

等 別： 高考二級

類 科： 食品衛生行政

科 目： 食品科學與加工學研究

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、(一)新鮮動物脂肪組織切成小塊，置入鍋中加熱熬煉使油脂融化釋出，分離收集上層油脂後，須經過一連串精製步驟純化製成食用動物油脂，請說明其精製步驟及各實施步驟的目的。(20分)
- (二)近日不肖廠商非法攙雜廢棄回收油(三批檢驗值：酸價 2.8,2.7,3.0，苯駢芘 0.9,6.6,6.0 ppb)混合原料豬脂(酸價 2.3，苯駢芘 1.1 ppb)製成劣質豬油販售(酸價 0.3，苯駢芘 0.7 ppb)，雖符合食用豬脂規範(酸價 1.3 以下，苯駢芘 2 ppb 以下)，請論述精製過程為何酸價與苯駢芘含量成不等比例的下降，以及即使販售產品檢驗合格，所有產品仍須全面下架回收銷毀及不肖廠商須受法律制裁的理由。(10分)
- 二、請敘述罐頭食品製罐時須考量的因素。(10分)
- 三、請舉例說明能防止食品變質的食品添加物及其各別的作用？(20分)
- 四、欄柵技術(Hurdle Technology)又稱組合式抑菌保存技術，請針對物理性欄柵技術及化學性欄柵技術各舉五項說明其欄柵應用原理及抑菌保藏因子。(20分)
- 五、(一)柴魚製造過程需經過發黴熟成過程，請說明其目的何在？(10分)
- (二)魚類在濃鹽水浸漬製成鹽藏品(如鹽鯖)，可貯存較長久時間，請說明鹽藏品防腐的原理。(10分)