

國立屏東科技大學 九十五 學年度 碩士班暨碩士在職專班招生考試

食品加工

- 一、 新鮮蔬菜很容易腐敗，討論如何以合法的方法延長新鮮蔬菜的保存期限？(15 分)
- 二、 醬油之加工方法及其微生物之作用？(20 分)
- 三、 魚肉罐頭常有異變情形，原因為何？(10 分)
- 四、 試說明何謂巴斯德低溫殺菌法？(10 分)
- 五、 醃菜類的安全製造方法及其微生物之影響。(20 分)
- 六、 起士之製造原理。(10 分)
- 七、 試討論有哪些加工條件會影響果醬的品質？(15 分)