

等 別：高考二級

類 科：食品衛生行政

科 目：食品科學與加工學研究

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、請回答下列有關味噌製造之問題：

(一)請寫出白味噌、甜味噌、鹹味噌、麥味噌及豆味噌於原料、鹽之用量、製品的味道與顏色及成熟期間之差異。(10 分)

(二)請寫出味噌在發酵以至於成熟過程中，可能會產生那些與風味形成有關之變化？(10 分)

二、請回答下列問題：

(一)果疏經去皮或分切破碎後，放置在空氣中會產生變色，請寫出其變色的原因及防止變色的方法。(10 分)

(二)兩樣品中顏色的差異，可利用色差值 (ΔE) 來表示，今有一標準樣品 M 其 $L = 70$ ， $a = 10$ ， $b = -5$ ，有另一樣品 A 其 $L = 50$ ， $a = -10$ ， $b = 8$ 及另一樣品 B 其 $L = 60$ ， $a = 8$ ， $b = 20$ ，請依色差值 (ΔE) 來計算樣品 A 及樣品 B 何者與標準樣品 M 的顏色差異較小？(10 分)

三、請回答下列問題：

(一)何謂淡菜 (*Mytilus edulis*)？(10 分)

(二)請寫出醃漬淡菜罐頭的製作流程。(10 分)

四、請回答下列問題：

(一)請說明蔬菜、水果類之原料在乾燥之前，需進行那些前處理步驟？(10 分)

(二)今有一水分含量為 92% (以溼重計) 的原料蘿蔔，乾燥後蘿蔔的水分含量為 12% (以乾重計)，請問此乾燥蘿蔔的回收率為多少？(10 分)

五、請回答下列問題：

(一)製造八寶粥時，其原料豆在浸漬時可能因為不會完全吸水而導致硬種子 (或稱死豆) 之形成，請說明硬種子之生成機制。(10 分)

(二)牛奶製品因組成分發生劣變而造成風味改變，請說明造成牛奶製品異味之原因為何？(10 分)