

一、請舉出我國以下三種蔬果的主要產期、鮮食品種、加工品種，以及主要加工產品形態: (total 15 %)

- (1) 番石榴
- (2) 芒果
- (3) 梅子

二、殺菁是蔬果加工中，重要的前處理步驟之一。請問殺菁加工的主要目的與其他效益為何？常使用的殺菁指標有哪些? (total 10 %)

三、有關於蔬果的輕度加工，請回答下列問題: (total 15%)

- (1) 生鮮截切蔬果的微生物安全標準有哪些?
- (2) 請各舉兩例，說明物理性、化學性、生物性的柵欄因子 (hurdle factor)。
- (3) 請舉例說明如何利用 Hurdle concept 來製造低糖低鹽蜜餞?

四、有關製作冷凍園產加工產品，請回答下列問題: (total 20%)

- (1) 請繪製冷凍機運作之主要構件流程，以及說明其中冷媒之物相變化，以達到產品冷凍之目的。(10%)
- (2) 冷凍速率的快慢與產品冰晶大小，以及產品品質有何關聯? (5%)
- (3) 如何提高冷凍食品的產品品質? (5%)

五、有關於果汁的加工製造，請解釋以下名詞，說明其在果汁加工上的應用：(total 20%)

- (1) pulper finisher
- (2) ultra-filtration and clarification
- (3) evaporator and concentration
- (4) pasteurization

六、有關於罐頭加工，請回答以下問題? (total 20%)

- (1) 低酸性果汁與酸化果汁的殺菌指標與殺菌值有何差異?
- (2) 無菌加工與傳統馬口鐵罐加工之技術有何差異?

試題隨卷繳回