

- 一、請分別說明酸性罐頭與低酸性罐頭食品之定義，並舉說明此兩種食品之代表性罐頭的殺菌條件與安全要求？若將罐頭改成殺菌軟袋的方式，有何優、缺點？(20%)
- 二、請比較果汁進行蒸發濃縮(evaporation)與冷凍濃縮(freeze concentration)之方法原理與優、缺點？(15%)
- 三、請說明真空冷凍乾燥、真空油炸乾燥技術之加工原理和造成組織多孔化的原因，並說明多孔化對此食品的優、缺點。(15%)
- 四、有關於製罐加工，請舉例回答以下問題：(20%)
 - (1)影響殺菌條件之殺菌重要因子有哪些？
 - (2)什麼是殺菌釜的熱分佈試驗與熱穿透試驗？
- 五、請繪製冷凍循環圖，並據以說明冷媒在冷凍機之相變及冷凍機移除熱量之原理。(15%)
- 六、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)番荔枝 (*Annona squamosa* L.)
 - (2)鳳梨 (*Ananas comosus* L.)
 - (3)柿 (*Diospyros kaki*)

試題隨卷繳回