

題號： 222
科目：園產品加工學
節次： 5

國立臺灣大學 115 學年度碩士班招生考試試題

題號： 222
共 1 頁之第 1 頁

- 一、請說明微波真空乾燥之基本原理，並比較其與傳統熱風乾燥及冷凍真空乾燥在加熱機制與乾燥效率上的差異。(25%)
- 二、請比較水煮、蒸煮與乾燥三種蔬果處理方式，說明其對營養素保留之影響原理。(25%)
- 三、若欲生產低酸性蔬果飲料，請說明傳統製罐加工與無菌加工在目的、包裝材料、製程、殺菌要件等方面，有何差異？(25%)
- 四、請以「澄清蘋果汁」為例，說明澄清蘋果果汁的加工製程，以及各單元操作所需的機械設備。(25%)

試題隨卷繳回