

101年專門職業及技術人員高等考試驗船師、第1次食品技師  
考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、  
專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試、  
特種考試語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10120 全一頁

等 別：高等考試  
類 科：食品技師  
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。

- 一、如何應用酵素將玉米澱粉轉化異構化糖漿？（20分）
- 二、比較釀造醬油與化學分解醬油之製造程序？（20分）
- 三、比較傳統豆腐製造及盒裝豆腐（營養豆腐）製造原理？（20分）
- 四、(一)何謂澱粉老化？（10分）(二)寫出二種可以有效防止加工品澱粉老化的方法並敘述其原因？（10分）
- 五、詳述冷凍食品之包冰（glazing）之方法及其功用？（10分）
- 六、欲調配固形物40%之水果飲料濃汁100kg，試問需固形物60%之濃縮原汁及固形物10%之原汁各多少kg？（10分）