

中山醫學大學 100 學年度碩士班入學招生考試試題

健康餐飲暨產業管理學系碩士班 (甲組)

考試科目：食品加工

時間：80 分鐘

※請注意本試題共(1)張，如發現頁數不足，應當場請求補齊，否則缺頁部份概以零分計算。第 (1) 頁

本試題共四大題，總分 100 分。

一、在罐頭製造時(20%)

- 1.常提及 D 值(Decimal reduction time)、Z 值、加熱致死時間曲線及 F 值，請分別說明其定義和罐頭製造時之意義。
- 2.如果罐頭中的菌數起始為 10^6 ，經 100°C 殺菌 40 分鐘，菌數成為 10^2 ，而如在 120°C 下殺菌，其 D 值為 1，請計算出 Z 值和在 100°C 下之 D 值。

二、假設貴公司要成立新的食品加工廠：

- 1.主要生產的產品為沖泡式人參粉，此時須購買新的乾燥設備，請問可以購買哪些乾燥設備(常見的乾燥法)？各有何優缺點？您的選擇為何？並請寫出其加工流程。(25%)
- 2.主要生產的產品為三色蔬菜，此時須購買新的冷凍設備，請問可以購買哪些冷凍設備(常見的商業冷凍法)？各有何優缺點？您的選擇為何？並請寫出其加工流程。(25%)

三、請詳細寫出葡萄酒之製程與其注意事項。(15%)

四、請詳細寫出香腸與臘肉之製程與其注意事項。(15%)