

※ 考生請注意：本試題不可使用計算機。請於答案卷(卡)作答，於本試題紙上作答者，不予計分。

- 一、請解釋何謂食品的水活性 (water activity) (5%)，請說明水活性與食品腐敗、變質間的關係 (5%)，並試述食品加工過程可如何降低水活性 (5%)。

- 二、請簡述食用油脂精煉之目的與步驟 (10%)，並說明油脂氫化之目的 (5%)。

- 三、試述罐頭食品及低酸性罐頭食品之定義 (10%)，並說明消費者應如何選購安全的罐頭食品 (5%)。

- 四、自 108 年 1 月 1 日起，醬油產品應於包裝標示「速成」、「水解」、「混合(調合)」或「釀造」字樣，請比較上述產品之差異 (5%)，並分別說明釀造醬油與水解醬油之原料、製程與可利用之菌種 (10%)，以及其產品可能遭遇之食品安全問題及食品品質管制點 (10%)。

- 五、請簡述液蛋加工產品之製程與食品安全風險因子 (10%)。

- 六、請分別以食品微生物、食品化學、食品加工角度簡述醃漬蔬果製程所可能面臨之食品安全風險因子 (20%)。