

類 科：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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請回答下列問題：

- (一)一般稱加熱殺菌前為生乳，加熱殺菌後為鮮乳。請寫出判斷鮮乳殺菌完成與否之方式。(6分)
- (二)殺菁是製造冷凍蔬菜水果之前處理步驟，請寫出判斷殺菁完成與否之方式。(7分)
- (三)稻米經過儲藏後，其品質特性均會改變，請寫出判斷新米與舊米之檢測方式。(12分)

二、減少或排除食品內或包裝空間中的空氣或氧氣，可以抑制好氣性微生物生長、阻止脂質氧化及減緩色素氧化變色，請寫出脫氧儲藏法(deoxygen storage)之操作方法。(25分)

三、請回答下列有關醃漬物加工之問題：

- (一)有一批生菜原料 100 公斤，且其水分含量為 88%，欲將其醃漬成為食鹽濃度為 12%的醃漬產物，假設食鹽的水分含量為 8%，添加的水量為 12 公升，請計算需添加食鹽的量為多少公斤？(12分)
- (二)醃漬物加工時常使用略含有苦汁成分的粗製鹽，請寫出使用含苦汁成分的粗製鹽來醃漬蔬菜的優點。(13分)

四、請寫出乳酪(butter)的製造流程，並就各加工步驟加以詳細說明。(25分)