

題號： 325

國立臺灣大學 109 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： 325

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. 請舉例說明水果的「品種」以及「產季」如何影響園產品加工？為何適合鮮食的品種不適合加工，而往往需要進行產期調節？(10%)
2. 欲生產「低酸性果汁」產品，請舉例敘述並比較金屬罐製罐加工與塑膠容器無菌加工，在原理與製程步驟的差異。(20%)
3. 請以「濃縮柳橙汁」為例，說明自果實製作濃縮柳橙汁的加工製程，以及各單元操作所需的主要機械設備名稱。(20%)
4. 請說明泡菜與葡萄酒二種蔬果加工產品的製程與原理，及參與的微生物（包括學名）與功能。(30%)
5. 請說明截切鮮食蔬果的食品安全控制的具體操作方法。(20%)

試題隨卷繳回