

類 科：農產加工、食品衛生檢驗

科 目：食品加工學

考試時間：2 小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

一、解釋名詞：（每題名詞解釋共有兩個名詞，請個別解釋，並比較兩名詞之相關性。）

（每小題 5 分，共 25 分）

(一) gelatinization & retrogradation

(二) spray dry & fluid bed dry

(三) drip loss & quick freezing

(四) cold pack & aseptic pack

(五) enzymatic browning & Oolong tea

二、國內某食品公司擬推出下列產品，請您評估其殺菌方式及條件，並說明其理由（根據）。（每小題 5 分，共 20 分）

(一)紙盒 960 ml 鮮乳（冷藏）

(二)瓶裝 250 ml 保久乳

(三)罐裝 450 g 罐裝煉乳

(四)罐裝 1200 g 調味乳粉

三、國內某果汁專業生產工廠正投入“葡萄汁”生產，發生若干品質劣化之情形，請回答下列問題：（每小題 5 分，共 20 分）

(一)葡萄汁（色澤紫紅、黑色）原料應為何種品種？為什麼？

(二)該工廠某批 100% 葡萄汁發生包裝瓶底部有小碎粒（玻璃狀），其為何物？為何發生？如何減少、防止？

(三)葡萄汁（玻璃瓶）發生褪（變）色，其造成之原因為何？如何防止？

(四)葡萄汁（內）有懸浮物出現，並有異味，此可能為何物？如何防止？

四、近年我國屢傳食品安全衛生事件，煩請就“from farm to table”論述“食品生產履歷”制度，包括原料、生產（加工）、行銷、消費（食用）之相互關係及如何建立並確保食品之品質及安全性？（15 分）

五、請比較下列蛋類製品之色澤、成品特色與關鍵加工技術及製程。

（每小題 5 分，共 20 分）

(一)皮蛋

(二)鹹蛋

(三)蛋黃醬

(四)布丁