

1. 水果罐頭製罐加工製程中的關鍵步驟有哪些？這些操作分別希望藉由何種原理而欲達到何種目的？請詳細說明。(14%)
2. 番茄汁屬低酸性食品，近年來我國十分流行以塑膠容器包裝，且具約一年的室溫保藏期。若欲生產上述形態之番茄汁飲料產品，
 - (1) 請您設計一適宜的加工流程，
 - (2) 說明此種加工方式的原理、條件與常用何種方法保持產品的無菌。(12%)
3. 蜜餞與醬菜類園產品是利用何種原理達到久藏之目的？若欲生產低糖蜜餞或低鹽醬菜，有何方法可利用？這些方法的目的分別為何？(12%)
4. 試述泡菜加工流程，以及防止雜菌污染的要點。(12%)
5. 某甲家裡木瓜園的木瓜今年豐收，他想利用部分木瓜做成果醬在家裡的休閒農場販賣。如果他向您請教如何製造玻璃瓶裝的木瓜果醬時，請問您要如何指導他成功的製出品質優良的產品？(10%)
6. 近幾年來市面上販售的精油(essential oil)產品愈來愈多。請問，由園產品萃取精油有那些方法？請各舉一例說明之。(10%)
7. 市售由甜玉米加工之產品主要有那些種類？請分別敘述其加工方法。又，「vacuum pack」及「c-ename」在甜玉米加工上各代表何種意義？(14%)
8. 冷凍蔬果加工過程中常採用那些方法避免「freezer burn」的現象發生？(6%)
9. 請舉例說明下列化學成分或物質在園產品加工或改善園產加工品之品質上各扮演何種角色？(10%，每小題2分)
 - (1) 檸檬苦素(Limonin)
 - (2) 亞硫酸鹽(Bisulfite)
 - (3) 異抗壞血酸鈉(Sodium erythorbate)
 - (4) 氫氧化鈉(Sodium hydroxide)
 - (5) 皂土(Bentonite)