

1. 「Wine」區分成那幾大類？請寫出各類 wine 製造方法上的主要差異。又，請您依主、客觀條件評估台灣發展 wine 或 fruit wine 產業之可行性。(25%)
2. 請描述 FMC In-line extractor 的作用原理並舉例說明此設備在園產加工上應用的優點。(10%)
3. 請問木瓜蜜餞加工時原料以石灰水處理與冬瓜茶加工時將果實破碎後加入石灰水處理的原理與目的有何不同？(10%)
4. 請舉例說明蔬果以「freeze drying」加工之原理及其優缺點。(10%)
5. 請寫出下列產品加工之主要製程：(25%，每題 5 分，製程步驟間請以「→」符號銜接)
 - a. Evaporated persimmon (also called “persimmon cake”)
 - b. Canned asparagus
 - c. Nata de coco
 - d. Raisin
 - e. Frozen vegetable soybean
6. 欲利用果膠的特性成功製作果醬需注意那些事項？(10%)
7. 近年來台灣的柳橙年年生產過剩。請您分析台灣柳橙的生產與品質特性後，提出一種最具可行性的利用辦法。(10%)

試題隨卷繳回