

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)可以使用電子計算器。

(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、國內某一「茶飲料」生產工廠，接受一筆訂單，訂單內容及茶飲料相關資訊如下：

1. 500mL PET 瓶 10 萬箱（每箱 24 瓶）
2. 茶萃取（液）之固、液比為 1：20
3. 茶飲料糖度（10°Brix）
4. 工廠生產線，每小時生產 2400 瓶，每天生產 16 小時

請依以上條件回答下列問題。

- (一)請寫出本茶飲料之生產（加工）流程。（5分）
- (二)整個生產案需要多少公斤的茶葉？多少公噸的砂糖？（請列出計算式）（10分）
- (三)整個生產案須規劃多少個工作日？（請列出計算式）（5分）

二、某一食品加工廠擬設立一「芒果乾專業生產線」，請依下列問題逐一回答：（每小題 5 分，共 20 分）

- (一)請說明芒果乾（片）生產流程。
- (二)芒果乾（片）的生產線如何導入良好衛生作業規範（GHP）分區生產管理（一般作業區、準清潔作業區、清潔管制作業區）？
- (三)不同生產操作所需機械設備及控制因子？
- (四)請說明芒果乾（片）之品質規格及可能保存期限？

三、請說明下列「酒類製造」過程中之 1. 原料 2. 製程 3. 酒精度（%） 4. 消費市場：（每小題 5 分，共 20 分）

- (一)清酒
- (二)葡萄酒（紅）
- (三)高粱酒
- (四)龍眼枸杞酒

- 四、國內「炸雞」十分暢銷，請回答下列問題：(每小題 5 分，共 20 分)
- (一)請畫出一支「油炸雞腿」之構造，包含 1.雞腿 2.裹漿層 3.裹屑層
 - (二)「裹漿層」為何種成分？有何功用？
 - (三)「裹屑層」為何種成分？有何功用？如何均勻（不掉）？
 - (四)油炸油如何選擇？如何判定「油炸雞腿」之品質監測？

- 五、許多水果加工品有下列變質現象，請說明可能發生原因及解決方法：
(每小題 5 分，共 20 分)

水果加工品	變質現象	發生原因	解決方法
(一)柑橘罐頭	汁液有白濁現象		
(二)葡萄果汁	結晶（形似玻璃細粉）生成		
(三)各式水果加工品	肉質崩碎		
(四)荔枝、鳳梨罐頭	紅變、變色		