

國立台灣大學九十四學年度碩士班招生考試試題

科目：食品加工學

題號：398

共 / 頁之第 全 頁

1. 簡答題 (每題 5%)

- (1) 刮面式熱交換機 (scraped-surface heat exchanger) 之構造與功能
- (2) 葡萄酒 (wine) 之熟成 (aging)
- (3) 無錫鋼罐 (tin-free steel can)
- (4) 果汁之無菌巨量貯藏 (aseptic bulk storage)
- (5) 蒸發冷卻 (evaporative cooling)
- (6) 二次冷媒 (secondary coolant)

2. 請敘述非油炸速食麵的製程並說明那些是技術上必需克服的主要問題。
(15%)

3. 請說明 potato chips 的兩種製程及各自在技術上及包裝上必需克服的主要問題。
(15%)

4. 請說明包裝飲用水的一般製程及主要品管項目。
(15%)

5. 請說明包裝於膠囊內，具活性，益生乳酸菌粉的完整製程。
(15%)

6. 請說明番茄糊 (tomato paste) 的製程。
(10%)

試題隨卷繳回