

試題卷

次別： 全國各級農會第5次聘任職員統一考試

科目： 食品加工實務

職等： 第七職等晉升第六職等

作答注意事項：

1、 答案應寫在答案卷內，否則不予計分。

2、 請以黑色或藍色鋼筆或原子筆書寫，並以橫式書寫（由左至右，由上而下）。

一、 簡答題(每題6分，共60分)

1. 食品殺菁(Blanching)的目的為何?
2. 請說明何謂澱粉糊化?
3. 何謂中濕性食品(Intermediate moisture food, IMF)?試列舉兩種中濕性食品。
4. 請敘述D值、Z值及F值定義以及何為12D。
5. 何謂硫巴比安酸價(Thiobarbituric acid, TBA)。
6. 何謂「自由水(free water)」?何謂「結合水(bound water)」
7. 何謂基因改造食品?
8. 啤酒製作時，會經過糖化步驟，糖化步驟的主要目的為何?主要為哪兩種糖化酵素?為什麼要將溫度控制在67°C?
9. 水產品包冰(Glazing)的目的?
10. 何謂柵欄技術(Hurdle technology)?

二、 申論題(每題20分，共40分)

1. 請說明水活性的定義以及影響酵素及非酵素性褐變的範圍及原因。
2. 請說明綠茶、烏龍茶以及紅茶的差異。