

經濟部所屬事業機構 104 年新進職員甄試試題

類別： 食品加工

節次：第三節

科目：1. 食品微生物學 2. 食品加工學

| | |
|----------|---|
| 注意 事項 | <ol style="list-style-type: none">1. 本試題共 1 頁(A4 紙 1 張)。2. 禁止使用電子計算器。3. 本試題分 6 大題，每題配分於題目後標明，共 100 分。須用藍、黑色鋼筆或原子筆在答案卷指定範圍內作答，不提供額外之答案卷，作答時須詳列解答過程，於本試題或其他紙張作答者不予計分。4. 考試結束前離場者，試題須隨答案卷繳回，俟本節考試結束後，始得至原試場或適當處所索取。5. 考試時間：120 分鐘。 |
|----------|---|

一、試述影響食品中微生物生長之內在及外在因子？（10 分）

二、對於下列 2 項醱酵食品，請簡述其加工流程及醱酵時所使用之菌種學名。

（一）釀造醬油（10 分）

（二）紅葡萄酒（10 分）

三、作為食品安全指標菌需要符合哪些標準？並列舉 2 個常用之指標微生物。（20 分）

四、市售 CAS 包裝冷凍原味貢丸，冷凍保存期限 6 個月，請問其加工流程，與其重要管制點 (CCP) 之管制項目及管制基準。（15 分）

五、請解釋下列名詞：（各小題 5 分，共 20 分）

（一）3-MCPD

（二）Clean label

（三）Food defense

（四）Hurdle technology

六、請說明輻射線照射在食品之應用及其輻射線源為何？（15 分）