

※ 注意：請於答案卷上依序作答，並應註明作答之題號。

1. 請解釋下列名詞在園產加工上之意義（每小題 2 分，只翻譯名詞未加解釋不予給分）：(50 %)

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| (1) 看筋 | (14) Ginaca machine |
| (2) 梅胚 | (15) Hot break |
| (3) Aging | (16) Hurdle concept |
| (4) Blanching | (17) Lye peeling |
| (5) Brandy | (18) Maraschino cherry |
| (6) Canned Fruit cocktail | (19) Marmalade |
| (7) Champagne | (20) Mei liqueur |
| (8) Degree brix | (21) Preserve |
| (9) Dill pickle | (22) Prune |
| (10) Drained weight | (23) Sauerkraut |
| (11) Essential oil | (24) Sweating |
| (12) Evaporated fruits | (25) Vacuum pack corn kernels |
| (13) FMC In-line extractor | |

2. 果汁加工上常用哪些果膠酵素？主要目的為何？並請敘述其作用機制。(16 %)

3. 請以芒果為原料，設計乾燥加工、冷凍加工、醃漬加工的流程，並請敘述流程中重要的品質控制點。(18 %)

4. 依據加熱程度的不同，食品的熱加工可分為 blanching, sterilization, commercially sterile, pasteurization 等四種。請解釋四者的意義，並敘述四者之間的差異。(16 %)

試題隨卷繳回