

102年公務人員高等考試三級考試試題

代號：34450  
36750

全一頁

類 科：農產加工、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)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。

- 一、請說明真空油炸與真空微波之特色，其使用於食品加工上情形為何？（20分）
- 二、請說明 Reverse osmosis (RO)、Ultrafiltration (UF) 與 Electrodialysis (ED) 等薄膜加工 (membrane processing) 技術之原理。（20分）
- 三、請說明罐頭食品製程中脫氣之目的及脫氣之方法。（20分）
- 四、請說明煙燻保藏法的原理及煙燻法種類。（20分）
- 五、請說明威士忌 (whiskey)、白蘭地 (brandy)、高粱酒製造之主要流程。（20分）