

## 110 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-食品群-專業科目(一)食品加工、食品加工實習
試題題號	44
試題內容 (含選項)	有關蔬果罐頭製程中原料的處理，下列配對何者正確？ (A) 竹筍－殺菁後必須漂水 (B) 洋菇－須經鹽酸及鹼液浸泡 (C) 蘆筍－不須經過殺菁即可裝罐 (D) 蜜柑－以氫氧化鈉處理去除果皮
公告答案	A
確認說明	<p>1. 於審定版教科書中敘明，去除蜜柑果皮，係以熱水燙皮後，再經手工或機械剝皮。傳統蜜柑分瓣均採人工分瓣作業，現今可完全採用自動分瓣機完成作業程序，採機械分瓣可同時去除瓢囊表面的白色筋絲狀。隨後使用鹽酸處理及氫氧化鈉處理脫除果瓣膜，故柑橘使用氫氧化鈉處理目的為果瓣脫膜，而非去除果皮。</p> <p>2. 故本題最適當答案為(A)。</p>