶汁」商品可能的困難。(25%)
- 三、請從 colligative effects、capillary effects、surface interactions 三種因素說明對 water activity 的影響。(25%)
- 四、請在 polyphenols、flavonoids、amino acids、reducing sugars 中各舉一化合物為例，說明其在蔬果採後與處理加工間所參與色澤變化的角色。(25%)

試題隨卷繳回