

經濟部所屬事業機構 107 年新進職員甄試試題

類別：食品加工

節次：第三節

科目：1. 食品微生物學 2. 食品加工學

注意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 本試題共 1 頁(A4 紙 1 張)。2. 禁止使用電子計算器。3. 本試題分 6 大題，每題配分於題目後標明，共 100 分。須用藍、黑色鋼筆或原子筆在答案卷指定範圍內作答，不提供額外之答案卷，作答時須詳列解答過程，於本試題或其他紙張作答者不予計分。4. 考試結束前離場者，試題須隨答案卷繳回，俟本節考試結束後，始得至原試場或適當處所索取。5. 考試時間：120 分鐘。
------	---

一、請比較下列 2 種食品加熱殺菌處理方式。(10 分)

(一) Commerical Sterilization (5 分)

(二) Ultra High Temperature, UHT (5 分)

二、紅麴 (*Monascus*) 為中國傳統使用之保健食品菌株，請說明：(20 分)

(一) 此菌株之發酵產物，依衛生福利部公告核准健康食品審查規格標準(俗稱第二軌)之功效成分為何？(10 分)

(二) 此功效成分之降膽固醇機轉為何？(10 分)

三、食品中毒事件層出不窮，甚至造成國人死亡之不幸，請說明：(20 分)

(一) 造成食品中毒的主要病因物質為何？(10 分)

(二) 低酸性罐頭食品及真空包裝豆乾製品，引發肉毒桿菌中毒的原因為何？(10 分)

四、請分別說明亞硝酸鹽及磷酸鹽對食品加工有哪些作用機制？(20 分)

五、請說明低溫保藏(含冷凍及冷藏)對食品可能產生哪些品質劣化現象(7 分)？防止這些劣化現象可採取哪些防治措施(8 分)？

六、請說明高壓加工技術(High Pressure Processing, HPP)在食品加工上之作用機制為何(5 分)？HPP 可應用在哪些食品之加工(3 分)？其技術優勢為何(7 分)？