

99年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師
考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02020 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)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、請寫出三種蛋白質的功能特性，並分別各舉一例簡述其可製得那種加工食品？
(20分)

二、分別以簡圖方式繪出滾筒乾燥機、噴霧乾燥機、凍結乾燥機等三種乾燥機之主要構造(15分)；若欲製造下列三種產品：植物性奶精粉、即食薏仁粉、優格粉(Yoghurt powder)，請個別選擇上述最佳的一種乾燥方法，並說明其使用的理由。(15分)

三、現有鳳梨罐頭與鮪魚罐頭，請回答下列問題：

(一)如何區分是屬於低酸性或酸性罐頭食品？(5分)

(二)這二種罐頭食品在加熱殺菌條件上有何不同？(5分)

(三)如果將鮪魚罐頭改成用殺菌軟袋(Retort pouch)的包裝方式，有何優缺點？(10分)

四、製造下列加工食品時會使用一些特殊的加工方法，請說明其使用的目的。(30分)

加工食品品名	加工方法
1.鮮乳	高壓均質
2.奶粉	真空濃縮
3.冷凍蝦仁	包冰
4.魚糕(魚板)	搗潰切碎
5.八寶粥罐頭	旋轉式殺菌
6.蛋黃醬(沙拉醬)	膠體研磨