

試題卷

次別：全國各級農會第7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 (10 題，每題 6 分，共 60 分)

1. 市售速食麵有添加防腐劑嗎?為何能常溫保存 3-6 個月?
2. 試比較高甲氧基果膠(HMP)與低甲氧基果膠(LMP)之理化特性?製作果醬時有何注意事項及產品特性?
3. 低酸性罐頭之殺菌指標菌?常使用之殺菌方式?條件?
4. 何謂最大冰晶生成帶(Maximum ice crystal generation zone)?對冷凍食品之冷凍速率及品質有何影響?
5. 市售果糖糖漿(fructose syrup)以何種穀物為原料?常使用何種技術製備?
6. 「清酒」為何種酒類?為何為透明無色?
7. 何謂中間水分食品 (Intermediate moisture food, IMF)?其特色為何?保存之原理?
8. 何謂食品添加物 (Food additives)? 應如何有效管理? 為什麼?
9. 何謂抗性澱粉 (Resistant starch, RS)? 其與低升糖指數(Glycemic Index, GI)有何關聯?
10. 醬油常使用何種原料? 菌種為何? 有何種酵素?

二、申論題 (2 題，每題 20 分，共 40 分)

1. 請寫出下列產品之製程，並描述其加工用途及包裝型態、保存期限
 - (1) 乳清(粉)
 - (2) 膨發食品(擠壓)
 - (3) 米(精白米)
 - (4) 油炸甘藷脆片
2. 何謂 TGAP? GHP? HACCP? 三專管理? ISO 22000? 試將上列制度，串聯成一農產品生產之安全風險管制網。