一、麵粉為食品常用的原料，請說明如何製備麵粉，以及其分級的原則。(15 分)

二、由甘蔗 (sugar cane) 原料生產「砂糖 (table sugar or granulated sugar)」需要使用多種食品分離加工技術，請簡要說明加工程序並說明砂糖的產率、純度與顆粒的大小主要受那些分離技術的影響，其原因為何。(15 分)

三、請說明肉品加工方法中，鹽漬（salting）與醃漬（curing）之差異及其引起的化學變化。(5 分)

四、請說明動物屠體死後僵直（rigor mortis）及解僵（off rigor）之成因及其對肉品品質的影響。(5 分)

五、請說明 PSE（pale, soft and exudative）與 DFD（dark, firm and dry）豬肉的形成機制及預防方法。(5 分)

六、試述以新鮮洋菇為原料，製成常溫貯藏「玻璃罐裝酸化洋菇片(acidified sliced mushroom in glass jar)」之過程 (15 分)，並請說明其酸化之目的 (5 分)。

七、試述工業界將鮮乳施以「超高溫處理 (UHT treatment)」之目的、此處理之溫度及時間、常用加熱及冷卻方法，並請比較此產品與「高溫瞬間殺菌鮮乳 (HTST milk)」之品質。(20 分)

八、為什麼工業界將鮮乳製成奶粉常採噴霧乾燥而不用其他種乾燥方法? (10 分)

九、殺菁 (blanching) 往往被做為冷凍蔬菜，而非冷藏蔬菜也不是冷凍水果，的一項前處理，為甚麼? (5 分)

試題隨卷繳回