

題號： 229 國立臺灣大學114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：229

共 1 頁之第 1 頁

- 一、有關乾燥蔬果的加工，請說明 (1) 食品的水活性 (water activity) 與乾燥蔬果的保藏有何相關？(2) 乾燥溫度高低與乾燥速率、產品品質有何關係？(20 %)
- 二、有關製罐加工中殺菌值的計算，請說明 D 值、Z 值、F 值的意義，以及請敘述如何決定低酸性罐頭的殺菌條件？(30 %)
- 三、農產品乾燥技術近年來日益多樣化，請闡述以下乾燥技術的原理、優缺點，以及在產業實際應用中的例子。(25%)
 - (1) 膨化乾燥技術
 - (2) 真空冷凍乾燥技術
 - (3) 真空微波乾燥技術
 - (4) 射頻乾燥技術
- 四、影響冷凍蔬果產品品質的因素相當多，請說明蔬果冷凍加工的目的、現行商業化的主要方法及其優缺點、與主要品質變化及控制方法。(25%)

試題隨卷繳回