

## 一、簡答題：(每題 6 分，共 60 分)

- 1.何謂噴霧乾燥(spray dry)? 奶粉為何常使用噴霧乾燥製造?
- 2.何謂最大冰晶生成帶(zone of maximum ice crystal formation)? 其對冰淇淋之品質有何影響?
- 3.試比較醋酸發酵及酵母發酵之原理及產品品質? 請各舉一例說明。
- 4.請各舉一種食品為例，說明爆米花(puffed rice)與爆玉米花(puffed corn)?
- 5.何謂蜜餞? 為何台灣民間常稱“鹹、酸、甜”? 其製備、保存原理為何?
- 6.試簡述、比較蛋糕及麵包之製作流程及膨脹原理?
- 7.何謂“有機農產品”? 其與傳統農產品有何不同?
- 8.請比較“商業殺菌”、“絕對殺菌”之原理及異同?
- 9.製作“米粉絲(rice noodle)”，應選擇何種原料米? 為什麼?
- 10.何謂“製造日期”? “保存期限”? 試比較兩者對農產品之品質及安全性?

## 二、申論題：(每題 20 分，共 40 分)

- 1.我國近年“食品衛生安全”事件頻傳，請針對下列各詞進行解釋、並說明如何減少事件發生、確保全民健康?
  - (1)防火牆
  - (2)境外管理
  - (3)抽驗、檢驗
  - (4)食品良好衛生規範 (GHP)
  - (5)添加物登錄制度
  - (6)營養、組成分標示
- 2.國內近年常發生“高麗菜(甘藍)”產生失調(過剩)
  - (1)請比較“乾燥”、“醃漬”、“罐頭”製作、保存原理及產品品質。
  - (2)國產高麗菜如何能增進外銷及市場競爭力?